

Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

► **B**                    **DIRECTIVE 95/2/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL**  
**du 20 février 1995**  
**concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants**  
(JO L 61 du 18.3.1995, p. 1)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► <b><u>M1</u></b>	Directive 96/85/CE du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 1996	L 86	4	28.3.1997
► <b><u>M2</u></b>	Directive 98/72/CE du Parlement européen et du Conseil du 15 octobre 1998	L 295	18	4.11.1998
► <b><u>M3</u></b>	Directive 2001/5/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 février 2001	L 55	59	24.2.2001
► <b><u>M4</u></b>	Directive 2003/52/CE du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2003	L 178	23	17.7.2003
► <b><u>M5</u></b>	Règlement (CE) n° 1882/2003 du Parlement européen et du Conseil du 29 septembre 2003	L 284	1	31.10.2003
► <b><u>M6</u></b>	Directive 2003/114/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 décembre 2003	L 24	58	29.1.2004
► <b><u>M7</u></b>	Directive 2006/52/CE du Parlement européen et du Conseil du 5 juillet 2006	L 204	10	26.7.2006
► <b><u>M8</u></b>	Directive de la Commission 2010/69/UE du 22 octobre 2010	L 279	22	23.10.2010

Rectifié par:

- **C1**    Rectificatif, JO L 78 du 17.3.2007, p. 32 (2006/52/CE)



**DIRECTIVE 95/2/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU  
CONSEIL**

**du 20 février 1995**

**concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les  
édulcorants**

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EURO-  
PÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son  
article 100 A,

vu la proposition de la Commission <sup>(1)</sup>,

vu l'avis du Comité économique et social <sup>(2)</sup>,

statuant conformément à la procédure visée à l'article 189 B du traité <sup>(3)</sup>,

vu la directive 89/107/CEE du Conseil, du 21 décembre 1988, relative  
au rapprochement des législations des États membres concernant les  
additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimenta-  
tion humaine <sup>(4)</sup>, et notamment son article 3 paragraphe 2,

considérant que les différences existant entre les législations nationales  
concernant les conservateurs, les antioxygènes et les autres additifs,  
ainsi que leurs conditions d'emploi, entravent la libre circulation des  
denrées alimentaires; qu'elles peuvent créer des conditions de concu-  
rence inégales;

considérant que, dans toute réglementation relative à ces additifs alimen-  
taires et à leurs conditions d'emploi, il faut tenir compte, en premier  
lieu, de la nécessité de protéger le consommateur;

considérant qu'il est généralement admis que les denrées alimentaires  
non transformées et certaines autres denrées devraient être exemptes  
d'additifs alimentaires;

considérant que, selon les informations scientifiques et toxicologiques  
les plus récentes relatives à ces substances, certaines d'entre elles ne  
devraient être employées que dans certaines denrées alimentaires et dans  
des conditions d'emploi bien déterminées;

considérant qu'il est nécessaire d'établir des règles strictes relatives à  
l'emploi d'additifs dans les préparations pour nourrissons, les préparations  
de suite et les aliments de sevrage, tels que mentionnés par la  
directive 89/398/CEE du Conseil, du 3 mai 1989, relative au rappro-  
chement des législations des États membres concernant les denrées  
alimentaires destinées à une alimentation particulière <sup>(5)</sup>, et notamment  
son article 4 paragraphe 1 point e);

<sup>(1)</sup> JO n° C 206 du 13. 8. 1992, p. 12, et JO n° C 189 du 13. 7. 1993, p. 11.

<sup>(2)</sup> JO n° C 108 du 19. 4. 1993, p. 26.

<sup>(3)</sup> Avis du Parlement européen du 26 mai 1993 (JO n° C 176 du 28. 6. 1993,  
p. 117), confirmé le 2. 12. 1993 (JO n° C 342 du 20. 12. 1993), position  
commune du Conseil du 10 mars 1994 (JO n° C 172 du 24. 6. 1994, p. 4) et  
décision du Parlement européen du 16. 11. 1994 (JO n° C 341 du 5. 12.  
1994).

<sup>(4)</sup> JO n° L 40 du 11. 2. 1989, p. 27.

<sup>(5)</sup> JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 27.

**▼B**

considérant que la présente directive n'est pas destinée à modifier les règles relatives aux édulcorants et aux colorants;

considérant que, dans l'attente de dispositions spécifiques prises en application de la directive 91/414/CEE du Conseil, du 15 juillet 1991, concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques <sup>(1)</sup> et de la directive 90/642/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur ou dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes <sup>(2)</sup>, certaines substances appartenant à cette catégorie sont provisoirement couvertes par la présente directive;

considérant que la Commission modifiera les dispositions communautaires en fonction de la présente directive;

considérant que le comité scientifique de l'alimentation humaine a été consulté au sujet des substances qui ne font pas encore l'objet d'une disposition communautaire;

considérant qu'il est nécessaire d'inclure dans la présente directive des dispositions spécifiques concernant les additifs mentionnés dans d'autres dispositions communautaires;

considérant qu'il est souhaitable, lorsqu'il s'agit de décider si une denrée alimentaire donnée relève d'une certaine catégorie d'aliments, de suivre la procédure de consultation du comité permanent des denrées alimentaires;

considérant que la modification des critères de pureté existants concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ainsi que de nouvelles spécifications relatives à ceux pour lesquels il n'existe pas de critères de pureté seront adoptées conformément à la procédure prévue à l'article 11 de la directive 89/107/CEE;

considérant que le comité scientifique de l'alimentation humaine n'a pas encore fait connaître d'avis sur les agents de traitement de la farine et que ces substances feront l'objet d'une autre directive;

considérant que la présente directive remplace et abroge les directives 64/54/CEE <sup>(3)</sup>, 70/357/CEE <sup>(4)</sup>, 74/329/CEE <sup>(5)</sup> et 83/463/CEE <sup>(6)</sup>,

ONT ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

*Article premier*

**▼M2**

1. La présente directive est une directive spécifique faisant partie de la directive globale au sens de l'article 3 de la directive 89/107/CEE et s'applique aux additifs autres que les colorants et les édulcorants. Elle ne s'applique pas aux enzymes, à l'exclusion de celles qui sont mentionnées dans les annexes.

