



Annexe 4.3 :

Annex 4.3:

**Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux
additifs pouvant être employés dans
la fabrication des denrées destinées
à l'alimentation humaine
(J.O. du 08-11-1997)**

ARRETE DU 2 OCTOBRE 1997

(J.O. du 08-11-1997)

NOR: ECOC9700107A

relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine

modifié par:

1 A. du 23-07-1998 (J.O. du 01-08-1998)

2 A. du 15-09-1998 (J.O. du 23-09-1998)

3 A. du 22-09-1999 (J.O. du 26-11-1999) ⁽¹⁾

[ATTENTION !... : Ce texte comporte plusieurs annexes ; pour les consulter, reportez-vous au tableau de la page 8 et cliquez dans la case correspondante.]

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat à la santé, le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat et le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Vu la directive 94/35/CE du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 94/36/CE du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 95/2/CE du 20 février 1995 concernant les additifs autres que les colorants et les édulcorants;

Vu la directive 95/31/CE du 5 juillet 1995 établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 95/45/CE du 26 juillet 1995 établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 96/77/CE du 2 décembre 1996 établissant des critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants;

Vu la directive 96/83/CE du 19 décembre 1996 modifiant la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 96/85/CE du 19 décembre 1996 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs autres que les colorants et les édulcorants;

Vu le décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, notamment son article 2;

Vu l'arrêté du 20 juillet 1977 modifié relatif à l'application du décret du 24 janvier 1975 sur les produits diététiques et de régime;

Vu l'arrêté du 20 juillet 1979 relatif aux conditions de délivrance et d'étiquetage des nitrites métalliques, du sel nitrité sodique et de la solution de phosphate de potassium nitritée;

⁽¹⁾ N.D.L.E. : Les produits conformes aux dispositions antérieures de l'arrêté du 2 octobre 1997, mais non conformes aux dispositions de l'arrêté du 22 septembre 1999, seront interdits à compter du 4 novembre 2000.

Toutefois, les produits mis sur le marché ou étiquetés avant cette date peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks (article 3 de l'arrêté du 22 septembre 1999)

Pour consulter la version antérieure de l'arrêté du 2 octobre 1997, veuillez vous reporter à la collection de textes sur microfiches (microfiches 311 à 314)

Vu l'arrêté du 4 août 1986 modifié relatif à l'emploi des substances d'addition dans la fabrication des aliments destinés à une alimentation particulière;

Vu l'arrêté du 18 août 1987 relatif à l'emploi de certains agents de démoulage présentés en aérosol;

Vu l'arrêté du 5 septembre 1989 modifié relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine;

Vu l'arrêté du 14 octobre 1991 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine;

Vu l'arrêté du 5 août 1992 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale,

Arrêtent :

Article 1^{er} - Le présent arrêté s'applique aux additifs alimentaires, employés ou destinés à être employés dans la fabrication de denrées alimentaires.

Les colorants font l'objet du titre I^{er} du présent arrêté et des annexes I, IV et VI-A.

Les édulcorants font l'objet du titre II du présent arrêté et des annexes II, IV et VI-B.

Les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants font l'objet du titre III du présent arrêté et des annexes III, IV et V et VI-C.

Ces titres et les annexes récapitulent l'ensemble des additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans la fabrication de denrées alimentaires, définissent leurs conditions d'emploi et les critères de pureté qui leur sont applicables.

***1 Article 1^{er} bis.** - Par dérogation aux dispositions du présent arrêté, l'addition des additifs mentionnés à l'article 1^{er} est interdite dans les produits suivants :

- pain de tradition française;
- conserves de truffes de tradition française;
- conserves d'escargots de tradition française;
- conserves de confit d'oie et de canard de tradition française.^{1*}

TITRE I^{ER}

COLORANTS DESTINÉS À ÊTRE EMPLOYÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Article 2 - Au sens du présent arrêté, on entend par « colorants » des additifs qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres sources naturelles, qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation.

Sont notamment des colorants au sens du présent arrêté les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matériaux de base naturels par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants aromatiques, sapides ou nutritifs.

Toutefois, les substances indiquées ci-après ne sont pas des colorants aux fins du présent arrêté:

- les denrées alimentaires éventuellement concentrées ou séchées, notamment les épices comme le paprika, le curcuma et le safran, ainsi que les arômes, entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire;
- les colorants utilisés pour la coloration des parties extérieures non comestibles de denrées alimentaires, telles que les croûtes de fromage et les boyaux de charcuterie.

Article 3 - 1. Seules les substances énumérées à l'annexe I-A du présent arrêté et répondant aux spécifications fixées en annexe VI-A peuvent être utilisées comme colorants dans les denrées alimentaires.

2. Les colorants ne peuvent être utilisés que dans les denrées énumérées aux annexes I-C, I-D et I-E, et dans les conditions qui y sont spécifiées ; les colorants peuvent être utilisés dans ces mêmes denrées alimentaires lorsqu'elles sont destinées à des usages particuliers, conformément au décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière.

3. Il ne peut être employé de colorants dans les denrées alimentaires énumérées à l'annexe I-B, sauf lorsque cela est spécifiquement prévu par les dispositions des annexes I-C, I-D ou I-E.

4. Les colorants autorisés uniquement pour certaines utilisations sont énumérés à l'annexe I-D.
5. Les colorants généralement autorisés dans les denrées alimentaires, ainsi que leurs conditions d'emploi, sont énumérés à l'annexe I-E.
6. Les quantités maximales indiquées dans les annexes :
 - concernent les denrées alimentaires prêtes à être consommées, préparées selon les instructions du fabricant;
 - désignent les quantités de principe colorant contenues dans la préparation colorante.
7. Aux fins du marquage de salubrité prévu par l'arrêté du 15 mai 1974 modifié relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande, et d'autres marquages requis pour les produits à base de viande, seuls peuvent être utilisés les colorants E 155 brun HT, E 133 bleu brillant FCF, E 129 rouge allura AC, ou encore un mélange approprié de E 133 bleu brillant FCF et de E 129 rouge allura AC.
8. Seuls les colorants énumérés à l'annexe I-A peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d'œuf ou pour leur estampillage, comme le prévoit le règlement (CEE) n° 1274/91 du 15 mai 1991 modifié établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n 1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs.
9. Seuls les colorants énumérés à l'annexe I-A, à l'exception des E123, E127, E128, E154, E160b, E161g, E173 et E180, peuvent être vendus directement aux consommateurs.

Article 4 - Sans préjudice d'autres dispositions réglementaires, la présence d'un colorant dans une denrée alimentaire est autorisée:

- dans une denrée alimentaire composée, pour autant que cette denrée ne figure pas à l'annexe I-B, dans la mesure où ce colorant est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée,
ou
- si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions du présent arrêté.

TITRE II

ÉDULCORANTS DESTINÉS À ÊTRE EMPLOYÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Article 5 - Au sens du présent arrêté:

1. Les édulcorants sont des additifs alimentaires utilisés pour donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires. Les denrées alimentaires ayant un pouvoir édulcorant ne sont pas considérées comme édulcorants.
2. Les expressions « sans sucres ajoutés » et « à valeur énergétique réduite » figurant à l'annexe II sont définies comme suit:
 - « sans sucres ajoutés » signifie sans aucune adjonction de monosaccharides ou de disaccharides ni de quelque denrée que ce soit, utilisée pour son pouvoir édulcorant;
 - « à valeur énergétique réduite » signifie à valeur énergétique réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire.

Article 6 - 1. Seuls les édulcorants énumérés à l'annexe II du présent arrêté et répondant aux spécifications fixées en annexe VI-B peuvent être mis sur le marché en vue:

- de leur vente au consommateur final,
ou
 - de leur emploi pour la fabrication de denrées alimentaires. Dans ce cas, les édulcorants ne peuvent être employés que pour la fabrication des denrées alimentaires énumérées à l'annexe II
 - et aux denrées alimentaires correspondantes destinées à une alimentation particulière au sens du décret du 29 août 1991 précité, et dans les conditions qui y sont fixées.
2. Sauf dispositions particulières, l'emploi d'édulcorants est interdit dans les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé.
 3. Les doses maximales d'emploi indiquées à l'annexe II se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à être consommées, préparées selon le mode d'emploi.

Article 7 - Sans préjudice d'autres dispositions réglementaires, la présence d'un édulcorant dans une denrée alimentaire est autorisée :

- s'il s'agit d'une denrée alimentaire composée sans sucres ajoutés ou à valeur énergétique réduite, de denrées composées diététiques destinées à un régime hypocalorique ou de denrées composées à durée de conservation prolongée, autres que celles qui sont visées à l'article 6, paragraphe 2, pour autant que cet édulcorant est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée,
- ou
- si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme au présent arrêté.

Article 8 - La dénomination de vente des édulcorants de table doit comporter la mention « édulcorant de table à base de... » suivie du ou des noms des substances édulcorantes entrant dans leur composition.

L'étiquetage des édulcorants de table contenant des polyols et/ou de l'aspartame doit comporter les avertissements suivants :

- polyols: « une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs »
- aspartame: « contient une source de phénylalanine ».

TITRE III

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTRES QUE COLORANTS ET ÉDULCORANTS DESTINÉS À ÊTRE EMPLOYÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Article 9 - Au sens du présent arrêté, on entend par:

- a) "Conservateurs" les substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes;
- b) "Antioxygènes" les substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur;
- c) "Supports" y compris les solvants porteurs, les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire sans modifier sa fonction technologique (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation;
- d) "Acidifiants" les substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide;
- e) "Correcteur d'acidité" les substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire;
- f) "Anti-agglomérants" les substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules;
- g) "Antimoussants" les substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse;
- h) "Agents de charge" les substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique;
- i) "Emulsifiants" les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles telles que l'huile et l'eau;
- j) "Sels de fonte" les substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants;
- k) "Affermissants" les substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel;
- l) "Exhausteurs de goût" les substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire;
- m) "Agents moussants" les substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide;
- n) "Gélifiants" les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel;
- o) "Agents d'enrobage" (y compris les agents de glisse) les substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice;
- p) "Humectants" les substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux;

- q) "Amidons modifiés" les substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires qui peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis;
- r) "Gaz d'emballage" les gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant;
- s) "Propulseurs" les gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant;
- t) "Poudre à lever" les substances ou combinaisons de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d'une pâte;
- u) "Séquestrants" les substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques;
- v) "Stabilisants" les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles, ainsi que les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire;
- w) "Epaississants" les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité;
- x) "Agents de traitement de la farine" les substances qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.

Article 10 - Au sens du présent arrêté, ne sont pas considérés comme additifs alimentaires:

- a) Les substances employées dans le traitement de l'eau potable dans les conditions prévues par le décret n° 89-3 du 3 janvier 1989 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles;
- b) Les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes, ou d'un mélange des deux, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium ("pectine liquide");
- c) Les bases de gommes à mâcher;
- d) La dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi. l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques ;
- e) Le chlorure d'ammonium;
- f) Le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;
- g) Les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels et qui n'ont pas de fonction d'additifs;
- h) Les caséinates et la caséine;
- i) L'inuline.

Article 11 - 1. Seules les substances énumérées aux annexes III-A, C, D, IV et V et répondant aux spécifications fixées en annexe VI-C peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires aux fins mentionnées à l'article 9.

2. L'utilisation des additifs alimentaires énumérés à l'annexe III-A est autorisée dans les denrées alimentaires aux fins mentionnées à l'article 9, à l'exception des denrées alimentaires mentionnées à l'annexe III-B, selon le principe *quantum satis*.

3. Sauf dispositions spécifiques contraires, le paragraphe 2 ne s'applique pas :

^{*3} a) :

- aux denrées alimentaires non transformées, telles que définies à l'article 13 du présent arrêté ;
- au miel, au sens du décret n° 76-692 du 22 juillet 1976 modifié pris en application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles en ce qui concerne le miel ;
- aux huiles et graisses d'origine animale et végétale non émulsionnées ;
- au beurre ;
- au lait (entier, écrémé et demi-écrémé), pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) et à la crème entière pasteurisée ;
- aux produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants non aromatisés ;
- à l'eau minérale naturelle et à l'eau de source, au sens du décret n° 89-369 du 6 juin 1989 modifié relatif aux eaux minérales naturelles, et aux eaux potables préemballées ;
- au café (à l'exclusion du café instantané aromatisé) et aux extraits de café ;
- au thé en feuilles non aromatisé ;

- aux sucres au sens du décret n° 77-876 du 12 juillet 1977 modifié pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne certains sucres destinés à l'alimentation humaine ;
 - aux pâtes sèches, à l'exclusion des pâtes sans gluten et/ou destinées à un régime hypoprotidique, conformément au décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière ;
 - au babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé).^{3*}
- b) Aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge mentionnés dans le décret du 29 août 1991 précité, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé. Ces denrées alimentaires sont soumises aux dispositions de l'annexe V;
- c) Aux denrées alimentaires énumérées à l'annexe III-B, qui ne peuvent contenir que les additifs prévus dans cette annexe et les additifs prévus aux annexes III-C et III-D dans les conditions qui y sont fixées.
4. Les additifs énumérés aux annexes III-C et III-D ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires visées dans ces annexes et dans les conditions qui y sont fixées.
5. Les dispositions du titre III du présent arrêté s'appliquent également aux denrées alimentaires correspondantes destinées à une alimentation particulière au sens du décret du 29 août 1991 précité.
6. Sauf indication contraire, les doses maximales d'emploi indiquées aux annexes III, IV et V s'appliquent à la denrée telle que mise sur le marché.