<sup>(1)</sup> JO n° L 230 du 19. 8. 1991, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3600/92 de la Commission (JO n° L 366 du 15. 12. 1992, p. 10).

<sup>(2)</sup> JO n° L 350 du 14. 12. 1990, p. 71.

<sup>(3)</sup> JO n° 12 du 27. 1. 1964, p. 161.

<sup>(4)</sup> JO n° L 157 du 18. 7. 1970, p. 31.

<sup>(5)</sup> JO n° L 189 du 12. 7. 1974, p. 1.

<sup>(6)</sup> JO n° L 255 du 15. 9. 1983, p. 1.

**▼ B**

2. Ne peuvent être employés dans les denrées alimentaires que les additifs conformes aux spécifications adoptées par le Comité scientifique de l'alimentation humaine.

3. Aux fins de la présente directive, on entend par:

- a) «conservateurs», des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes;
- b) «antioxygènes», des 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;

**▼ M7**

- c) «supports», y compris les solvants porteurs, les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire ou un arôme sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation;

**▼ B**

- d) «acidifiants», les substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide;
- e) «correcteurs 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) «émulsifiants», 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;

**▼B**

- 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) «poudres 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;

**▼M6**

- 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 dans une denrée alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués;

**▼B**

- w) «épaississants», les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.
4. Les agents de traitement de la farine autres que les émulsifiants sont des substances qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.
5. Aux fins de la présente directive, ne sont pas considérés comme additifs alimentaires:
- a) les substances employées dans le traitement de l'eau potable, dans les conditions prévues par la directive 80/778/CEE <sup>(1)</sup>;
  - 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»);

<sup>(1)</sup> JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p.11. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/692/CEE (JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 48.

**▼B**

- 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 2***▼M2**

1. Seules les substances énumérées aux annexes I, III, IV et V peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires aux fins visées à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphes 3 et 4.
2. L'utilisation des additifs alimentaires énumérés à l'annexe I est autorisée dans les denrées alimentaires aux fins visées à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphes 3 et 4, à l'exception des denrées alimentaires mentionnées à l'annexe II, selon le principe *quantum satis*.

**▼B**

3. Sauf dispositions spécifiques contraires, le paragraphe 2 ne s'applique pas:
  - a) — aux denrées alimentaires non transformées,
    - au miel, au sens de la directive 74/409/CEE <sup>(1)</sup>,
    - aux huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées,
    - au beurre,

**▼M2**

- au lait (entier, écrémé et demi-écrémé) pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) et à la crème entière pasteurisée,

**▼B**

- aux produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés,
- à l'eau minérale naturelle au sens de la directive 80/777/CEE <sup>(2)</sup> et à l'eau de source,
- au café (à l'exclusion du café instantané aromatisé) et aux extraits de café,
- au thé en feuilles non aromatisé,

<sup>(1)</sup> JO n° L 221 du 12. 8. 1974, p. 10.

<sup>(2)</sup> JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 1.

**▼B**

— aux sucres au sens de la directive 73/437/CEE <sup>(1)</sup>,

**▼M2**

— aux pâtes sèches, à l'exclusion des pâtes sans gluten et/ou destinées à un régime hypoprotidique, conformément à la directive 89/398/CEE,

**▼B**

— au babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé).

Au sens de la présente directive, 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, désosées, hachées, écorchées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées ou congelées, réfrigérées, broyées ou décortiquées, conditionnées ou non;

b) aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge mentionnés dans la directive 89/398/CEE, 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 VI;

c) aux denrées alimentaires énumérées à l'annexe II, qui ne peuvent contenir que les additifs prévus dans cette annexe et les additifs prévus aux annexes III et IV dans les conditions qui y sont fixées.

4. Les additifs énumérés aux annexes III et IV ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires visées dans ces annexes et dans les conditions qui y sont fixées.

5. Seuls les additifs énumérés à l'annexe V peuvent être utilisés comme supports ou solvants porteurs d'additifs, et dans les conditions fixées dans cette annexe.

6. Les dispositions de la présente directive s'appliquent également aux denrées alimentaires correspondantes destinées à une alimentation particulière, au sens de la directive 89/398/CEE.

7. Sauf indication contraire, les valeurs maximales fixées dans les annexes s'appliquent à la denrée telle que mise sur le marché.

8. Dans les annexes de la présente directive, l'expression «*quantum satis*» indique qu'aucune quantité maximale n'est spécifiée. Toutefois, les additifs sont employés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, la dose utilisée ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à la condition de ne pas induire le consommateur en erreur.

*Article 3***▼M6**

1. La présence d'un additif est autorisée:

a) dans une denrée alimentaire composée, pour autant que cette dernière ne figure pas à l'article 2, paragraphe 3, dans la mesure où cet additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée;

<sup>(1)</sup> JO n° L 356 du 27. 12. 1973, p. 71.

**▼ M6**

- b) dans une denrée alimentaire à laquelle un arôme a été ajouté, dans la mesure où l'additif est autorisé dans l'arôme conformément à la présente directive et a été transféré par l'arôme dans la denrée alimentaire, pour autant que l'additif alimentaire n'ait pas de fonction technologique dans la denrée alimentaire finale, ou
- c) si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions de la présente directive.

**▼ B**

2. Le paragraphe 1 ne s'applique pas aux préparations pour nourrissons, préparations de suite ► **M7** , préparations à base de céréales et aliments pour bébés ◀ au sens de la directive 89/398/CEE, sauf disposition contraire spécifique.