Article 12 - 1. La présence dans une denrée alimentaire d'un additif visé au présent titre est autorisée:

- dans une denrée alimentaire composée pour autant que cette dernière ne figure pas à l'article 11, paragraphe 3, dans la mesure où cet additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée,
ou
 - si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions du présent arrêté.
2. Le paragraphe 1 ne s'applique pas aux préparations pour nourrissons, préparations de suite et aliments de sevrage au sens du décret du 29 août 1991 précité.

TITRE IV

DISPOSITIONS GENERALES.

Article 13 - Au sens du présent arrêté, les denrées alimentaires non transformées sont celles qui n'ont subi aucun traitement entraînant un changement substantiel de leur état d'origine. Toutefois, elles peuvent, par exemple, avoir été divisées, séparées, tranchées, désossées, hachées, écorchées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées, congelées, réfrigérées, broyées ou décortiquées, conditionnées ou non.

Article 14 - Seuls les additifs énumérés à l'annexe IV peuvent être utilisés comme supports ou solvants supports d'additifs, et dans les conditions fixées dans cette annexe.

Article 15 - 1. Les dispositions de l'arrêté du 9 avril 1965 relatif à la crème sous pression sont abrogées.

2. Les dispositions suivantes de l'arrêté du 20 juillet 1977 susvisé sont abrogées:
- article 19, deuxième alinéa;
 - article 22 *bis*;
 - les dispositions de l'article 56 *bis* en tant qu'elles concernent les édulcorants de table.
3. Les dispositions relatives aux additifs destinés à l'alimentation humaine de l'arrêté du 20 juillet 1979 susvisé sont abrogées.
4. ^{*2} Les dispositions suivantes de l'arrêté du 4 août 1986 susvisé sont abrogées :
- article 4, paragraphe 1, à l'exception des dispositions relatives à l'emploi des arômes, des dispositions relatives aux substances destinées à remplacer le chlorure de sodium et des dispositions de l'alinéa 1.1.8;
 - articles 4-1, 4-3 et 4-4.^{2*}
5. Les dispositions de l'article 4 de l'arrêté du 18 août 1987 susvisé sont abrogées.
6. Les dispositions de l'arrêté du 5 septembre 1989 susvisé relatives au chlorhydrate de lysozyme sont abrogées.
7. Les dispositions de l'arrêté du 14 octobre 1991 modifié susvisé sont abrogées en ce qu'elles concernent les additifs alimentaires, exception faite des critères de pureté applicables aux additifs qui ne sont pas repris à l'annexe VI du présent arrêté, des dispositions relatives à l'emploi de certains antioxygènes, conservateurs et

émulsifiants dans les arômes et dans les huiles essentielles et des dispositions relatives à l'emploi des produits de traitement après récolte suivants: chlorprophame, imazalil, sulfate d'imazalil, nitrate d'imazalil, diphénylamine, bénomyl, éthoxyquine, éthylène et thiabendazole dans les pommes de terre (en liaison avec l'arrêté du 5 août 1992 susvisé).

Article 16 - *article modificateur*

Article 17 - Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de l'alimentation, le directeur général de la santé et le directeur général des stratégies industrielles sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 2 octobre 1997.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
LOUIS LE PENSEC

Le secrétaire d'Etat à la santé
BERNARD KOUCHNER

*Le secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises
au commerce et à l'artisanat*
MARYLISE LEBRANCHU

Le secrétaire d'Etat à l'industrie
CHRISTIAN PIERRET

TABLEAU DES ANNEXES

Annexe I-A	LISTE DES COLORANTS ALIMENTAIRES AUTORISES
Annexe I-B	DENREES ALIMENTAIRES POUR LESQUELLES LES COLORANTS NE SONT PAS AUTORISES SAUF LORSQUE CELA EST SPECIFIQUEMENT PREVU PAR LES DISPOSITIONS DES ANNEXES I-C, I-D OU I-E
Annexe I-C	DENREES ALIMENTAIRES AUXQUELLES SEULS CERTAINS COLORANTS AUTORISES PEUVENT ETRE AJOUTES
Annexe I-D	COLORANTS AUTORISES UNIQUEMENT DANS CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES
Annexe I-E	COLORANTS AUTORISES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES AUTRES QUE CELLES ENUMEREES AUX ANNEXES I-B ET I-C
Annexe II	EDULCORANTS
Annexe III-A	ADDITIFS GENERALEMENT AUTORISES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES A L'EXCEPTION DE CELLES VISEES A L'ARTICLE 11 PARAGRAPHE 3 ET A L'ARTICLE 13
Annexe III-B	DENREES ALIMENTAIRES DANS LESQUELLES UN NOMBRE LIMITE D'ADDITIFS DE L'ANNEXE III-A PEUVENT ETRE UTILISES
Annexe III-C	CONSERVATEURS ET ANTIOXYGENES AUTORISES SOUS CONDITION
Annexe III-D	AUTRES ADDITIFS AUTORISES
Annexe IV	SUPPORTS ET SOLVANTS PORTEURS AUTORISES
Annexe V	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE
Annexe VI	<p>CRITERES DE PURETE SPECIFIQUES</p> <p>Annexe VI-A - CRITERES DE PURETE SPECIFIQUES POUR LES COLORANTS Annexe VI-B - CRITERES DE PURETE SPECIFIQUES POUR LES EDULCORANTS Annexe VI-C - CRITERES DE PURETE SPECIFIQUES POUR LES ADDITIFS AUTRES QUE LES COLORANTS ET LES EDULCORANTS</p>

ANNEXE I**ANNEXE I-A****LISTE DES COLORANTS ALIMENTAIRES
AUTORISÉS**

N.B : Les laques aluminiques préparées à partir de ces matières colorantes sont également autorisées.

N° CE	DÉNOMINATION USUELLE	NUMÉRO D'INDEX ⁽¹⁾
E 100	Curcumine	75300
E 101	i)Riboflavine ii)Phosphate-5'de riboflavine	
E 102	Tartrazine	19140
E 104	Jaune de quinoléine	47005
E 110	Jaune orange S <i>Sunset yellow</i> FCF	15985
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	75470
E 122	Azorubine, carmoisine	14720
E 123	Amarante	16185
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	16255
E 127	Erythrosine	45430
E 128	Rouge 2G	18050
E 129	Rouge allura AC	16035
E 131	Bleu patenté V	42051
E 132	Indigotine, carmin d'indigo	73015
E 133	Bleu brillant FCF	42090

⁽¹⁾ Les numéros du « Colour index » sont ceux de la troisième édition de 1982, volumes 1-7, 1315. De même pour les modifications 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50), 53-56 (135).

N° CE	DÉNOMINATION USUELLE	NUMÉRO D'INDEX
E 140	Chlorophylles et Chlorophyllines : i) Chlorophylles ii) Chlorophyllines	75810 75815
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines i) Complexes cuivre-chlorophylles ii) Complexes cuivre-chlorophyllines	75815
E 142	Vert S	44090
E 150a	Caramel ordinaire ⁽²⁾	
E 150b	Caramel de sulfite caustique	
E 150c	Caramel ammoniacal	
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium	
E 151	Noir brillant BN, noir PN	28440
E 153	Charbon végétal médicinal	
E 154	Brun FK	
E 155	Brun HT	20285
E 160a	Caroténoïdes i) Caroténoïdes mélangés ii) Bêta-carotène	75130 40800
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	75120
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	
E 160d	Lycopène	
E 160e	β -apocarotenal-8' (C 30)	40820
E 160f	Ester éthylique de l'acide β -apocarotenique-8' (C 30)	40825
E 161b	Lutéine	

⁽²⁾ Le terme "caramel" se réfère à des produits de couleur brune plus ou moins intense, destinés à la coloration. Il ne s'agit pas du produit aromatique sucré obtenu en chauffant des sucres et destiné à aromatiser des aliments (confiserie, pâtisserie, boissons alcoolisées).

N° CE	DÉNOMINATION USUELLE	NUMÉRO D'INDEX
E 161g	Canthaxantine	
E 162	Rouge de betterave, bétanine	
E 163	Anthocyanes	
E 170	Carbonate de calcium	77220
E 171	Dioxyde de titane	77891
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	77491 77492 77499
E 173	Aluminium	
E 174	Argent	
E 175	Or	
E 180	Lithol-rubine BK	

ANNEXE I-B**DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LESQUELLES LES COLORANTS NE SONT PAS AUTORISÉS SAUF LORSQUE CELA EST SPÉCIFIQUEMENT PRÉVU PAR LES DISPOSITIONS DES ANNEXES I-C, I-D ou I-E**

1. Denrées alimentaires non transformées
2. Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées
3. Lait entier, demi-écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris par procédé UHT) (non aromatisé)
4. Lait chocolaté
5. Laits fermentés (non aromatisés)
6. Laits de conserve tels que définis par le décret n°78-278 du 9 mars 1978 relatif aux laits de conserve, partiellement ou totalement déshydratés, destinés à l'alimentation humaine (non aromatisés)
7. Lait battu et babeurre (non aromatisés)
8. Crème et crème en poudre (non aromatisées)
9. Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale
10. Oeufs et produits à base d'oeufs, tels que définis par l'arrêté du 15 avril 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché des ovoproduits.
11. Farine et autres produits de minoterie, amidons et féculs
12. Pain et produits apparentés
13. Pâtes alimentaires et gnocchis
14. Sucres, y compris tous les mono et disaccharides
15. Purée et conserves de tomate
16. Sauces à base de tomates
17. Jus et nectars de fruits, tels que définis par le décret n° 78-1109 modifié du 23 novembre 1978 relatif aux jus de fruits et certains produits similaires, et jus de légumes
18. Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve ou déshydratés ; fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, transformés (à l'exclusion des fruits confits)
19. Confitures extra, gelées extra et crème de marrons telles que définies par le décret n° 85-872 du 14 août 1985 relatif aux confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires, crèmes de pruneaux

20. Poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier, ainsi que les produits et préparations à base de poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier
21. Produits de cacao et composants du chocolat dans les produits à base de chocolat, tels que définis dans le décret n° 76-692 du 13 juillet 1976 relatif aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine
22. Café torréfié, thé, chicorée ; extraits de thé et de chicorée ; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits
23. Sel, produits de substitution du sel, épices et mélanges d'épices
24. Vins et autres produits tels que définis dans le règlement (CEE) n° 822/87
25. Korn, Kornbrand, boissons spiritueuses de fruits, eaux-de-vie de fruits, Ouzo, Grappa, Tsikoudia de Crète, Tsipouro de Macédoine, Tsipouro de Thessalie, Tsipouro de Tyrnavos, eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise, eau-de-vie de seigle marque nationale luxembourgeoise, London gin, tels que définis dans le règlement (CEE) n° 1576/89
26. Sambuca, Maraschino et Mistra, tels que définis dans le règlement (CEE) n° 1180/91
27. Sangria, Clarea et Zurra, tels que définis dans le règlement (CEE) n° 1601/91
28. Vinaigre de vin
29. Aliments pour nourrissons et jeunes enfants, tels que définis dans le décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière, y compris les aliments pour les nourrissons et les jeunes enfants qui ne sont pas en bonne santé
30. Miel
31. Malt et produits maltés
32. Fromages affinés et non affinés (non aromatisés)
33. Beurre à base de lait de brebis et de chèvre

ANNEXE I-C

**DENRÉES ALIMENTAIRES AUXQUELLES SEULS CERTAINS
COLORANTS AUTORISÉS PEUVENT ÊTRE AJOUTÉS**

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
<i>Malt Bread</i>	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
Bière Cidre bouché	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
Beurre (y compris beurre à teneur lipidique réduite et beurre concentré)	E 160a Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>
Margarine, minarine, autres émulsions de matières grasses et matières grasses non émulsionnées	E 160a Caroténoïdes E 100 Curcumine E 160b Rocou, bixine, norbixine	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 10 mg/kg
Fromage <i>Sage Derby</i>	E 140 Chlorophylles et chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines	<i>quantum satis</i>
Fromages affinés à pâte orange, jaune et blanc-cassé ; fromage fondu non aromatisé	E 160a Caroténoïdes E 160c Extrait de paprika E 160b Rocou, bixine, norbixine	<i>quantum satis</i> 15 mg/kg
Fromage <i>Red Leicester</i>	E 160b Rocou, bixine, norbixine	50 mg/kg
Fromage <i>Mimolette</i>	E 160b Rocou, bixine, norbixine	35 mg/kg
Fromage <i>Morbier</i>	E 153 Charbon végétal médicinal	<i>quantum satis</i>
Fromage persillé à pâte rouge	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 163 Anthocyanes	125 mg/kg <i>quantum satis</i>

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
Vinaigre, à l'exclusion du vinaigre de vin	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
Whisky, Whiskey, boissons spiritueuses de céréales (autres que les Korn, Korn-brand ou eau-de-vie de seigle marque nationale luxembourgeoise), eau-de-vie de vin, rhum, Brandy, Weinbrand, marc de raisin, eau-de-vie de marc (autre que les Tsikoudia, Tsipouro et eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n°1576/89	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
Boissons aromatisées base de vin (exception faite du Bitter Soda) et vins aromatisés, tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n°1601/91	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
Americano	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 163 Anthocyanes	<i>quantum satis</i>
	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5'-de riboflavine E 102 Tartrazine E 104 Jaune de quinoléine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 122 Azorubine, Carmoisine E 123 Amarante E 124 Ponceau 4R	100 mg/l (seuls ou en combinaison)

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
Bitter Soda, Bitter Vino, tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n°1601/91	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5'-riboflavine E 102 Tartrazine E 104 Jaune de quinoléine E 110 Jaune orange S E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 122 Azorubine, Carmoisine E 123 Amarante E 124 Ponceau 4R Rouge cochenille A E 129 Rouge allura AC	100 mg/l (seuls ou en combinaison)
Vins de liqueur et vins de liqueur de qualité produits dans des régions déterminées	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammomium	<i>quantum satis</i>

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure (à l'exclusion des olives)	E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine E 140 Chlorophylles Chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes i) Caroténoïdes mélangés ii) Bêta-carotène E 162 Rouge de betterave, bétanine E 163 Anthocyanes	<i>quantum satis</i>
Céréales extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits pour petit déjeuner	E 150c Caramel ammoniacal E 160a Caroténoïdes E 160b Rocou, bixine, norbixine E 160c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 25 mg/kg <i>quantum satis</i>
Céréales aromatisées aux fruits pour petit déjeuner	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 162 Rouge de betterave, bétanine E 163 Anthocyanes	200 mg/kg (seuls ou en combinaison)
Confitures, gelées et marmelades telles que mentionnées dans le décret n°85-872 du 14 août 1985 et autres préparations similaires de fruits y compris les produits basses calories	E 100 Curcumine E 140 Chlorophylles et chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes i) Caroténoïdes mélangés ii) Bêta-carotène	<i>quantum satis</i>

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
	E 160c Extrait de paprika capsanthine, capsorubine E 162 Rouge de betterave, bétanine	
	E 163 Anthocyanes	
	E 104 Jaune de quinoléine E 110 Jaune orange S E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A E 142 Vert S E 160d lycopène E 161b Lutéine	100 mg/kg (seuls ou en combinaison)
Produits de charcuterie suivants : - pâtes de viande (saucisses, saucissons ...) - pâtés	E 100 Curcumine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes E 160c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine E 162 Rouge de betterave, bétanine	20 mg/kg 100 mg/kg <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 20 mg/kg 10 mg/kg <i>quantum satis</i>
<i>Luncheon Meat</i>	E 129 Rouge allura	25 mg/kg
<i>Breakfast Sausages</i> contenant au moins 6 % de céréales Viande de " <i>burger</i> " contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales	E 129 Rouge allura Ac E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	25 mg/kg 100 mg/kg <i>quantum satis</i>
Saucisse de <i>chorizo</i> ; <i>salchichon</i>	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	200 mg/kg 250 mg/kg

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
<i>Sobrasada</i>	E 110 Jaune orange S E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	135 mg/kg 200 mg/kg
<i>Pasturmas</i> (partie externe comestible)	E 100 Curcumine E 101 i) riboflavine ii) phosphate-5' de riboflavine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins	<i>quantum satis</i>
Granules et flocons de pommes de terre séchés	E 100 Curcumine	<i>quantum satis</i>
<i>Processed Mushy and Garden Peas</i> (en conserve)	E 102 Tartrazine E 133 Bleu brillant E 142 Vert S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

ANNEXE I-D

COLORANTS AUTORISÉS UNIQUEMENT DANS CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES

COLORANTS	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 123 Amarante	Vins apéritifs, spiritueux, y compris les boissons spiritueuses de moins de 15 % d'alcool en volume	30 mg/l
	Oeufs de poisson	30 mg/l
E 127 Erythrosine	Cerises pour cocktails et cerises confites	200 mg/kg
	Bigarreaux au sirop et pour cocktails de fruits	150 mg/kg
E 128 Rouge 2G	<i>Breakfast Sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales	20 mg/kg
	Viande de " <i>burger</i> " contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales	
E 154 Brun FK	<i>Kippers</i>	20 mg/kg
E 161g Canthaxantine	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
E 173 Aluminium	Enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie	<i>quantum satis</i>
E 174 Argent	Enrobage de confiserie	<i>quantum satis</i>
	Décoration de chocolat	
	Liqueurs	
1 E 175 Or ^{1}	Enrobage de confiserie	<i>quantum satis</i>
	Décoration de chocolat	
	Liqueurs	
E 180 lithol-rubine BK	Croûte de fromage comestible	<i>quantum satis</i>
E 160 b Rocou, bixine, norbixine	Margarine, minarine, autres émulsions de matières grasses et matières grasses non émulsionnées	10 mg/kg
	Décorations et enrobages	20 mg/kg
	Boulangerie fine	10 mg/kg
	Glaces alimentaires	20 mg/kg

COLORANTS	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 160 b Rocou, bixine, norbixine	Liqueurs, y compris les boissons spiritueuses de moins de 15 % d'alcool en volume	10 mg/l
	Fromages fondus	15 mg/kg
	Fromages affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé	15 mg/kg
	Desserts	10 mg/kg
	"Amuse-gueules" ; produits secs salés, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon ou féculés	
	- amuse-gueules extrudés ou soufflés, salés	20 mg/kg
	- autres amuse-gueules salés, arachides, noix ou noisettes salées	10 mg/kg
	Poisson fumé	10 mg/kg
	Croûte comestible de fromages et boyaux comestibles	20 mg/kg
	Fromage <i>Red Leicester</i>	50 mg/kg
	Fromage <i>Mimolette</i>	35 mg/kg
	Céréales extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits pour petit déjeuner	25 mg/kg

ANNEXE I-E**COLORANTS AUTORISÉS DANS LES DENRÉES
ALIMENTAIRES AUTRES QUE CELLES ENUMÉRÉES AUX
ANNEXES I-B ET I-C****Première partie**

Les colorants suivants peuvent être utilisés *quantum satis* dans les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe I-E deuxième partie et dans toutes les denrées alimentaires autres que celles qui sont indiquées aux annexes I-B et I-C

- E 101 i) Riboflavine
 ii) Phosphate-5' de riboflavine
- E 140 Chlorophylles et chlorophyllines
- E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines
- E 150a Caramel ordinaire
- E 150b Caramel de sulfite caustique
- E 150c Caramel ammoniacal
- E 150d Caramel au sulfite d'ammonium
- E 153 Charbon végétal médicinal
- E 160a Caroténoïdes
- E 160c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine
- E 162 Rouge de betterave, bétanine
- E 163 Anthocyanes
- E 170 Carbonate de calcium
- E 171 Dioxyde de titane
- E 172 Oxyde et hydroxyde de fer

Deuxième partie

Les colorants suivants peuvent être employés seuls ou en combinaison dans les denrées alimentaires figurant ci-après, jusqu'à concurrence de la quantité maximale spécifiée dans le tableau. Toutefois, pour les boissons aromatisées sans alcool, les glaces alimentaires, les desserts, la boulangerie fine et la confiserie, les colorants peuvent être employés jusqu'à concurrence de la limite indiquée dans le tableau approprié, mais les quantités des colorants E 110, E 122, E 124 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l (pour chacun d'entre eux).

E 100	Curcumine
E 102	Tartrazine
E 104	Jaune de quinoléine
E 110	jaune orange S, <i>Sunset yellow</i> FCF
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleau patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 142	Vert S
E 151	Noir brillant BN, noir PN
E 155	Brun HT
E 160d	Lycopène
E 160e	β -apo-caroténal-8' (C 30)
E 160f	Ester éthylique de l'acide β -apo-caroténal-8' (C 30)
E 161b	Lutéine

DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
Boissons aromatisées sans alcool (y compris les sirops)	100 mg/l
Fruits et légumes confits, <i>Mostarda di frutta</i>	200 mg/kg
Conserves de fruits rouges	200 mg/kg
Confiserie	300 mg/kg
Décorations et enrobages	500 mg/kg
Boulangerie fine	200 mg/kg
Glaces alimentaires	150 mg/kg
Fromages fondus aromatisés	100 mg/kg
Desserts, y compris produits à base de lait aromatisé	150 mg/kg
Sauces, assaisonnements (par exemple poudre de curry, Tandoori), pickles, condiments, Chutney et Piccalilli	500 mg/kg
Moutardes	300 mg/kg
Pâtes de poisson et de crustacés	100 mg/kg
Crustacés précuits	250 mg/kg
Substituts de saumon	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Oeufs de poisson	300 mg/kg
Poisson fumé	100 mg/kg
"Amuse-gueules" : produits secs salés, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon ou féculés	
- amuse-gueules salés, extrudés ou soufflés	200 mg/kg
- autres amuse-gueules salés et arachides, noix ou noisettes salées	100 mg/kg
Croûtes de fromage comestibles et boyaux comestibles	<i>quantum satis</i>
Préparations complètes de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou le régime alimentaire d'une journée	50 mg/kg
Préparations complètes et apports nutritionnels à prendre sous surveillance médicale	50 mg/kg
Compléments alimentaires liquides	100 mg/kg

DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
Compléments alimentaires solides	300 mg/kg
Potages (y compris les bouillons)	50 mg/kg
Substituts de viande et poisson à base de protéines végétales	100 mg/kg
Boissons spiritueuses (y compris les produits ayant moins de 15 % d'alcool en volume), l'exception des boissons spiritueuses qui sont mentionnées aux annexes I-B ou I-C	200 mg/l
Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles, tels que mentionnés dans le règlement CEE n°1601/91, à l'exception de ceux qui sont mentionnés aux annexes I-B ou I-C	200 mg/l
Boissons fermentées à base de fruits dites « vins de fruits », cidre (à l'exception du cidre bouché), poirés, aromatisés ou non, tranquilles ou mousseux	200 mg/l

ANNEXE II

ÉDULCORANTS

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSES MAXIMALES D'EMPLOI
E 420	Sorbitol :	Desserts et produits similaires	<i>quantum satis</i>
	i) Sorbitol	- desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	ii) Sirop de sorbitol		
E 421	Mannitol	- préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 953	Isomalt	- desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 965	Maltitol :		
	i) Maltitol	- desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	ii) Sirop de maltitol		
E 966	Lactitol	- desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 967	Xylitol	- céréales ou produits à base de céréales pour petit déjeuner, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	
		- desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
		- glaces de consommation à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
		- confitures, gelées, marmelades et fruits confits à valeur énergétique réduite	
		- préparations de fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits	
		Confiseries	
		- confiseries sans sucres ajoutés	
		- confiseries à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
		- confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALES D'EMPLOI
		<ul style="list-style-type: none"> - produits à base de cacao, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - gommes à mâcher sans sucres ajoutés <p style="text-align: center;">Autres produits</p> <ul style="list-style-type: none"> - sauces - moutarde - produits de la boulangerie fine à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - produits destinés à une alimentation particulière - compléments alimentaires solides 	
E 950	Acésulfame K	<p style="text-align: center;">Boissons non alcoolisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - boissons aromatisées à base d'eau, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - boissons à base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite, ou sans sucre ajoutés <p style="text-align: center;">Desserts et produits similaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucre ajoutés - desserts à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - cornets et gaufrettes sans sucres ajoutés pour glace - glaces de consommation à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 	<p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>2000 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p>

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALES D'EMPLOI
		<ul style="list-style-type: none"> - céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisettes, préemballés et contenant certains arômes 	1200 mg/kg 350 mg/kg
		<p style="text-align: center;">Confiseries</p> <ul style="list-style-type: none"> - confiseries sans sucres ajoutés - confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - <i>Essoblaten</i> - confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - confiserie sous forme de comprimé à valeur énergétique réduite - micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés - gommes à mâcher sans sucres ajoutés 	500 mg/kg 500 mg/kg 2000 mg/kg 1000 mg/kg 1000 mg/kg 500 mg/kg 2500 mg/kg 2000 mg/kg
		<p style="text-align: center;">Autres produits</p> <ul style="list-style-type: none"> - cidre et poiré - bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % - "bière de table/<i>Tafelbier</i>/<i>Table Beer</i>" (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf "<i>Obergäriges Einfachbier</i>" - bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH - bières brunes du type <i>oud bruin</i> - bière à valeur énergétique réduite - boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vin et de boissons non alcoolisées - boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % en volume - fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés 	350 mg/l 350 mg/l 350 mg/l 350 mg/l 350 mg/l 25 mg/l 350 mg/l 350 mg/l 350 mg/kg

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALES D'EMPLOI
		<ul style="list-style-type: none"> - confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite - préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite - conserves de fruits et légumes aigres-douces - <i>Feinkostsalat</i> - conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques - potage à valeur énergétique réduite - sauces - moutarde - produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière - préparations complètes de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou le régime alimentaire d'une journée - préparations complètes et apports nutritionnels à prendre sous surveillance médicale - compléments alimentaires liquides - compléments alimentaires solides - Compléments alimentaires à base de vitamines et/ou éléments minéraux sous forme de sirop ou à mâcher 	<ul style="list-style-type: none"> 1000 mg/kg 350 mg/kg 200 mg/kg 350 mg/kg 200 mg/kg 110 mg/l 350 mg/kg 350 mg/kg 1000 mg/kg 450 mg/kg 450 mg/kg 350 mg/l 500 mg/kg 2 000 mg/kg
E 951	Aspartame	<p style="text-align: center;">Boissons non alcoolisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - boissons à base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés <p style="text-align: center;">Desserts et produits similaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 	<ul style="list-style-type: none"> 600 mg/l 600 mg/l 1000 mg/kg 1000 mg/kg 1000 mg/kg 1000 mg/kg