**▼ M6**

3. Le niveau d'additifs présents dans les arômes est limité au minimum requis pour garantir la sécurité et la qualité de ces derniers et en faciliter le stockage. En outre, la présence d'additifs dans les arômes ne doit pas induire le consommateur en erreur ni présenter un risque pour sa santé. Si la présence d'un additif dans une denrée alimentaire, comme suite à l'utilisation d'un arôme, possède une fonction technologique dans la denrée alimentaire, cet additif est considéré comme un additif de la denrée alimentaire et non comme un additif de l'arôme.

**▼ B***Article 4*

La présente directive s'applique sans préjudice des directives spécifiques autorisant l'emploi en tant qu'édulcorants ou colorants d'additifs figurant dans les listes en annexe.

*Article 5*

Si nécessaire, il peut être décidé, suivant la procédure prévue à l'article 6 de la présente directive:

— si une denrée alimentaire donnée, non classée dans une catégorie au moment de l'adoption de la présente directive, appartient à l'une des catégories de denrées alimentaires visées à l'article 2 ou dans l'une des annexes

ou

— si un additif alimentaire figurant dans les annexes et autorisé sur la base du principe *quantum satis* est utilisé conformément aux critères figurant à l'article 2

ou

— si une substance est un additif alimentaire au sens de l'article 1<sup>er</sup>.

**▼ M5***Article 6*

1. La Commission est assistée par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, institué par l'article 58 du règlement (CE) n° 178/2002 (1), ci-après dénommé «comité».

(1) JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.

**▼M5**

2. Lorsqu'il est fait référence au présent article, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE <sup>(1)</sup> s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à trois mois.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

**▼B***Article 7*

Les États membres instaurent, dans un délai de trois ans à compter de l'entrée en vigueur de la présente directive, des systèmes de surveillance régulière de la consommation et de l'emploi des additifs alimentaires et rendent compte de leurs constatations à la Commission.

La Commission fait rapport au Parlement européen et au Conseil, dans un délai de cinq ans à compter de l'entrée en vigueur de la présente directive, sur les changements intervenus en ce qui concerne le marché des additifs alimentaires, ainsi que leurs niveaux d'emploi et de consommation.

Conformément aux critères généraux de l'annexe II point 4 de la directive 89/107/CEE, la Commission réexamine, dans un délai de cinq ans à compter de l'entrée en vigueur de la présente directive, les conditions d'emploi qui y sont énoncées et propose, le cas échéant, des modifications.

*Article 8*

1. La présente directive abroge les directives 64/54/CEE, 70/357/CEE, 74/329/CEE et 83/463/CEE.

2. Les références faites à ces directives abrogées et aux critères de pureté de certains additifs alimentaires visés dans ces directives s'entendent désormais comme faites à la présente directive.

*Article 9*

Les États membres mettent en vigueur avant le 25 septembre 1996 les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive afin:

- d'autoriser, au plus tard le 25 septembre 1996 la commercialisation et l'emploi des produits conformes à la présente directive,
- d'interdire, au plus tard le 25 mars 1997 la commercialisation et l'emploi des produits non conformes à la présente directive; les produits mis sur le marché ou étiquetés avant cette date qui ne satisfont pas aux exigences de la présente directive peuvent toutefois être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Les États membres en informent immédiatement la Commission.

<sup>(1)</sup> Décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission (JO L 184 du 17.7.1999, p. 23).

**▼B**

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

*Article 10*

La présente directive entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

*Article 11*

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

**▼B**

## ANNEXE I

**ADDITIFS GÉNÉRALEMENT AUTORISÉS DANS LES DENRÉES  
ALIMENTAIRES À L'EXCEPTION DE CELLES VISÉES À  
L'ARTICLE 2 PARAGRAPHE 3**

## 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 2 paragraphe 3, sur la base du principe «*quantum satis*».

**▼M6**

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

**▼B**

3. Explication des symboles utilisés

\* Les substances E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 et **►M3** E 949 **◄** peuvent être également employées dans les denrées alimentaires visées à l'article 2 paragraphe 3.

# Les substances E 410, Ex 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.

**▼M7**

4. Les substances figurant sous les numéros E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 et E 440 ne peuvent pas être utilisées dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins de la présente directive, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule.

**▼B**

N° E	Nom
E 170	Carbonate 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'acides 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

**▼M6****▼B**

**▼B**

N° E	Nom
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
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 <i>Eucheuma</i> transformées

**▼M1**

**▼B**

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	Cellulose
	i) Cellulose microcristalline
	ii) Cellulose en poudre
E 461	Méthylcellulose
<b>▼<u>M7</u></b>	
E 462	Éthylcellulose
<b>▼<u>B</u></b>	
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Éthylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose
	Carboxyméthylcellulose de sodium
<b>▼<u>M6</u></b>	
	Gomme de cellulose
<b>▼<u>M2</u></b>	
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique
<b>▼<u>M6</u></b>	
	Gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique
<b>▼<u>B</u></b>	
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

**▼B**

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
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
<b>▼M2</b>	
E 920	L-cystéine (1)

**▼B**

N° E	Nom
E 938	Argon*
E 939	Hélium*
E 941	Azote*
E 942	Protoxyde d'azote*
E 948	Oxygène*

**▼M3**

E 949	Hydrogène *
-------	-------------

**▼M2**

E 1103	Invertase
--------	-----------

**▼B**

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

**▼M2**

E 1451	Amidon oxydé acétylé
--------	----------------------

(<sup>1</sup>) Ne peut être utilisée que comme agent de traitement de la farine.

▼B

## ANNEXE II

## DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LESQUELLES UN NOMBRE LIMITÉ D'ADDITIFS DE L'ANNEXE I PEUVENT ÊTRE UTILISÉS

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale		
Produits de cacao et de chocolat, au sens de la directive 73/241/CEE (1)	E 330	Acide citrique	0,5 %	
	E 322	Lécithines	<i>quantum satis</i>	
	E 334	Acide tartrique	0,5 %	
	E 422	Glycérol	<i>quantum satis</i>	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>	
	► <u>M6</u> E 170 ◀	► <u>M6</u> Carbonate de calcium ◀	} 7 % rapporté à la matière sèche dégraissée exprimé en carbonates de potassium	
	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		} utilisés uniquement comme agents d'enrobage <i>quantum satis</i>
	E 440	Pectines		
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>	
Jus de fruits et nectars, au sens de la directive 93/77/CEE (2)	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>	
	E 296	Acide malique	3 g/l	
	E 330	Acide citrique	5 g/l	
		E 270	Acide lactique	5 g/l
	Jus de raisins, au sens de la directive 93/77/CEE	► <u>M6</u> E 170 ◀	► <u>M6</u> Carbonate de calcium ◀	<i>quantum satis</i>
E 336		Tartrates de potassium	<i>quantum satis</i>	

▼M6▼B

▼B

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Jus de fruits, au sens de la directive 93/77/CEE	E 330 Acide citrique	3 g/l
Confitures extra et gelées extra, au sens de la directive 79/693/CEE <sup>(3)</sup>	E 440 Pectines	<i>quantum satis</i>
	E 270 Acide lactique	<i>quantum satis</i>
	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	
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
Confitures, gelées et marmelades, au sens de la directive 79/693/CEE, et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	E 440 Pectines	<i>quantum satis</i>
	E 270 Acide lactique	<i>quantum satis</i>
	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	
	E 400 Acide alginique	10 g/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		

▼ B

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
	E 412 Gomme guar	
	E 415 Gomme xanthane	
	E 418 Gomme Gellane	
▼ <u>M2</u>	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
▼ <u>B</u>	E 509 Chlorure de calcium	<i>quantum satis</i>
	E 524 Hydroxyde de sodium	
Laits de conserve totalement ou partiellement déshydratés, au sens de la directive 76/118/CEE (4)	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	
▼ <u>M2</u>	E 401 Alginate de sodium	<i>quantum satis</i>
Crème entière pasteurisée	E 402 Alginate de potassium	
	E 407 Carraghénanes	
	E 466 Carboxyméthylcellulose de sodium	
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	
▼ <u>B</u>	► <u>M2</u> 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 ◀	► <u>M6</u> E 296 ◀ ► <u>M6</u> malique ◀ Acide ► <u>M6</u> <i>quantum satis</i> (pour les pommes de terre pelées seulement) ◀

**▼B**

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale		
Compote de fruits;	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>	
	E 301	Ascorbate de sodium		
	E 302	Ascorbate de calcium		
	E 330	Acide citrique		
	E 331	Citrates de sodium		<i>quantum satis</i>
	E 332	Citrates de potassium		
Poissons, crustacés et mollusques non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés et surgelés	E 333	Citrates de calcium		

**▼M6**

	E 440	Pectines	<i>quantum satis</i> (pour la compote de fruits autres que les pommes seulement)
	E 509	Chlorure de calcium	

**▼B**

Riz à cuisson rapide	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	
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 d'acide ascorbique	<i>quantum satis</i>
	E 306	Extrait riche en tocophérols	
	E 307	Alpha-tocophérol	
	E 308	Gamma-tocophérol	
	E 309	Delta-tocophérol	
	E 322	Lécitine	30 g/l
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	10 g/l
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>

**▼B**

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
	E 331 Citrates de sodium	
	E 332 Citrates de potassium	
	E 333 Citrates de calcium	

**▼M2**

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 de sauces	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>
	E 300	Acide ascorbique	
	E 304	Esters d'acides gras d'acide ascorbique	
	E 306	Extrait riche en tocophérols	
	E 307	Alpha-tocophérol	
	E 308	Gamma-tocophérol	
	E 309	Delta-tocophérol	
	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	<i>quantum satis</i>
E 330	Acide citrique		
E 331	Citrates de sodium		
E 332	Citrates de potassium		
E 333	Citrates de calcium		

**▼B**

Huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives	E 307	Alpha-tocophérol	200 mg/l
--	-------	------------------	----------

▼ M7

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale	
Fromages affinés	E 170	Carbonate de calcium	<i>quantum satis</i>
	E 504	Carbonates de magnésium	
	E 509	Chlorure de calcium	
	E 575	Glucono-delta-lactone	
	E 500	ii Carbonate acide de sodium	

▼ B

<i>Mozzarella</i> et fromages obtenus à partir de lactosérum	► <u>M2</u> E 260 ◀	► <u>M2</u> Acide acétique ◀	► <u>M2</u> <i>quantum satis</i> ◀
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>
	E 330	Acide citrique	
▼ <u>M6</u>	E 460 ii)	Cellulose en poudre	<i>quantum satis</i> (pour le fromage râpé et en tranches seulement)
	E 575	Glucono-delta-lactone	

▼ B

Fruits et légumes en conserve	E 260	Acide acétique	<i>quantum satis</i>
	E 261	Acétate de potassium	
	E 262	Acétate	
	E 263	Acétate de calcium	
	E 270	Acide lactique	
	E 296	Acide malique	