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALES D'EMPLOI
		<ul style="list-style-type: none"> - desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisettes, préemballés et contenant certains arômes - céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés 	<ul style="list-style-type: none"> 1000 mg/kg 1000 mg/kg 500 mg/kg 1000 mg/kg 800 mg/kg
		<p style="text-align: center;">Confiserie</p> <ul style="list-style-type: none"> - confiseries sans sucres ajoutés - micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés - pastille rafraîchissante forte aromatisée pour la gorge sans sucres ajoutés - confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés - confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - gommes à mâcher sans sucres ajoutés 	<ul style="list-style-type: none"> 1000 mg/kg 6000 mg/kg 2000 mg/kg 2000 mg/kg 2000 mg/kg 1000 mg/kg 5500 mg/kg
		<p style="text-align: center;">Autres produits</p> <p>cidre et poiré</p> <ul style="list-style-type: none"> - bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol - "Bière de table/Tafelbier/Table Beer"(contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf "Obergäriges Einfachbier" - bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH - bières brunes du type <i>oud bruin</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 600 mg/l 600 mg/l 600 mg/l 600 mg/l 600 mg/l

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALES D'EMPLOI
		- bière à valeur énergétique réduite	25 mg/l
		- boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vin et de boissons non alcoolisées	600 mg/l
		- boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % en volume	600 mg/l
		- fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	1000 mg/kg
		- confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	1000 mg/kg
		- préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite	1000 mg/kg
		- conserves de fruits et légumes aigres douces	300 mg/kg
		- conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	300 mg/kg
		- potage à valeur énergétique réduite	110 mg/l
		- sauces	350 mg/kg
		- <i>Feinkostsalat</i>	350 mg/kg
		- moutarde	350 mg/kg
		- produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière	1700 mg/kg
		- préparations complètes de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou le régime alimentaire d'une journée	800 mg/kg
		- préparations complètes et apports nutritionnels à prendre sous surveillance médicale	1000 mg/kg
		- compléments alimentaires liquides	600 mg/kg
		- compléments alimentaires solides	2000 mg/kg
		- Compléments alimentaires à base de vitamines et/ou éléments minéraux sous forme de sirop ou à mâcher	5500 mg/kg

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALES D'EMPLOI
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca ⁽¹⁾	<p>Boissons non alcoolisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - boissons à base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés <p>Desserts et produits similaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés <p>Confiserie</p> <ul style="list-style-type: none"> - confiseries sans sucres ajoutés - confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés - pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - gommes à mâcher sans sucres ajoutés 	<p>400 mg/l</p> <p>400 mg/l</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>2500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1500 mg/kg</p>

⁽¹⁾ Les doses maximales pour l'acide cyclamique et ses sels de sodium et de calcium sont exprimées en acide cyclamique.

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALES D'EMPLOI
		<p>Autres produits</p> <ul style="list-style-type: none"> - boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vin et de boissons non alcoolisées - fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite - préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite - produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière - préparations complètes de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou le régime alimentaire d'une journée - préparations complètes et apports nutritionnels à prendre sous surveillance médicale - compléments alimentaires liquides - compléments alimentaires solides - Compléments alimentaires à base de vitamines et/ou éléments minéraux sous forme de sirop ou à mâcher 	<p>250 mg/l</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>1600 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1250 mg/kg</p>
E 954	Saccharine et sels de Na, K et Ca ⁽¹⁾	<p>Boissons non alcoolisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - boissons à base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - "gaseosa" : boisson non alcoolisée à base d'eau, additionnée d'acide carbonique, édulcorants et arômes <p>Desserts et produits similaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique, ou sans sucres ajoutés 	<p>80 mg/l</p> <p>80 mg/l</p> <p>100 mg/l</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p>

⁽¹⁾ Les doses maximales d'emploi pour la saccharine et ses sels de Na, K et Ca sont exprimées en saccharine

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALES D'EMPLOI
		- desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- cornets et gaufrettes sans sucres ajoutés pour glace	800 mg/kg
		- amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisettes, préemballés et contenant certains arômes	100 mg/kg
		Confiserie	
		- confiseries sans sucres ajoutés	500 mg/kg
		- confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	500 mg/kg
		- confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	300 mg/kg
		- micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés	3000 mg/kg
		- <i>Essoblaten</i>	800 mg/kg
		- pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur ^{*1} énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ^{1*}	200 mg/kg
		- gommes à mâcher sans sucres ajoutés	1200 mg/kg
		Autres produits	
		- cidre et poiré	80 mg/l
		- bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol	80 mg/l
		- "Bière de table/ <i>Tafebier</i> / <i>Table Beer</i> " (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf " <i>Obergäriges Einfachbier</i> "	80 mg/l
		- bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH	80 mg/l
		- bières brunes de type ond bruin	80 mg/l
		- boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vin et de boissons non alcoolisées	80 mg/l
		- boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % en volume	80 mg/l

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALES D'EMPLOI
		<ul style="list-style-type: none"> - fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite - préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite - conserves de fruits et légumes aigres douces - conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques - sauces - moutarde - potage à valeur énergétique réduite - <i>Feinkostsalat</i> - produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière - préparations complètes de régime contre la prise de poids, destinées à remplacer un repas ou le régime alimentaire d'une journée - préparations complètes et apports nutritionnels à prendre sous surveillance médicale - compléments alimentaires liquides - compléments alimentaires solides - Compléments alimentaires à base de vitamines et/ou éléments minéraux sous forme de sirop ou à mâcher 	<ul style="list-style-type: none"> 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 160 mg/kg 160 mg/kg 160 mg/kg 320 mg/kg 110 mg/l 160 mg/kg 170 mg/kg 240 mg/kg 200 mg/kg 80 mg/kg 500 mg/kg 1200 mg/kg
E 957	Thaumatine	<p style="text-align: center;">Confiseries</p> <ul style="list-style-type: none"> - confiseries sans sucres ajoutés - confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - gommes à mâcher sans sucres ajoutés <p style="text-align: center;">Autres produits</p> <ul style="list-style-type: none"> - glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés - Compléments alimentaires à base de vitamines et/ou éléments minéraux sous forme de sirop ou à mâcher 	<ul style="list-style-type: none"> 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 400 mg/kg
E 959	Néohespéridine DC	<p style="text-align: center;">Boissons non alcoolisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés 	<ul style="list-style-type: none"> 30 mg/l

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALES D'EMPLOI
		- boissons à base de lait et produits dérivés à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	50 mg/l
		- boissons à base de jus de fruits à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	30 mg/l
		Desserts et produits similaires	
		- desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- desserts à base de fruits, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- glaces de consommation, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- cornets et gaufrettes sans sucres ajoutés pour glace	50 mg/kg
		- céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisettes, préemballés et contenant certains arômes	50 mg/kg
		Confiseries	
		- confiseries sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	100 mg/kg
		- confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	150 mg/kg
		- micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés	400 mg/kg
		- pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- gommes à mâcher sans sucres ajoutés	400 mg/kg

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALES D'EMPLOI
		Autres produits	
		- cidre et poiré	20 mg/l
		- bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant 1,2 % vol	10 mg/l
		- "bière de table/ <i>Tafelbier</i> / <i>Table Beer</i> " (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf " <i>Obergäriges Einfachbier</i> "	10 mg/l
		- bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimés en Na OH	10 mg/l
		- bières brunes du type <i>oud bruin</i>	10 mg/l
		- bière à valeur énergétique réduite	10 mg/l
		- boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vin et de boissons non alcoolisées	30 mg/l
		- boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % en volume	30 mg/l
		- fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés	50 mg/kg
		- confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	50 mg/kg
		- conserves de fruits et légumes aigres-douces	100 mg/kg
		- préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite	50 mg/kg
		- conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	30 mg/kg
		- sauces	50 mg/kg
		- moutarde	50 mg/kg
		- potage à valeur énergétique réduite	50 mg/l
		- <i>Feinkostsalat</i>	50 mg/kg
		- produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière	150 mg/kg
		- préparations complètes de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou le régime alimentaire d'une journée	100 mg/kg
		- préparations complètes et apports nutritionnels à prendre sous surveillance médicale	100 mg/kg
		- compléments alimentaires liquides	50 mg/kg

N°CE	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALES D'EMPLOI
		- compléments alimentaires solides	100 mg/kg
		- Compléments alimentaires à base de vitamines et/ou éléments minéraux sous forme de sirop ou à mâcher	400 mg/kg

ANNEXE III

ANNEXE III - A

ADDITIFS GÉNÉRALEMENT AUTORISÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES A L'EXCEPTION DE CELLES VISÉES A L'ARTICLE 11 PARAGRAPHE 3 ET A L'ARTICLE 13.

Notes

1. Les substances énumérées dans la liste ci-après peuvent être additionnées à toutes les denrées alimentaires, à l'exception de celles visées à l'article 11 paragraphe 3 et à l'article 13, sur la base du principe « quantum satis ».

2. Les substances figurant sous les numéros E 407 et E 440 peuvent être normalisées avec les sucres, à condition que cette précision apparaissent en complément de leur numéro et de leur désignation.

3. Explication des symboles utilisés

*¹ * Les substances E 290, E 938, E 939, E 941, E 942 et E 948 peuvent également être employées dans les denrées alimentaires visées à l'article 11, paragraphe 3 et à l'article 13.^{1*}

** Les substances E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employées pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

N°E	NOM
E 170	Carbonates de calcium i) Carbonate de calcium ii) Carbonate acide de calcium
E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates de sodium i) Acétate de sodium ii) Diacétate de sodium
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 290	Dioxyde de carbone*
E 296	Acide malique
E 300	Acide ascorbique
E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium
E 304	Esters d'acide gras de l'acide ascorbique i) Palmitate d'ascorbyle ii) Stéarate d'ascorbyle
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium i) Citrate monosodique ii) Citrate disodique iii) Citrate trisodique

N°E	NOM
E 332	Citrates de potassium i) Citrate monopotassique ii) Citrate tripotassique
E 333	Citrates de calcium i) Citrate monocalcique ii) Citrate dicalcique iii) Citrate tricalcique
E 334	Acide tartrique [L (+) -]
E 335	Tartrates de sodium i) Tartrate monosodique ii) Tartrate disodique
E 336	Tartrates de potassium i) Tartrate monopotassique ii) Tartrate dipotassique
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 350	Malates de sodium i) Malate de sodium ii) Malate acide de sodium
E 351	Malate de potassium
E 352	Malates de calcium i) Malate de calcium ii) Malate acide de calcium
E 354	Tartrate de calcium
E 380	Citrate de triammonium
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 406	Agar-agar
E 407	Carraghénanes
E 407 a	Algues Euchema transformées

N°E	NOM
E 410	Farine de graines de caroube **
E 412	Gomme guar **
E 413	Gomme adragante, tragacathe
E 414	Gomme d'acacia ou gomme arabique
E 415	Gomme Xanthane **
E 417	Gomme Tara **
E 418	Gomme Gellane
E 422	Glycérol
E 440	Pectines
	i) Pectine
	ii) Pectine amidée
E 460	Celluloses
	i) Cellulose microcristalline
	ii) Cellulose en poudre
E 461	Méthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Ethylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose
	Carboxyméthylcellulose de sodium
^{*3} E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique ^{3*}
E 470 a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras
E 470 b	Sels de magnésium d'acides gras
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras

N°E	NOM
E 472 f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 500	Carbonates de sodium i) Carbonate de sodium ii) Carbonate acide de sodium iii) Sesquicarbonate de sodium
E 501	Carbonates de potassium i) Carbonate de potassium ii) Carbonate acide de potassium
E 503	Carbonates d'ammonium i) Carbonate d'ammonium ii) Carbonate acide d'ammonium
E 504	Carbonates de magnésium i) Carbonate de magnésium ii) Carbonate acide de magnésium
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorure de magnésium
E 513	Acide sulfurique
E 514	Sulfates de sodium i) Sulfate de sodium ii) Sulfate acide de sodium
E 515	Sulfates de potassium i) Sulfate de potassium ii) Sulfate acide de potassium
E 516	Sulfate de calcium
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium
E 526	Hydroxyde de calcium
E 527	Hydroxyde d'ammonium

N°E	NOM
E 528	Hydroxyde de magnésium
E 529	Oxyde de calcium
E 530	Oxyde de magnésium
E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 640	Glycine et son sel de sodium
^{*3} E 920	L-cystéine (*) ^{3*}
E 938	Argon*
E 939	Hélium*
E 941	Azote*
E 942	Protoxyde d'azote*
E 948	Oxygène*
^{*3} E 1103	Invertase ^{3*}
E 1200	Polydextrose
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate d'amidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique
^{*3} E 1451	Amidon oxydé acétylé ^{3*}

^{*3} (*) Ne peut être utilisée que comme agent de traitement de la farine. ^{3*}

ANNEXE III - B

DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LESQUELLES UN NOMBRE LIMITÉ D'ADDITIFS DE L'ANNEXE III - A PEUVENT ÊTRE UTILISÉS

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
Produits de cacao et de chocolat, au sens du décret n°76-692 du 13 juillet 1976 ¹	E 330 Acide citrique E 322 Lécithines E 334 Acide tartrique E 422 Glycérol E 471 Mono- et diglycéride d'acides gras E 170 Carbonates de calcium E 500 Carbonates de sodium E 501 Carbonates de potassium E 503 Carbonates d'ammonium E 504 Carbonates de magnésium E 524 Hydroxyde de sodium E 525 Hydroxyde de potassium E 526 Hydroxyde de calcium E 527 Hydroxyde d'ammonium E 528 Hydroxyde de magnésium E 530 Oxyde de magnésium E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique E 440 Pectines	0,5 % <i>quantum satis</i> 0,5 % <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 7 % rapporté à la matière sèche dégraissée exprimé en carbonates de potassium Utilisés uniquement comme agents d'enrobage <i>quantum satis</i>
Jus de fruits et nectars, au sens du décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 modifié	E 300 Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>
Jus d'ananas, au sens du décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 modifié	E 296 Acide malique	3 g/l
Nectars, au sens du décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 modifié	E 330 Acide citrique E 270 Acide lactique	5 g/l 5 g/l
Jus de raisins, au sens du décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 modifié	E 170 Carbonates de calcium E 336 Tartrates de potassium	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>

¹ Les produits de cacao et de chocolat à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ne sont pas couverts par les dispositions de l'annexe III-B

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
Jus de fruits au sens du décret n°78-1109 du 23 novembre 1978 modifié	E 330 Acide citrique	3 g/l
Confitures extra et gelées extra, au sens du décret n°85-872 du 14 août 1985	E 440 Pectines	<i>quantum satis</i>
	E 270 Acide lactique E 296 Acide malique E 300 Acide ascorbique E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 350 Malates de sodium	<i>quantum satis</i>
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
	E 440 Pectines	<i>quantum satis</i>
	E 270 Acide lactique E 296 Acide malique E 300 Acide ascorbique E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrate de sodium E 350 Malates de sodium	<i>quantum satis</i>
Confitures, gelées et marmelades, au sens du décret n°85-872 du 14 août 1985, et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	E 440 Pectines E 270 Acide lactique E 296 Acide malique E 300 Acide ascorbique E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrate de sodium E 350 Malates de sodium	<i>quantum satis</i>

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
	E 400 Acide alginique	10g/kg (seul ou en mélange)
	E 401 Alginate de sodium	
	E 402 Alginate de potassium	
	E 403 Alginate d'ammonium	
	E 404 Alginate de calcium	
	E 406 Agar-Agar	
	E 407 Carraghénanes	
	E 410 Farine de graines de caroube	
	E 412 Gomme guar	
	E 415 Gomme xanthane	
	E 418 Gomme Gellane	
	^{*3} E 471 Mono-et diglycérides d'acides gras	
	E 509 Chlorure de calcium	
	E 524 Hydroxyde de sodium	
Laits de conserve totalement ou partiellement déshydratés, au sens du décret n°78-278 du 9 mars 1978	E 300 Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>
	E 301 Ascorbate de sodium	
	E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique	
	E 322 Lécithines	
	E 331 Citrates de sodium	
	E 332 Citrates de potassium	
	E 407 Carraghénanes	
	E 500 ii) Carbonate acide de sodium	
	E 501 ii) Carbonate acide de potassium	
	E 509 Chlorure de calcium	

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
3 Crème entière pasteurisée	E 401 Alginate de sodium E 402 Alginate de potassium E 407 Carraghénanes E 466 Carboxyméthylcellulose de sodium E 471 Mono-et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i> ^{3}
3 Fruits et légumes non transformés, congelés et surgelés ; fruits et légumes non transformés, réfrigérés et préemballés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées ^{3} Compote de fruits Poissons, crustacés et mollusques non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés et surgelés	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>
Riz à cuisson rapide	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
Huiles et matières grasses non émulsionnées d'origine animale ou végétale (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive)	E 304 Esters d'acides gras ascorbique E 306 Extrait riche en tocophérols E 307 Alpha-tocophérol E 308 Gamma-tocophérol E 309 Delta-tocophérol	<i>quantum satis</i>
	E 322 Lécithines	30 g/l
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	10 g/l
	E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
* ³ Huiles et matières grasses non émulsionnées d'origine animale ou végétale (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive), spécifiquement destinées à la cuisson et/ou à la friture ou à la préparation des sauces	E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 306 Extrait riche en tocophérols E 307 Apha-tocophérol E 308 Gamma-tocophérol E 309 Delta-tocophérol	<i>quantum satis</i>
	E 322 Lécithines	30 g/l
	E 471 Mono-et diglycérides d'acides gras	10 g/l
	E 472 c Esters citriques des mono-et-diglycérides d'acides gras E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i> ^{3*}
Huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives	E 307 Alpha-tocophérol	200 mg/l
Fromages affinés	E 170 Carbonates de calcium E 504 Carbonates de magnésium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
<i>Mozzarella</i> et fromages obtenus à partir de lactosérum	* ³ E 260 Acide acétique ^{3*} E 270 Acide lactique E 330 Acide citrique E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
Fruits et légumes en conserve y compris champignons	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique *3 E 296 Acide malique 3* E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 336 Tartrates de potassium E 337 Tartrate double de sodium et de potassium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
<i>Gehakt</i>	^{*3} E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium ^{3*} E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>
Préparations de viande hachée fraîche, préemballées	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>
Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de froment, eau, levure ou levain, sel	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras E 472d Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras E 472e Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
	E 472f Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
Pain courant français	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
Pâtes fraîches	E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 322 Lécithines E 330 Acide citrique E 334 Acide tartrique E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
Vins, vins mousseux et moûts de raisin partiellement fermentés	Additifs autorisés : conformément aux règlements (CEE) n° 822/87 du 16 mars 1987, (CEE) n°4252/88 du 21 décembre 1988, (CEE) n°2332/92 du 13 juillet 1992 et à leurs règlements d'application conformément au règlement (CEE) n°1873/84 du 28 juin 1984 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n°822/87	<i>pour mémoire</i>

DENREES ALIMENTAIRES	ADDITIFS	QUANTITE MAXIMALE
Bière	E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 330 Acide citrique E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique	<i>quantum satis</i>
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>
* ³ Jus et nectars d'ananas et de fruits de la passion	E 440 Pectines	3 g/l
Fromage affiné, râpé et en tranches	E 170 Carbonates de calcium E 504 Carbonates de magnésium E509 Chlorure de calcium E 575 Glucone-delta-lactone E 460 Celluloses	<i>quantum satis</i>
Beurre de crème acide	E 500 Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i> ^{3*}

ANNEXE III - C

CONSERVATEURS ET ANTIOXYGENES AUTORISES SOUS CONDITION

PREMIERE PARTIE

Sorbates, Benzoates et p-hydroxybenzoates

N°CEE	NOM	Abréviations
E 200	Acide sorbique] Sa
E 202	Sorbate de potassium	
E 203	Sorbate de calcium	
E 210	Acide benzoïque] Ba ¹
E 211	Benzoate de sodium	
E 212	Benzoate de potassium	
E 213	Benzoate de calcium	
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle] PHB
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	
E 216	P-hydroxybenzoate de propyle	
E 217	Dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle	
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	

NOTES

1. Les quantités de toutes les substances mentionnées ci-dessus sont exprimées en quantités d'acides libres.

2. La signification des abréviations utilisées dans ce tableau est la suivante :

Sa + Ba : Sa et Ba utilisés seuls ou en mélange.

Sa + PHB : Sa et PHB utilisés seuls ou en mélange.

Sa + Ba + PHB : Sa, Ba et PHB utilisés seuls ou en mélange.

3. La quantité maximale d'utilisation indiquée se rapporte aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.

¹ La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication

DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITES MAXIMALES (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa+PHB	Sa+Ba+PHB
Boissons aromatisées à base de vins, y compris les produits couverts par le règlement (CEE) n°1601/91	200					
Boissons aromatisées sans alcool ¹	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Concentrés liquides de thé et d'infusions à base de fruits et de plantes				600		
Jus de raisins, non fermenté, à usage de vin de messe				2 000		
Vins tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n° 822/87 ; vins sans alcool ; boissons fermentées à base de fruits (dits « vins de fruits ») (y compris le vin sans alcool) ; <i>Made wine</i> ; cidre et poiré (y compris sans alcool)	200					
<i>Sod... Saft</i> ou <i>Sodet... Saft</i>	500	200				
Bière sans alcool en fût		200				
Hydromel	200					
Boissons spiritueuses ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol.	200	200		400		
Farces pour raviolis et produits similaires	1 000					
Confitures, gelées, marmelades à faible teneur en sucre ainsi que produits similaires à valeur énergétique réduite ou sans sucre et autres pâtes à tartiner à base de fruits, <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
Fruits et légumes confits, cristallisés et glacés				1 000		
Fruits secs et séchés	1 000					
<i>Frugtgrod</i> et <i>Rote Grütze</i>	1 000	500				
Préparations de fruits et de légumes, y compris les sauces à base de fruits, excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires, en conserve	1 000					
Légumes conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile (à l'exception des olives)				2 000		
Pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre pré-frites	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					
<i>Polenta</i>	200					

¹ Cette rubrique ne comprend pas les boissons à base de produits laitiers.

DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITES MAXIMALES (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa+PHB	Sa+Ba+PHB
Olives et préparations à base d'olives	^{*3} 1 000	500		1 000 ^{3*}		
Gelée d'enrobage pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée)					1 000	
Pâté						
Traitement en surface des produits de viande séchés						<i>quantum satis</i>
Produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'oeufs de poisson				2 000		
Poisson séché et salé				200		
Crevettes cuites				2 000		
<i>Crangon crangon</i> et <i>Crangon vulgaris</i> , cuites				6 000		
Fromage en tranche, préemballé	1 000					
Fromage non affiné	1 000					
Fromage fondu	2 000					
Fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires	1 000					
Desserts non traités thermiquement à base de produits laitiers				300		
Lait caillé	1 000					
Oeufs liquides (blancs, jaunes ou oeufs entiers)				5 000		
Produits d'oeufs déshydratés, concentrés, congelés et surgelés	1000					
Pain tranché et préemballé et pain de seigle	2 000					
Produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail	2 000					
Produits de la boulangerie fine dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65	2 000					
« Amuse-gueule » à base de céréales ou de pommes de terre et fruits à coque enrobés					1 000 (au maximum 300 PHB)	
Pâte à frire	2 000					

DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITES MAXIMALES (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa+PHB	Sa+Ba+PHB
Confiseries (à l'exception du chocolat)						1 500 (au maximum 300 PHB)
Gommes à mâcher				1 500		
Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces ; produits similaires)	1 000					
Emulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	1 000					
Emulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	2 000					
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	^{*3} 1 000	500		1 000 ^{3*}		
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	^{*3} 2 000	1 000		2 000 ^{3*}		
Sauces non émulsionnées				1 000		
Salades préparées				1 500		
Moutarde				1 000		
Assaisonnements, condiments				1 000		
Soupes et bouillons liquides (à l'exception des conserves)				500		
Aspic	1 000	500				
Compléments alimentaires liquides						2 000
Aliments diététiques utilisés à des fins médicales spéciales, à l'exception des aliments pour nourissons et enfants en bas âge au sens du décret du 29 août 1991 - préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer l'apport alimentaire quotidien total ou un repas				1 500		

DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITES MAXIMALES (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa+PHB	Sa+Ba+PHB
^{*3} ... <i>Mehu et Makeutettu... Mehu</i>	500	200				
Substituts de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines	2 000					
<i>Dulce de membrillo</i>		1 000				
<i>Marmelada</i>				1 500		
<i>Ostkaka</i>	2 000					
<i>Pasha</i>	1 000					
<i>Semmelknödelteig</i>	2 000					
Fromages et substituts de fromages (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>					
Betteraves rouges cuites		2 000				
Boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,6	<i>quantum satis</i>					3*

DEUXIÈME PARTIE**Anhydride sulfureux et sulfites**

N°E	NOMS
E 220	Anhydride sulfureux
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 227	Sulfite acide de calcium
E 228	Sulfite acide de potassium

NOTES

1. Les quantités maximales sont exprimées en mg/kg ou en mg/l de SO₂, selon le cas, et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources.