▼ M2▼ B

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

**▼B**

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
	E 575 Glucono-delta-lactone	
Gehakt	<p>► <b>M2</b> E 300 ◀ ► <b>M2</b> Alginate de sodium ◀</p> <p>► <b>M2</b> E 301 ◀ ► <b>M2</b> Ascorbate de sodium ◀</p> <p>► <b>M2</b> E 302 ◀ ► <b>M2</b> Ascorbate de calcium ◀</p> <p>E 330 Acide citrique</p> <p>E 331 Citrates de sodium</p> <p>E 332 Citrates de potassium</p> <p>E 333 Citrates de calcium</p>	<p>► <b>M2</b> <i>quantum satis</i> ◀</p> <p><i>quantum satis</i></p>
<b>▼M8</b> Préparations de viande hachée fraîche préemballées	<p>E 261 Acétate de potassium</p> <p>E 262i Acétate de sodium</p> <p>E 262ii Diacétate de sodium</p> <p>E 300 Acide ascorbique</p> <p>E 301 Ascorbate de sodium</p> <p>E 302 Ascorbate de calcium</p> <p>E 325 Lactate de sodium</p> <p>E 326 Lactate de potassium</p> <p>E 330 Acide citrique</p> <p>E 331 Citrates de sodium</p> <p>E 332 Citrates de potassium</p> <p>E 333 Citrates de calcium</p>	<i>quantum satis</i>
<b>▼B</b> Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de froment, eau, levure ou levain, sel	<p>E 260 Acide acétique</p> <p>E 261 Acétate de potassium</p> <p>E 262 Acétates de sodium</p> <p>E 263 Acétate de calcium</p> <p>E 270 Acide lactique</p> <p>E 300 Acide ascorbique</p> <p>E 301 Ascorbate de sodium</p> <p>E 302 Ascorbate de calcium</p> <p>E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique</p> <p>E 322 Lécithines</p> <p>E 325 Lactate de sodium</p> <p>E 326 Lactate de potassium</p> <p>E 327 Lactate de calcium</p>	<i>quantum satis</i>

▼ B

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
	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 monoacé- tyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
	E 472f Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
Pain courant français; ► <b>M7</b> Friss búzakenyér, fehér és fêlbarna kenyerek ◀	E 260 Acide acétique	<i>quantum satis</i>
	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	
Pâtes fraîches	E 270 Acide lactique	<i>quantum satis</i>
	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	

▼ B

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Vins, vins mousseux et mouûts de raisin partiellement fermentés	Additifs autorisés:  conformément aux règlements (CEE) n° 822/87 (5), (CEE) n° 4252/88 (6), (CEE) n° 2332/92 (7) et (CEE) n° 1873/84 (8) et à leurs règlements d'application  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 œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	<i>pour mémoire</i>
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; ► <u>M7</u> Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben ◀	E 300 Acide ascorbique  E 301 Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>
▼ <u>M2</u>		
Jus et nectars d'ananas et de fruits de la passion	E 440 Pectines	3 g/l
Fromage affiné, râpé et en tranches	► <u>M6</u> E 170 ◀ ► <u>M6</u> Carbonate de calcium ◀  E 504 Carbonates de magnésium  E 509 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>

**▼B**

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
<b>▼M6</b> Lait de chèvre UHT	E 331 Citrates de sodium	4 g/l
Châtaignes conservées dans un liquide	E 410 Farine de graines de caroube	<i>quantum satis</i>
	E 412 Gomme guar	
	E 415 Gomme xanthane	
<b>▼M8</b> Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matière grasse inférieure à 20 %	E 406 Agar-agar	<i>quantum satis</i>
E 407 Carraghénanes		
E 410 Farine de graines de caroube		
E 412 Gomme guar		
E 415 Gomme xanthane		
E 440 Pectines		
E 460 Cellulose		
E 466 Carboxyméthylcellulose		
E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras		
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 1451 Amidon oxydé acétylé		

**▼B**

(1) JO n° L 228 du 16. 8. 1973, p. 23. 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 II.

(2) JO n° L 244 du 30. 9. 1993, p. 23.

(3) JO n° L 205 du 13. 8. 1979, p. 5.

(4) JO n° L 24 du 30. 1. 1976, p. 49.

(5) JO n° L 84 du 27. 3. 1987, p. 1.

(6) JO n° L 373 du 31. 12. 1988, p. 59.

(7) JO n° L 231 du 13. 8. 1992, p. 1.

(8) JO n° L 176 du 3. 7. 1984, p. 6.

▼B

## ANNEXE III

CONSERVATEURS ET ANTIOXYGÈNES AUTORISÉS SOUS  
CONDITION

## PARTIE A

## 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 <sup>(1)</sup>
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 218	P-hydroxybenzoate de méthyle	
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	

▼M7▼B

<sup>(1)</sup> La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

## Notes

- Les quantités de toutes les substances mentionnées ci-dessus sont exprimées en quantités d'acides libres.
- 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.
- La quantité maximale d'utilisation indiquée se rapporte aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.

## ▼B

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Boissons aromatisées à base de vin, y compris les produits couverts par le règlement (CEE) n° 1601/91	200					
Boissons aromatisées sans alcool <sup>(1)</sup>	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 <sup>(2)</sup> vins sans alcool; vins de fruit (y compris le vin sans alcool); <i>Made wine</i> ; cidre et poiré (y compris sans alcool)	200					
<i>Sød ... Saft</i> ou <i>Sødet ... Saft</i>	500	200				
Bière sans alcool en fût		200				
Hydromel	200					
Spiritueux 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	1 000					
<i>Frugtgrød</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		

▼ **B**

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre pré-frites	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					
<i>Polenta</i>	200					

▼ **M2**

Olives et préparations à base d'olives	1 000	500		1 000		
--	-------	-----	--	-------	--	--

▼ **B**

Enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée) Pâté					1 000	
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		

▼ **M7**

_____						
-------	--	--	--	--	--	--

▼ **B**

<i>Crangon crangon</i> et <i>Crangon vulgaris</i> , cuites				6 000		
Fromage en tranches, 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	1 000					
Pain tranché et préemballé et pain de seigle	2 000					
► <b>M6</b> Produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné 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					