2. Le SO₂ dont la teneur n'excède pas 10 mg/kg n'est pas considéré comme présent.

DENRÉES ALIMENTAIRES	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO ₂
<i>Burger-meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> et <i>butifarra fresca</i>	450
Poisson séché salé de l'espèce gadidés	200
^{*3} Crustacés et céphalopodes : - frais, congelés et surgelés - Crustacés, famille penaeidae solenceridae, aristeidae : - moins de 80 unités - entre 80 et 120 unités - plus de 120 unités - cuits	150 (pour les parties comestibles) 150 (pour les parties comestibles) 200 (pour les parties comestibles) 300 (pour les parties comestibles) 50 (pour les parties comestibles) ^{3*}
Biscuits secs	50
Amidons (à l'exception des amidons pour aliments de sevrage, préparations de suite et préparations pour nourrissons)	50
Sagou	30
Orge perlée	30
^{*3} Pommes de terre déshydratées ^{3*}	400
Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	50
Pommes de terre pelées	50
Pommes de terre transformées (y compris les pommes de terre congelées et surgelées)	100
Pâte de pommes de terre	100
Légumes blancs, séchés	400
Légumes blancs transformés (y compris les légumes blancs congelés et surgelés)	50
Gingembre séché	150
Tomates séchées	200
Pulpe de raifort	800
Pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote	300

DENRÉES ALIMENTAIRES	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO ₂
Légumes et fruits conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure (à l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure)	100
Poivrons jaunes conservés dans la saumure	500
Champignons transformés (y compris les champignons congelés)	50
Champignons séchés	100
Fruits secs et séchés :	
- abricots, pêches, raisins, prunes et figues	2 000
- bananes	1 000
- pommes et poires	600
- autres (y compris les fruits à coque)	500
Noix de coco séchées	50
Fruits, légumes, angéliques et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés	100
Confitures, gelées et marmelades au sens du décret n°85-872 du 14 août 1985 (à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra) et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	50
Jams, jellies et marmelades contenant des fruits sulfités	100
Fourrages à base de fruits (pour pâtisseries en croûtes)	100
Assaisonnements à base de jus d'agrumes	200
Jus de raisins concentré pour la fabrication de vins maison	2 000
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Extraits de fruits gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final	800
Bigarreaux, fruits secs réhydratés et litchis, en bocaux	100
Tranches de citron en bocal	250
Sucres au sens du décret n° 77-876 du 12 juillet 1977, à l'exception du sirop de glucose, déshydraté ou non	^{*3} 10 ^{3*}
Sirop de glucose, déshydraté ou non	20
Mélasses	70

DENRÉES ALIMENTAIRES	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO ₂
Autres sucres	40
Nappages (sirop pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces ; produits similaires)	40
Jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration	50
Jus de limette et de citron	350
Concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2,5 % d'orge (<i>barley water</i>)	350
Concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés ; <i>capilé groselha</i>	250
Boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits	20 (transfert à partir de concentrés uniquement)
Boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose	50
Jus de raisins non fermenté à usage de vin de messe	70
Confiseries à base de sirop de glucose	50 (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
Bière, y compris la bière à faible teneur en alcool et la bière sans alcool	20
Bière subissant une seconde fermentation dans le fût	50
Vins	Conformément aux règlements (CEE) n°822/87 du 16 mars 1987, (CEE) n°4252/88 du 21 décembre 1988, (CEE) n°2332/92 du 13 juillet 1992 et à leurs règlements d'application ; (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 du 28 juin 1984, autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n°822/87
Vins sans alcool	200
<i>Made wine</i>	260
Cidre, poiré, boissons fermentées à base de fruits (dits « vins de fruits ») pétillantes ou non (y compris les produits sans alcool)	200
Hydromel	200
Vinaigre de fermentation	170

DENRÉES ALIMENTAIRES	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO₂
Moutarde, à l'exception de la moutarde de Dijon	250
Moutarde de Dijon	500
Gélatine	50
* ³ Substituts de viande, de poisson et de crustacés à base de protéines	200 ^{3*}
* ³ Fruits à coques marinés	50
Maïs doux emballé sous vide	100
Boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières	50 ^{3*}

TROISIÈME PARTIE

Autres conservateurs

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 230	Biphényle, diphényle	Traitement en surface des agrumes	70 mg/kg
E 231 E 232	Orthophénylphénol Orthophénylphénate de sodium	Traitement en surface des agrumes	12 mg/kg seul ou en mélange exprimé en orthophénylphénol
E 233	(supprimé par ^{*3*})		
E 234	Nisine ¹	Gâteau de semoule et de tapioca et produits similaires Fromage affiné et fromage fondu <i>Clotted cream</i> ^{*3} <i>Mascarpone</i>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg ^{3*}
E 235	Natamycine (pimaricine)	Traitement en surface : - des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle - des saucisses sèches et saucissons secs	1 mg/dm ² de surface (absent à 5 mm de profondeur)
E 239	Hexaméthylènetétramine	Fromage <i>Provolone</i>	Taux résiduel de 25 mg/kg exprimé en formaldéhyde
E 242	Dicarbonat de diméthyle	Boissons aromatisées sans alcool Vins sans alcool Concentré liquide de thé	250 mg/l de dose d'incorporation, résidus non détectables
E 284	Acide borique	Oeufs d'esturgeon (caviar)	4 g/kg exprimé en acide borique
E 285	Tétraborate de sodium (borax)		

² La présence de cette substance est admise, à l'état naturel, dans certains fromages obtenus par un processus de fermentation.

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	Dose indicative d'incorporation	Quantité résiduelle
			mg/kg	
E 249	Nitrite de potassium ¹	Produits de charcuterie et de salaison non cuits, séchés	150 exprimé en NaNO ₂	50 (quantité résiduelle au point de vente au consommateur final, exprimée en NaNO ₂)
E 250	Nitrite de sodium ¹	Autres produits de salaison et charcuterie	150 exprimé en NaNO ₂	100 (quantité résiduelle au point de vente au consommateur final, exprimée en NaNO ₂)
		Produits de viande en conserve		
		Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras		
		Bacon traité en salaison		175 (quantité résiduelle au point de vente au consommateur final, exprimée en NaNO ₂)
E 251	Nitrate de sodium	Produits de charcuterie et de salaison	300	250 exprimé en NaNO ₃
		Produits de viande en conserve		
E 252	Nitrate de potassium	Fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle		50 exprimé en NaNO ₃
		Succédané de fromage à base de produits laitiers		
		Harengs au vinaigre et sprats		200 (quantité résiduelle, y compris le nitrite formé à partir de nitrate, exprimé en NaNO ₂)
		^{*3} Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras		50 mg/kg (exprimé en NaNO ₃) ^{3*}

¹ Le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel. Le taux d'incorporation de nitrite dans le mélange devra être inférieur à 1%.

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 280	Acide propionique	Pain tranché et pain de seigle préemballés	3 000 mg/kg exprimé en acide propionique
E 281	Propionate de sodium	Pain à valeur énergétique réduite	2 000 mg/kg exprimé en acide propionique
E 282	Propionate de calcium	Pain partiellement cuit et préemballé	
E 283	Propionate de potassium ¹	Produits de la boulangerie fine préemballés (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65 <i>Rolls, buns et pitta préemballés</i>	
		<i>Christmas pudding</i> Pain préemballé	
		^{*3} <i>PÆlsebrÆd, boller et dansk flutes préemballés</i>	2 000 mg/kg exprimé en acide propionique ^{3*}
		Fromages et substituts de fromages (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i> ^{3*}
E 1105	Lysozyme	Fromage affiné	<i>quantum satis</i>

¹ La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

QUATRIÈME PARTIE

Autres antioxygènes

Notes :

Le signe * dans le tableau renvoie à la règle de proportionnalité : lorsque des mélanges de gallates, *BHA* et *BHT* sont utilisés, les différentes quantités doivent être réduites en proportion.

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE (mg/kg)
E 310	Gallate de propyle	Matières grasses y compris laitières et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées subissant un traitement thermique	200* (gallates et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange)
E 311	Gallate d'octyle		
E 312	Gallate de dodécyle	Huile et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile de grignons d'olive	100* (<i>BHT</i>)
E 320	Butylhydroxyanisol (<i>BHA</i>)	Saindoux, huile de poisson, graisses de boeuf, de volaille et de mouton	tous deux exprimés par rapport à la matière grasse
E 321	Butylhydroxytoluène (<i>BHT</i>)		
		Mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries	200 (gallates et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange)
		Amuse-gueule à base de céréales	
		Lait en poudre pour distributeurs automatiques	exprimé par rapport à la matière grasse
		Soupes, potages et bouillons déshydratés	
		Sauces	
		Viande déshydratée	
		Fruits à coque transformés	
		Assaisonnements et condiments	
		Céréales précuites	

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE (mg/kg)
		^{*3} Pommes de terre déshydratés ^{3*}	25 (gallates et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange)
		Gommes à mâcher Compléments alimentaires	400 (gallates, <i>BHT</i> et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange)
E 315	Acide érythorbique	Produits de viande en conserve et en semi-conserve y compris les produits de charcuterie et de salaison	500 exprimé en acide érythorbique
E 316	Erythorbate de sodium		
		Produits de poisson en conserve et en semi-conserve	1 500 exprimé en acide érythorbique
		Poissons à peau rouge congelés et surgelés	

ANNEXE III - D

Autres additifs autorisés

Note

Les quantités maximales d'utilisation indiquées se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 297	Acide fumarique	Vin importés conformément au règlement (CEE) n°1873/84 du 28 juin 1984 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n°822/87	
		Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine	2,5 g/kg
		Confiseries	1 g/kg
		Desserts de type gelée Desserts aromatisés aux fruits Mélange déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	4 g/kg
		Poudres instantanées pour boissons à base de fruits	1 g/l
		3 Préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions	1 g/kg ^{3}
		Gommes à mâcher	2 g/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
*3	Dans les utilisations suivantes, l'acide phosphorique et les phosphates (E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 et E 452) peuvent être utilisés seuls ou en mélange. La quantité maximale ajoutée est indiquée en P ₂ O ₅		
E 338	Acide phosphorique	Boissons aromatisées sans alcool	700 mg/l
		Lait stérilisé et UHT	1 g/l
		Fruits confits	800 mg/kg
		Préparations à base de fruits	800 mg/kg
E 339	Phosphates de sodium	Lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche	1 g/kg
	i) Phosphate monosodique	Lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche	1,5 g/kg
	ii) Phosphate disodique	Lait en poudre et lait écrémé en poudre	2,5 g/kg
	iii) Phosphate trisodique	Crème de lait pasteurisée, stérilisée et UHT	5 g/kg
		Crème de lait fouettée et produits similaires à base de matières grasses végétales	5 g/kg
		Fromages non affinés (à l'exception de la <i>Mozzarella</i>)	2 g/kg
E 340	Phosphates de potassium	Fromages fondus et substituts de fromages fondus	20 g/kg
	i) Phosphate monopotassique	Produits de viande	5 g/kg
	ii) Phosphate dipotassique	Boissons destinées aux sportifs et eaux de table préparées	0,5 g/l
	iii) Phosphate trisodique	Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Sel et produits de remplacement du sel	10 g/kg
		Boissons à base de protéines végétales	20 g/l
E 341	Phosphates de calcium	Blanchisseurs de boissons	30 g/kg
	i) Phosphate monocalcique	Blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques	50 g/kg
	ii) Phosphate dicalcique	Glaces de consommation	1 g/kg
	iii) Phosphate tricalcique	Desserts	3 g/kg
		Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	7 g/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 343	Phosphates de magnésium	Produits de boulangerie fine	20 g/kg
	i) Phosphate monomagnésique	Farine	2,5 g/kg
		Farine avec poudre à lever	20 g/kg
	ii) Phosphate dimagnésique	<i>Soda bread</i>	20 g/kg
		Oeufs liquides (blancs, jaunes, ou oeufs entiers)	10 g/kg
E 450	Diphosphates	Sauces	5g/kg
	i) Diphosphate disodique	Soupes, potages et bouillons	3 g/kg
	ii) Diphosphate trisodique	Thé instantané et infusions instantanées	2 g/kg
	iii) diphosphate tétrasodique	Cidre et poiré	2 g/l
	v) Diphosphate tétrapotassique	Gommes à mâcher	<i>quantum satis</i>
		Denrées alimentaires en poudre	10 g/kg
	vi) Diphosphate dicalcique	Boissons cacaotées et maltées à base de produits laitiers	2 g/l
	vii) Dihydrogéno-diphosphate de calcium	Boissons alcoolisées, à l'exception du vin et de la bière	1 g/l
		Céréales pour petit déjeuner	5 g/kg
		Amuse-gueule	5 g/kg
E 451	Triphosphates	Surimi	1g/kg
		Pâté de poissons et de crustacés	5g/kg
	i) Triphosphate pentasodique	Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour lait frappé aromatisé et glaces ; produits similaires)	3g/kg
	ii) Triphosphate pentapotassique	Préparation spéciale destinée à une alimentation particulière	5 g/kg
		Enrobages pour viandes et produits végétaux	4g/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 452	Polyphosphates	Confiseries	5 g/kg
	i) Polyphosphates sodique	Sucre glace	10 g/kg
	ii) Polyphosphate potassique	Nouilles asiatiques	2 g/kg
	iii) Polyphosphate calco-sodique	Pâtes à frire	12 g/kg
	iv) Polyphosphates calciques	Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés	5 g/kg
		Mollusques et crustacés non transformés et transformés, congelés et surgelés	5 g/kg
		Produits de pommes de terre transformés (y compris les produits congelés, surgelés, réfrigérés et séchés) et pommes de terre précuites, congelées et surgelées	5 g/kg
		Matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre	5 g/kg
		Beurre de crème acide	2 g/kg
		Produits de crustacés en conserves	1 g/kg
		Emulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie	30 g/kg
		Boissons à base de café pour distributeurs automatiques	2 g/l ^{3*}
E 431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	Vin importé conformément au règlement (CEE) n°1873/84 du 28 juin 1984 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratique oenologiques non prévues par le règlement (CEE) 822/87	
^{3*} E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	Compléments alimentaires solides	30 g/kg ^{3*}
E 353	Acide métatartrique	Vin conformément aux règlements (CEE) n°822/87 du 28 juin 1987,, (CEE) n°4252/88 du 21 décembre 1988 et(CEE) n°2332/92 du 13 juillet 1992 et à leurs règlements d'application <i>Made wine</i>	100 mg/l
E 355	Acide adipique	Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine	2g/kg
E 356	Adipate de sodium	Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	1 g/kg
E 357	Adipate de potassium	Desserts de type gelée	6 g/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		Desserts aromatisés aux fruits	1 g/kg
		Poudres pour la préparation ménagère de boissons	10 g/l exprimé en acide adipique
E 363	Acide succinique	Desserts	6 g/kg
		Soupes, potages et bouillons	5 g/kg
		Poudres pour la préparation ménagère de boissons	3 g/l
E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	Sauces émulsionnées	75 mg/kg
		Légumineuses, légumes, champignons et artichauts en conserve	250 mg/kg
		Crustacés et mollusques en conserve	75 mg/kg
		Poissons en conserve	75 mg/kg
		* ³ Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %.	100 mg/kg ^{3*}
		Crustacés congelés et surgelés	75 mg/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 405	Alginate de propane-1, 2-diol	Emulsions de matières grasses	3 g/kg
		Produits de boulangerie fine	2 g/kg
		Fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts	5 g/kg
		Confiseries	1,5 g/kg
		Glaces de consommation à l'eau	3 g/kg
		Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	3 g/kg
		Sauces	8 g/kg
		Bière	100 mg/l
		Gommes à mâcher	5 g/kg
		Préparations de fruits et légumes	5 g/kg
		Boissons aromatisées sans alcool	300 mg/l
		Liqueurs émulsionnées	10 g/l
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	1,2 g/kg
		Compléments alimentaires	1 g/kg
		* ³ Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	100 mg/l ^{3*}
E 416	Gomme Karaya	Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	5 g/kg
		Enrobages pour fruits à coque	10 g/kg
		Fourrages, nappages et enrobages pour produits de boulangerie fine	5 g/kg
		Desserts	6 g/kg
		Sauces émulsionnées	10 g/kg
		Liqueurs à base d'oeufs	10 g/l
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Gommes à mâcher	5 g/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 420	Sorbitol	<p>^{*1} Denrées alimentaires en général (à l'exception des boissons et de celles des denrées alimentaires qui sont mentionnées à l'article 11, paragraphe 3 et à l'art. 13) ^{1*}</p> <p>Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés</p> <p>Liqueurs</p>	<i>quantum satis</i>
	i) Sorbitol		
	ii) Sirop de sorbitol		
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		(à des fins autres que l'édulcoration)
E 965	Maltitol		
	i) Maltitol		
	ii) Sirop de maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 20)	Produits de boulangerie fine	3 g/kg
E 433	Monooléate de polyoxéthylène sorbitane (polysorbate 80)	Emulsions de matières grasses pour pâtisserie	10 g/kg
		Succédanés de lait et de crème	5 g/kg
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 40)	Glaces de consommation	1 g/kg
		Desserts	3 g/kg
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 60)	Confiseries	1 g/kg
		Sauces émulsionnées	5 g/kg
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65)	Soupes et potages	1 g/kg
		Gommes à mâcher	5 g/kg
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	1 g/kg
			seul ou en mélange
E 442	Phosphatides d'ammonium	^{*3} Produits à base de chocolat et de cacao, au sens du décret n°76-692, y compris fourrages	10 g/kg
		Confiseries à base de cacao	10 g/kg ^{3*}
E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	Boissons troubles aromatisées sans alcool	300 mg/l
E 445	Esters glycériques de résine de bois	Boissons troubles aromatisées sans alcool	100 mg/l
		^{*3} Traitement en surface des agrumes	50 mg/kg ^{3*}