**▼B**

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
«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					
Confiseries (à l'exception du chocolat)						1 500 (au maximum 300 PHB)
<i>Chewing-gum</i>				1 500		
Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)	1 000					
Émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	1 000					
Émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	2 000					
<b>▼M2</b>						
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	1 000	500		1 000		
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	2 000	1 000		2 000		
<b>▼B</b>						
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				

▼ B

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
▼ <u>M7</u> _____						
▼ <u>B</u>  ► <u>M7</u> Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE (5) ◀, à l'exception des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge au sens de la directive 89/398/CEE (3) — préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer l'apport alimentaire quotidien total ou un repas				1 500		
▼ <u>M2</u>  ... <i>Mehu et Makeutettu</i> ... <i>Mehu</i>	500	200				
Succédanés 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 succédanés 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>					
▼ <u>M7</u> _____						
▼ <u>M6</u>  Arômes				1 500		
▼ <u>M7</u>  Crustacés et mollusques cuits		1 000		2 000		

▼ **M7**

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE <sup>(4)</sup> , sous forme liquide				2 000		
Substituts de produits de la pêche à base d'algues marines	1 000	500				
Bières en fût contenant plus de 0,5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés	200	200		400		
Agrumes non pelés (traitement en surface uniquement)	20					
Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et des combinaisons de vitamines A et D				1 000 dans le produit prêt à la consommation		

▼ **B**

<sup>(1)</sup> Cette rubrique ne comprend pas les boissons à base de produits laitiers.

<sup>(2)</sup> JO n° L 84 du 27. 3. 1987, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 27.

► **M7** <sup>(4)</sup> Directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 183 du 12.7.2002, p. 51). ◀

► **M7** <sup>(5)</sup> Directive 1999/21/CE de la Commission (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29). ◀

## PARTIE B

## 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

- Les quantités maximales sont exprimées en mg/kg ou en mg/l de SO<sub>2</sub>, selon le cas, et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources.
- Le SO<sub>2</sub> dont la teneur n'excède pas 10 mg/kg n'est pas considéré comme présent.

▼ **B**

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO <sub>2</sub>
<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

▼ **M7**

Crustacés et céphalopodes:	
— frais, congelés et surgelés	150 (1)
— crustacés, famille <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , <i>aristeidae</i> :	
— moins de 80 unités	150 (1)
— entre 80 et 120 unités	200 (1)
— plus de 120 unités	300 (1)
Crustacés et céphalopodes:	
— cuits	50 (1)
— crustacés cuits, famille <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , <i>aristeidae</i> :	
— moins de 80 unités	135 (1)
— entre 80 et 120 unités	180 (1)
— plus de 120 unités	270 (1)

▼ **B**

Biscuits secs	50
► <b>M7</b> Amidons (à l'exception des amidons dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés) ◀	50
Sagou	30
Orge perlée	30
► <b>M2</b> Pommes de terre déshydratés ◀	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

**▼B**

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO <sub>2</sub>
Pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote	300
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 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, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés	100
Confitures, gelées et marmelades au sens de la directive 79/693/CEE (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
<i>Jams, jellies et marmalades</i> contenant des fruits sulfités	100
Fourrages à base de fruits (pour pâtisserie 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 fruit 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
<b>▼M2</b>	
Sucres au sens de la directive 73/437/CEE, à l'exception du sirop de glucose, déshydraté ou non	10
<b>▼B</b>	
Sirop de glucose, déshydraté ou non	20
Mélasses	70
Autres sucres	40

## ▼B

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO <sub>2</sub>
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
Autres 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, (CEE) n° 4252/88, (CEE) n° 2332/92 et (CEE) n° 1873/84 du Conseil, et à leurs règlements d'application; (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 œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79
Vins sans alcool	200
<i>Made wine</i>	260
Cidre, poiré, vin de fruits, vin de fruits pétillant (y compris les produits sans alcool)	200
Hydromel	200
Vinaigre de fermentation	170

**▼ B**

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO <sub>2</sub>
Moutarde, à l'exception de la moutarde de Dijon	250
Moutarde de Dijon	500
Gélatine	50

**▼ M2**

Succédanés de viande, de poisson et de crustacés à base de protéines	200
Fruits à coques marinés	50
Maïs doux emballé sous vide	100
Boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières	50

**▼ M7**

► <b>C1</b> <i>Salsicha fresca</i> ◀	450
Raisins de table	10
Litchis frais	10 (mesuré sur les parties comestibles)

**▼ M8**

Myrtilles ( <i>Vaccinium corymbosum</i> uniquement)	10
Cannelle ( <i>Cinnamomum ceylanicum</i> uniquement)	150

**▼ B**

(<sup>1</sup>) Pour les parties comestibles.

▼ B

## PARTIE C

## Autres conservateurs

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
▼ <u>M6</u>			
▼ <u>M2</u>			
▼ <u>M8</u>			
E 234	Nisine <sup>(1)</sup>	Gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires	3 mg/kg
		Fromage affiné et fromage fondu	12,5 mg/kg
		<i>Clotted cream</i>	10 mg/kg
		<i>Mascarpone</i>	10 mg/kg
		Œufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou œuf entier)	6,25 mg/l
▼ <u>B</u>			
E 235	Natamycine	Traitement en surface: — des fromages à pâte dure, semi-dure et semi- molle — des saucisses sèches et saucissons	1 mg/dm <sup>2</sup> de surface (absent à 5 mm de profondeur)
E 239	Hexaméthylènetétramine	Fromage <i>Provolone</i>	taux résiduel de 25 mg/kg exprimé en formaldéhyde
▼ <u>M8</u>			
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
		Cidre, poiré, vins de fruits Vins à teneur réduite en alcool Boissons à base de vin et produits régis par le règlement (CEE) n° 1601/91	250 mg/l de dose d'incorporation, résidus non détectables
▼ <u>B</u>			
E 284	Acide borique	Œufs d'esturgeon (caviar)	4 g/kg exprimé en acide borique
E 285	Tétraborate de sodium (borax)		