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 473	Sucroesters d'acides gras	Café liquide conditionné	1 g/l
E 474	Sucroglycérides	Produits de viande ayant subi un traitement thermique	5 g/kg (par rapport à la matière grasse)
		Emulsions de matières grasses pour pâtisserie	10 g/kg
		Produits de boulangerie fine	10 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	20 g/kg
		Glaces de consommation	5 g/kg
		Confiseries	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Sauces	10 g/l
		Soupes, potages et bouillons	2 g/l
		Fruits frais, traitement en surface	<i>quantum satis</i>
		Boissons sans alcool à base d'anis	5 g/l
		Boissons sans alcool à la noix de coco et aux amandes	5 g/l
		Boissons spiritueuses (à l'exclusion du vin et de la bière)	5 g/l
		Poudres destinées à la préparation de boissons chaudes	10 g/l
		Boissons à base de produits laitiers	5 g/l
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg
		Gommes à mâcher	10 g/kg
		^{*3} Substituts de crème	5 g/kg
		Crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses	5 g/kg ^{3*} seuls ou en mélange

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	Produits de boulangerie fine Liqueurs émulsionnées Produits à base d'oeufs Blanchisseurs de boissons Gommages à mâcher Emulsions de matières grasses Succédanés de lait et de crème Confiseries Desserts Compléments alimentaires Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée Céréales de type « Granola » pour le petit déjeuner	10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg <i>quantum satis</i> 5 g/kg 10 g/kg
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	* ³ Matières grasses tartinables, au sens des annexes A, B et C du règlement (CE) n° 2991/94, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 % Produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 % Sauces pour salade Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat	4 g/kg 4 g/kg 4 g/kg ^{3*} 5 g/kg
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	Produits de boulangerie fine Emulsions de matières grasses pour pâtisserie Succédanés de lait et de crème Blanchisseurs de boissons Glaces de consommation Confiseries Desserts	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		Nappages fouettés pour desserts (autres que la crème)	30 g/kg
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	1 g/kg
E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsions de matières grasses pour friture	5 g/kg
E 481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	Produits de boulangerie fine	5 g/kg
E 482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium	Riz à cuisson rapide	4 g/kg
		Céréales pour petit déjeuner	5 g/kg
		Liqueurs émulsionnées	8 g/l
		Spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15% vol	8 g/l
		Amuse-gueule à base de céréales	2 g/kg
		Gommes à mâcher	2 g/kg
		Emulsions de matières grasses	10 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Confiseries de sucres	5 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	3 g/kg
		Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	5 g/kg
		Produits de viande hachée et en cubes en conserve	4 g/kg
		Poudres destinées à la préparation de boissons chaudes	2 g/l
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	2 g/kg
		Pain (à l'exception des pains mentionnés à l'annexe IIIB)	3 g/kg
		<i>Mostarda di frutta</i>	2 g/kg seul ou en mélange

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 483	Tartrate de stéaryle	Produits de boulangerie (à l'exception des pains mentionnés à l'annexe III B)	4 g/kg
		Desserts	5 g/kg
E 491	Monostéarate de sorbitane	Produits de boulangerie fine	10 g/kg
E 492	Tristéarate de sorbitane	Nappages et enrobages pour produits de boulangerie fine	5 g/kg
E 493	Monolaurate de sorbitane	Marmelade en gelée	25 mg/kg (pour E 493 uniquement)
E 494	Monooléate de sorbitane		
E 495	Monopalmitate de sorbitane	Emulsions de matières grasses	10 g/kg
		Succédanés de lait et de crème	5 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	5 g/kg
		Concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes	0,5 g/kg
		Glaces de consommation	0,5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat	10 g/kg (pour E 492 uniquement)
		Sauces émulsionnées	5 g/kg
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Levures de boulangerie	<i>quantum satis</i>
		Gommes à mâcher	5 g/kg
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières ; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg
		Pour E 491 uniquement (pour mémoire), vin conformément au règlement (CEE) n°1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n°822/87	seul ou en mélange
E 512	Chlorure d'étain	Asperges blanches en conserve	25 mg/kg en Sn

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 520	Sulfate d'aluminium	Blanc d'oeuf Fruits et légumes confits, cristallisés et glacés	30 mg/kg
E 521	Sulfate d'aluminium sodique		200 mg/kg
E 522	Sulfate d'aluminium potassique		seul ou en mélange exprimé en aluminium
E 523	Sulfate d'aluminium ammonique		
E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	Produits de boulangerie fine (<i>scones</i> et génoiserie uniquement)	1 g/kg exprimé en aluminium
E 535	Ferrocyanure de sodium	Sel et ses produits de remplacement	seul ou en mélange 20 mg/kg en ferrocyanure de potassium anhydre
E 536	Ferrocyanure de potassium		
E 538	Ferrocyanure de calcium		
E 551	Dioxyde de silicium	Denrées alimentaires séchées en poudre (y compris les sucres)	10 g/kg
E 552	Silicate de calcium	Sel et ses produits de remplacement	10 g/kg
E 553a	i) Silicate de magnésium ii) ^{*1} Trisilicate de magnésium ^{1 1*}	Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
E 553b	Talc ¹	Denrées alimentaires en comprimés, en pastilles et en dragées	<i>quantum satis</i>
E 554	Silicate alumino-sodique	^{*3} Fromage à pâte dure, à pâte demi-dure et fondu, râpé ou en tranches Substituts de fromage râpé ou en tranches et substituts de fromage fondu	10 g/kg ^{3*}
E 555	Silicate alumino-potassique		
E 556	Silicate alumino-calcique		
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)	^{*3} Assaisonnements	30 g/kg
		Confiseries à l'exclusion du chocolat (traitement en surface uniquement) (*)	<i>quantum satis</i>
		Matières grasses tartinables pour enduire les moules à pâtisserie	30 g/kg ^{3*}
^{*3} (*) la désignation « Confiseries à l'exclusion du chocolat (traitement en surface uniquement) » remplace « Bonbons moulés à base de gélifiants (traitement en surface uniquement) » dans l'arrêté du 2 octobre 1997 ^{3*}			

¹ Sans amiante

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		Gommes à mâcher Riz Saucisses et saucissons secs (traitement en surface uniquement) Bonbons moulés à base de gélifiants (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i> (pour E 553b uniquement)
E 579	Gluconate ferreux	Olives noircies par oxydation	150 mg/kg en Fe
E 585	Lactate ferreux		
E 620	Acide glutamique	*1 Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 11 ; paragraphe 3 et à l'article 13) ^{1*} Condiments et assaisonnements	10 g/kg seul ou en mélange <i>quantum satis</i>
E 621	Glutamate monosodique		
E 622	Glutamate monopotassique		
E 623	Diglutamate de calcium		
E 624	Glutamate d'ammonium		
E 625	Diglutamate de magnésium		
E 626	Acide guanylique	*1 Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 11, paragraphe 3 et à l'article 13) ^{1*} Assaisonnements et condiments	500 mg/kg seul ou en mélange, exprimé en acide guanylique <i>quantum satis</i>
E 627	Guanylate disodique		
E 628	Guanylate dipotassique		
E 629	Guanylate de calcium		
E 630	Acide inosinique		
E 631	Inosinate disodique		
E 632	Inosinate dipotassique		
E 633	Inosinate de calcium		
E 634	5'-ribonucléotide calcique		
E 635	5'-ribonucléotide disodique		
E 900	Diméthylpolysiloxane	Confitures, gelées et marmelades au sens du décret n°85-872 et pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	10 mg/kg

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
		<p>Soupes, potages et bouillons</p> <p>Huiles et matières grasses destinées à la friture</p> <p>Confiseries (à l'exception du chocolat)</p> <p>Boissons aromatisées sans alcool</p> <p>Jus d'ananas</p> <p>Fruits et légumes en conserve</p> <p>Gommes à mâcher</p> <p>Vins (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n°1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n°822/87</p> <p><i>Sod... Saft</i></p> <p>Pâte à frire</p> <p>^{*3} cidre à l'exclusion du cidre bouché</p>	<p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p></p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/l ^{3*}</p>
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	Comme agents d'enrobage uniquement pour	<i>quantum satis</i>
E 902	Cire de candelilla	- Confiseries (y compris le chocolat)	
E 903	Cire de carnauba	- Petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat	
E 904	Shellac	- Amuse-gueule	
		- Fruits à coque	
		- Grains de café	
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Agrumes, melons, pommes et poires frais (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>
		^{*3} Pêches et ananas (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i> ^{3*}
E 912	Esters de l'acide montanique	Agrumes frais (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>
E 914	Cire de polyéthylène oxydée	^{*3} Melons, mangues, papayes, avocats et ananas frais (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i> ^{3*}

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
E 920	(supprimé par ^{*3*})		
E 927b	Carbamide	Gommes à mâcher sans sucres ajoutés	30 g/kg
E 950	Acesulfame-K	Gommes à mâcher avec sucres ajoutés	800 mg/kg
E 951	Aspartame		2 500 mg/kg
E 957	Thaumatine		10 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement) ¹
^{*3} E 957	Thaumatine	Boissons aromatisées sans alcool à base d'eau Desserts – laitiers et non laitiers	0,5 mg/l 5 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement) ^{3*}
E 959	Néohespéridine DC	Gommes à mâcher avec sucres ajoutés ^{*3} Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94 Produits à base de viande Gelées de fruits Protéines végétales	150 mg/kg ¹ 5 mg/kg ^{3*} 5 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement)
E 999	Extraits de quillaia	Boissons aromatisées sans alcool à base d'eau ^{*3} Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	200 mg/l calculé en extrait anhydre 200 mg/l calculé en extrait anhydre ^{3*}
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	Compléments alimentaires en comprimés et en dragées	<i>quantum satis</i>
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone		
E 1505	Citrate de triéthyle	Blanc d'oeuf séché	<i>quantum satis</i>

¹ Si E 950, E 951, E 957 et E 959 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'eux est réduite en proportion.

N°E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	QUANTITÉ MAXIMALE
* ³ E 905	Cire microcristalline	Traitement en surface de : - Confiseries, à l'exclusion du chocolat - Gommages à mâcher - Melon, papayes, mangues et avocats	<i>quantum satis</i>
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	Gommages à mâcher	<i>quantum satis</i>
E 459	Bêta-cyclodextrine	Denrées alimentaires en comprimés et en dragées	<i>quantum satis</i>
E 425	Konjac (*) i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	Denrées alimentaires en général (à l'exclusion de celles visées à l'article 11, §3)	10 g/kg seul ou en mélange
(*) Ces substances ne peuvent être employées pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion ^{3*}			

ANNEXE IV

Supports et solvants porteurs autorisés

Note

Ne sont pas incluses dans cette liste :

- 1) Les substances généralement considérées comme des denrées alimentaires ;
- 2) ^{*1} Les substances visées à l'article 10 ;^{1*}
- 3) Les substances ayant essentiellement une fonction d'acidifiant ou de correcteur d'acidité, telles que l'acide citrique et l'hydroxyde d'ammonium.

N°E	NOM	USAGE RESTREINT
	Propane-1,2-diol (propylène glycol)	Colorants, émulsifiants, antioxygènes et enzymes (présence dans la denrée alimentaire : niveau maximal de 1 g/kg)
E 422	Glycérol	
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 400-404	Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	
E 406	Agar-agar	
E 407	Carraghénanes	
E 410	Farine de graines de caroube	
E 412	Gomme guar	
E 413	Gomme adragante	
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	
E 415	Gomme xanthane	
E 440	Pectines	

N°E	NOM	USAGE RESTREINT
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)	Agents antimoussants
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)	
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)	
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)	
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)	
E 442	Phosphatides d'ammonium	Antioxygènes
E 460	Cellulose (microcristalline ou en poudre)	
E 461	Méthylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	
E 465	Méthyléthylcellulose	
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium	
E 322	Lécithines	Colorants et antioxygènes liposolubles
E 432-436	Polysorbates 20, 40, 60, 65 et 80	
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono-et diglycérides d'acides gras	
E 473	Sucroesters d'acides gras	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	Colorants et antimoussants
E 491	Monostéarate de sorbitane	
E 492	Tristéarate de sorbitane	
E 493	Monolaurate de sorbitane	
E 494	Monooléate de sorbitane	
E 495	Monopalmitate de sorbitane	

N°E	NOM	USAGE RESTREINT
E 1404	Amidon oxydé	
E 1410	Phosphate de monoamidon	
E 1412	Phosphate de diamidon	
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	
E 1420	Amidon acétylé	
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	
E 1440	Amidon hydroxypropylé	
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
E 170	Carbonates de calcium	
E 501	Carbonates de potassium	
E 504	Carbonates de magnésium	
E 508	Chlorure de potassium	
E 509	Chlorure de calcium	
E 511	Chlorure de magnésium	
E 514	Sulfate de sodium	
E 515	Sulfate de potassium	
E 516	Sulfate de calcium	
E 517	Sulfate d'ammonium	
E 341	Phosphates de calcium	
E 263	Acétate de calcium	
E 331	Citrates de sodium	
E 332	Citrates de potassium	
E 577	Gluconate de potassium	
E 640	Glycine et son sel de sodium	
E 1505	Citrate de triéthyle	
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	
E 551	Dioxyde de silicium	Emulsifiants et colorants, au maximum 5 %
E 552	Silicate de calcium	
E 553b	Talc	Colorants, au maximum 5 %
E 558	Bentonite	
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)	

N°E	NOM	USAGE RESTREINT
E 901	Cire d'abeille	Colorants
E 1200	Polydextrose	
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	Edulcorants
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	
³ E 322	Lécithines	Agents d'enrobage pour fruits
E 432 - 436	Polysorbates	
E 470 a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	
E 471	Mono et diglycérides d'acides gras	
E 491 - 495	Sorbitanes	
E 570	Acides gras	
E 900	Diméthylpolysiloxane	
	Polyéthylèneglycol 6000	Edulcorants
E 425	Konjac i) gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	
E 459	Bêta-cyclodextrine	1 g/kg
E 1451	Amidon oxydé acétylé	
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	Edulcorants
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique ^{3*}	

ANNEXE V

Additifs alimentaires autorisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

Note

^{*3} Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir les substances E 414 (gomme d'acacia ou gomme arabique) et E 551 (dioxyde de silicium) résultant de l'addition de préparations de nutriments contenant au maximum 150 g/kg de la substance E 414 et 10 g/kg de la substance E 551, ainsi que la substance E 421 (mannitol) lorsque celle-ci est utilisée comme support de la vitamine B 12 (pas moins de 1 part de B 12 pour 1 000 parts de mannitol). La quantité de E 414 passant dans le produit prêt à la consommation ne devrait pas dépasser 10 mg/kg.

Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir la substance E 301 (L-ascorbate de sodium) utilisée au niveau quantum satis dans des enrobages de préparations de nutriments contenant des acides gras polyinsaturés. La quantité de E 301 passant dans le produit prêt à la consommation ne devrait pas dépasser 75 mg/l. ^{3*}

Les niveaux maximaux indiqués se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à être consommées préparées selon les instructions du fabricant.

PREMIÈRE PARTIE

Additifs alimentaires autorisés dans les préparations pour nourrissons en bonne santé

Notes

1. L'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication des laits acidifiés.

^{*3} 2. Si plus d'une des substances E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajoutée à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacune de ces substances dans cette denrée est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres substances dans la denrée. ^{3*}

N°E	NOM	QUANTITE MAXIMALE
E 270	Acide lactique [forme L(+) seulement]	<i>quantum satis</i>
E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>
E 338	Acide orthophosphorique	conformément aux limites prévues à l'annexe I de l'arrêté du 4 août 1986
E 306	Extrait riche en tocophérols	10 mg/l seul ou en mélange
E 307	Alpha-tocophérol	
E 308	Gamma-tocophérol	
E 309	Delta-tocophérol	
E 322	Lécithines	1 g/l
E 471	Mono- et diglycérides	4 g/l
^{*3} E 304	Palmitate de L-ascorbyle	10 mg/l
E 331	Citrates de sodium	2 g/l
E 332	Citrates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 339	Orthophosphates de sodium	1 g/l exprimé en P ₂ O ₅
E 340	Orthophosphates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 412	Gomme guar	1 g/l dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées et est conforme aux conditions fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 472 c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7,5 g/l vendus en poudre 9 g/l vendus sous forme liquide, dans le cas où les produits contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et sont conformes aux conditions fixées par l'arrêté du 4 août 1986.
E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l, dans des produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés ^{3*}

DEUXIÈME PARTIE

Additifs alimentaires autorisés dans les préparations de suite pour nourrissons en bonne santé

Note

1. L'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de lait acidifié.

2. ^{*3} Si plus d'une des substances E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajoutée à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacune de ces substances dans cette denrée est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres substances dans la denrée. ^{3*}

3. Si l'on ajoute plus d'une des trois substances E 407, E 410 et E 412 à une denrée alimentaire, le niveau maximal établi pour chacune de ces substances dans cette denrée alimentaire est abaissé au prorata de la présence cumulée des autres substances dans cette denrée alimentaire.

N°E	NOM	QUANTITE MAXIMALE
E 270	Acide lactique [forme L(+) seulement	<i>quantum satis</i>
E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>
E 306	Extrait riche en tocophérols	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; height: 100px; margin-right: 10px;"></div> <div>10 mg/l seul ou en mélange</div> </div>
E 307	Alpha-tocophérol	
E 308	Gamma-tocophérol	
E 309	Delta-tocophérol	
E 338	Acide orthophosphorique	conformément aux limites prévues à l'arrêté du 4 août 1986
E 440	Pectines	5 g/l uniquement dans les préparations de suite acidifiées
E 322	Lécithines	1 g/l
E 471	Mono- et diglycérides	4 g/l
E 407	Carraghénanes	0,3 g/l
E 410	Farine de graines de caroube	1 g/l
E 412	Gomme guar	1 g/l
* ³ E 304	Palmitate de L-ascorbyle	10 mg/l
E 331	Citrates de sodium	2 g/l
E 332	Citrates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 339	Orthophosphates de sodium	1 g/l exprimé en P ₂ O ₅
E 340	Orthophosphates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7,5 g/l vendus en poudre 9 g/l vendus sous forme liquide, dans le cas où les produits contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et sont conformes aux conditions fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l, dans des produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés ^{3*}

TROISIÈME PARTIE

**Additifs alimentaires autorisés dans les aliments
de sevrage pour nourrissons et enfants en bas
âge en bonne santé**

N°E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 170	Carbonates de calcium	Aliments de sevrage	<i>quantum satis</i> (pour régulation du pH seulement)
E 260	Acide acétique		
E 261	Acétate de potassium		
E 262	Acétate de sodium		
E 263	Acétate de calcium		
E 270	Acide lactique ¹		
E 296	Acide malique ¹		
E 325	Lactate de sodium ¹		
E 326	Lactate de potassium ¹		
E 327	Lactate de calcium ¹		
E 330	Acide citrique		
E 331	Citrates de sodium		
E 332	Citrates de potassium		
E 333	Citrate de calcium		
E 507	Acide chlorydrique		
E 524	Hydroxyde de sodium		
E 525	Hydroxyde de potassium		
E 526	Hydroxyde de calcium		
E 500	Carbonates de sodium	Aliments de sevrage	<i>quantum satis</i> (seulement comme poudre à lever)
E 501	Carbonates de potassium		
E 503	Carbonates d'ammonium		

¹ Forme L(+) uniquement

N°E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 300 E 301 E 302	Acide L-ascorbique L-ascorbate de sodium L-ascorbate de calcium	<div> <div></div> Boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes </div> <div> <div></div> Aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes </div>	seul ou en mélange, exprimé en acide ascorbique 0,3 g/kg 0,2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	Palmitate de L-ascorbyl Extrait riche en tocophérols Alpha-tocophérol Gamma-tocophérol Delta-tocophérol	<div> <div></div> Céréales, biscuits, biscottes et aliments pour bébés contenant des matières grasses </div>	0,1 g/kg seul ou en mélange
E 338	Acide orthophosphorique	Aliments de sevrage	1g/kg exprimé en P ₂ O ₅ (pour régulation du pH seulement)
E 339 E 340 E 341	Orthophosphate de sodium Orthophosphate de potassium Orthophosphates de calcium	<div> <div></div> Céréales </div>	1 g/kg seul ou en mélange exprimé en P ₂ O ₅
E 322	Lécithines	<div> <div></div> Biscuits et biscottes Aliments à base de céréales Aliments pour bébés </div>	<div> <div></div> 10 g/kg </div>
E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- et diglycérides d'acides gras Esters acétiques des mono- et diglycériques d'acides gras Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<div> <div></div> Biscuits et biscottes Aliments de base de céréales Aliments pour bébés </div>	<div> <div></div> 5 g/kg seul ou en mélange </div>
E 400 E 401 E 402 E 404	Acide alginique Alginate de sodium Alginate de potassium Alginate de calcium	<div> <div></div> Desserts Entremets </div>	<div> <div></div> 0,5 g/kg seul ou en mélange </div>

N°E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 410	Farine de graines de caroube	Aliments de sevrage Aliments à base de céréales sans gluten	10 g/kg seul ou en mélange
E 412	Gomme de guar		
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia		20 g/kg seul ou en mélange
E 415	Gomme xanthane		
E 440	Pectines		
E 551	Dioxyde de silicium	Céréales sèches	2 g/kg
E 334	Acide tartrique ¹	Biscuits et biscottes	5 g/kg sous forme de résidus
E 335	Tartrate de sodium ¹		
E 336	Tartrate de potassium ¹		
E 354	Tartrate de calcium ¹		
E 450a	Diphosphate disodique		
E 575	Glucono-delta-lactone		
E 1404	Amidon oxydé	Aliments de sevrage	50 g/kg
E 1410	Phosphate de monoamidon		
E 1412	Phosphate de diamidon		
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté		
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé		
E 1420	Amidon acétylé		
E 1422	Adipate de diamidon acétylé		
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique		
^{*3} E 333	Citrates de calcium (*)	Produits à base de fruits à faible teneur en sucre	<i>quantum satis</i>
E 341	Orthophosphates tricalciques (*)	Desserts à base de fruits	1 g/kg exprimé en P ₂ O ₅
E 1451	Amidon oxydé acétylé	Aliments de sevrage	50 g/kg ^{3*}

^{*3} (*) La note figurant à la quatrième partie n'est pas applicable. ^{3*}

QUATRIÈME PARTIE

**Additifs alimentaires autorisés dans les préparations
pour nourrissons
et enfants en bas âge à des fins médicales spéciales**

Les tableaux des premières, deuxième et troisième parties de l'annexe V sont d'application.

^{*3} N° E	NOM	QUANTITÉ MAXIMALE	CONDITIONS PARTICULIÈRES
E 401	Alginate de sodium	1 g/l	A partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
E 405	Alginate de propane-1, 2- diol	200 mg/l	A partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
E 410	Farine de graines de caroube	10 g/l	A partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
E 412	Gomme guar	10 g/l	A partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés, conformément aux conditions fixées par l'arrêté du 4 août 1986
E 415	Gomme xanthane	1,2 g/l	A partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
E 440	Pectines	10 g/l	A partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium	10 g/l ou kg	A partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme

N° E	NOM	QUANTITÉ MAXIMALE	CONDITIONS PARTICULIÈRES
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5 g/l	A partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20 g/l	Dans des préparations pour nourrissons et des préparations de suite pour nourrissons ^{3*}