► M8 <sup>(1)</sup> La présence de cette substance est admise dans certains fromages obtenus par un processus de fermentation. ◀

## ▼M7

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO <sub>2</sub> )	Dose résiduelle maximale (exprimée en NaNO <sub>2</sub> )
E 249	Nitrite de potassium <sup>(a)</sup>	Produits à base de viande	150 mg/kg	
E 250	Nitrite de sodium <sup>(a)</sup>	Produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00) <sup>(b)</sup>	100 mg/kg	
		Produits à base de viande traditionnels, saumurés par immersion (1):		► <u>C1</u> ————— ◀
		<i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira et cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); et produits similaires		► <u>C1</u> 175 mg/kg ◀
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); et produits similaires		100 mg/kg
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); et produits similaires		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		► <u>C1</u> 50 mg/kg ◀
		Produits à base de viande traditionnels, traités en salaison sèche (2):		► <u>C1</u> ————— ◀
		<i>Dry cured bacon</i> (2.1); et produits similaires		► <u>C1</u> 175 mg/kg ◀
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo</i> (2.3); et produits similaires		100 mg/kg
		<i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5); et produits similaires		50 mg/kg
		Autres produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle (3):		
		<i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikás</i> (3.5); et produits similaires	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); et produits similaires <i>Jellied veal et brisket</i> (3.2)		50 mg/kg



## ▼M7

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication ► C1 (exprimée en $\frac{\text{NaNO}_3}{\text{NaNO}_3}$ ) ◀	Dose résiduelle maximale ► C1 (exprimée en $\frac{\text{NaNO}_3}{\text{NaNO}_3}$ ) ◀
		<i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); et produits similaires <i>Jellied veal et brisket</i> (3.2); Fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle	250 mg/kg  (sans E 249 ou E 250 ajouté)  150 mg/kg dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau	10 mg/kg
		Succédané de fromage à base de produits laitiers		
		Harengs au vinaigre et sprats	500 mg/kg	

(a) Lorsqu'il est étiqueté «pour usage alimentaire», le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.

(b) La valeur Fo 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans 1 000 conserves à une spore dans 1 000 conserves).

(c) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.

1. Les produits à base de viande sont immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants. Les produits à base de viande peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.

1.1. Une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.

1.2. Immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.

1.3. Immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson.

1.4. Une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.

1.5. Le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.

1.6. La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.

2. Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation. Les produits à base de viande peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.

2.1. Salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.

2.2. Salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.

2.3. Salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.

2.4. Salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois.

2.5. La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.

3. Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson. Les produits peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.

3.1. Salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.

3.2. Une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.

3.3. Le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines de moins de 1,7.

3.4. Période de maturation d'au moins 30 jours.

3.5. Cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours, suivi du fumage.

3.6. Saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et a une période de maturation/affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7.

**▼ B**

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 Pain partiellement cuit et préemballé 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</i> préemballés	2 000 mg/kg exprimé en acide propionique
E 282	Propionate de calcium		
E 283	Propionate de potassium <sup>(1)</sup>		
		<i>Christmas pudding</i>	1 000 mg/kg exprimé en acide propionique
		Pain préemballé	
		<i>Pølsebrød, boller et dansk flutes</i> préemballés	2 000 mg/kg exprimé en acide propionique
		Fromages et succédanés de fromages (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>
<b>▼ B</b>			
E 1105	Lysozyme	Fromage affiné	<i>quantum satis</i>
<b>▼ M6</b>		Vin conformément au règlement (CE) n° 1493/1999 <sup>(2)</sup> et à son règlement d'application (CE) n° 1622/2000 <sup>(3)</sup>	p.m.

**▼ B**

<sup>(1)</sup> 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.

**► M6** <sup>(2)</sup> Règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole (JO L 179 du 14.7.1999, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1795/2003 de la Commission (JO L 262 du 14.10.2003, p. 13).

<sup>(3)</sup> Règlement (CE) n° 1622/2000 de la Commission du 24 juillet 2000 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 1493/1999 portant organisation commune du marché vitivinicole, et instituant un code communautaire des pratiques et traitements œnologiques (JO L 194 du 31.7.2000, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1410/2003 (JO L 201 du 8.8.2003, p. 9). ◀

▼ **B**

## PARTIE D

## Autres antioxygènes

## Notes

► **M7** Le signe \* dans le tableau renvoie à la règle de proportionnalité: lorsque des mélanges de gallates, de BHQT, de BHA et de BHT sont utilisés, les différentes doses doivent être réduites en proportion. ◀

▼ **M7**

N°	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg)
E 310	Gallate de propyle	Matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique	200* (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
E 311	Gallate d'octyle	Huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile de grignons d'olive	100* (BHT)
E 312	Gallate de dodécyle		
E 319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)	Saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton	exprimée par rapport à la matière grasse dans les deux cas
E 320	Butylhydroxy- (BHA)	anisol Mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries Amuse-gueules à base de céréales Lait en poudre pour distributeurs automatiques	200 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	Soupes, potages et bouillons déshydratés Sauces Viande déshydratée Fruits à coque transformés Céréales précuites	exprimée par rapport à la matière grasse
		Assaisonnements et condiments	200 (gallates et BHA, seuls ou en mélange), exprimée par rapport à la matière grasse
		Pommes de terre déshydratées	25 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
		Chewing gum Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	400 (gallates, BHQT, BHT et BHA, seuls ou en mélange)
		Huiles essentielles	1 000 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
		Arômes autres que les huiles essentielles	100* (gallates, seuls ou en mélange) 200* (BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
E 315 E 316	Acide érythorbique Érythorbate de sodium	} ► <b>M6</b> Produits de charcuterie et de salaison et produits de viande en conserve ◀  Produits de poisson en conserve et en semi-conserve  Poissons à peau rouge congelés et surgelés	500 exprimé en acide érythorbique  1 500 exprimé en acide érythorbique

▼ **B**

▼ **B**▼ **M8**

N°	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg)
E 392	Extraits de romarin	Huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive) et matières grasses dont la teneur en acides gras poly-insaturés est supérieure à 15 % m/m du total des acides gras, pour une utilisation dans les produits alimentaires non traités thermiquement	30 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Huiles de poisson et huile d'algue  Saindoux, graisses de bœuf, de volaille, de mouton et de porc Matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique Huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive Amuse-gueules (à base de céréales, de pommes de terre ou d'amidon)	50 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Sauces	100 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Produits de boulangerie fine	200 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	400 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Pommes de terre déshydratées Ovoproduits Chewing-gum	200 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Lait en poudre pour distributeurs automatiques Assaisonnements et condiments Fruits à coque transformés	200 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Soupes, potages et bouillons déshydratés	50 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Viande déshydratée	150 mg/kg (exprimée en somme du carnosol et de l'acide carnosique)

▼ **M8**

N°	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg)	
		Produits à base de viande et de poisson, à l'exception de la viande déshydratée et des saucissons secs	150 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse	
		Saucissons secs	100 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)	
		Arômes	1 000 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)	
		Lait en poudre pour la fabrication de crèmes glacées	30 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)	
▼ <b>M7</b>	E 586	4-Hexylrésorcinol	Crustacés frais, congelés et surgelés	2 mg/kg sous forme de résidus dans la chair des crustacés

▼ B

## ANNEXE IV

## 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 (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 œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	
		Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine	2,5 g/kg
		Confiseries	1 g/kg
		Desserts de type gelée Desserts aromatisés aux fruits Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	4 g/kg
		Poudres instantanées pour boissons à base de fruits	1 g/l
		Préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions	1 g/kg
		<i>Chewing-gum</i>	2 g/kg
E 338	Acide phosphorique	Dans les utilisations suivantes, la quantité maximale indiquée (exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) d'acide phosphorique et des phosphates E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 et E 452 peut être additionnée seule ou en mélange:	
		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

▼ M2▼ B▼ M2

▼ M2

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
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
E 340	Phosphates de potassium	Fromages fondus et succédanés 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	► <u>M7</u> Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE ◀	<i>quantum satis</i>
		Sel et produits de remplacement du sel	10 g/kg
		Boissons à base de protéines végétales	20 g/l
		Boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs	4 g/kg
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
E 343	Phosphates de magnésium	Produits de boulangerie fine	20 g/kg
	i) Phosphate monomagnésique	Farine	2,5 g/kg
	ii) Phosphate dimagnésique	Farine fermentante	20 g/kg
		<i>Soda bread</i>	20 g/kg
		Œufs liquides (blancs, jaunes, ou œufs entiers)	10 g/kg

▼ M8▼ M2

▼ M2

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 450	Diphosphates	Sauces	5 g/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	► <u>M6</u> ————— ◀	► <u>M6</u> ————— ◀
	v) (SIC! iv)) Diphosphate tétrapotassique	<i>Chewing-gum</i>	<i>quantum satis</i>
		Denrées alimentaires en poudre	10 g/kg
	vi) (SIC! v)) Diphosphate dicalcique	Boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers	2 g/l
	vii) (SIC! vi)) Dihydrogénéodiphosphate de calcium	Boissons alcoolisées, à l'exception du vin et de la bière	1 g/l
E 451	Triphosphates	Céréales pour petit déjeuner	5 g/kg
		Amusegueule	5 g/kg
	i) Triphosphate pentasodique	Surimi	1 g/kg
		Pâté de poissons et de crustacés	5 g/kg
		Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour lait frappé aromatisé et glaces; produits similaires)	3 g/kg
		Préparation spéciale destinée à une alimentation particulière	5 g/kg
ii) Triphosphate pentapotassique	Enrobages pour viandes et produits végétaux	4 g/kg	

▼ **M2**

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 452	Polyphosphates i) Polyphosphate sodique ii) Polyphosphate potassique iii) Polyphosphate calcosodique iv) Polyphosphates calciques	Confiseries	5 g/kg
		Sucre de glace	10 g/kg
		Nouilles	2 g/kg
		Pâte à frire	12 g/kg
		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, congelés 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
▼ <b>M6</b>		Émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie	30 g/kg
		Boissons à base de café pour distributeurs automatiques	2 g/l
		Arômes	40 g/kg
▼ <b>M2</b>			
E 468	Carboxyméthylcellulose sodium réticulée de	► <b>M7</b> Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, fournis sous forme solide ◀	30 g/kg
▼ <b>B</b>			
E 431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	Vin (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 œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	

▼ B

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 353	Acide métatartrique	Vin conformément aux règlements (CEE) n° 822/87, (CEE) n° 4252/88, (CEE) n° 2332/92 et (CEE) n° 1873/84 et à leurs règlements d'application	
		<i>Made wine</i>	100 mg/l
E 355 E 356 E 357	Acide adipique Adipate de sodium Adipate de potassium	Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts Desserts de type gelée Desserts aromatisés aux fruits Poudres pour la préparation ménagère de boissons	2 g/kg 1 g/kg 6 g/kg 1 g/kg 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	Éthylène-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
		Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94 <sup>(1)</sup> , d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %	100 mg/kg
		Crustacés congelés et surgelés	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

▼ M7

▼B

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 405	Alginate de propane-1, 2-diol	Émulsions 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
		<i>Chewing-gum</i>	5 g/kg
		Préparations de fruits et de légumes	5 g/kg
		Boissons aromatisées sans alcool	300 mg/l
		Liqueurs émulsionnées	10 g/l
		► <u>M7</u> Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE ◀; 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
► <u>M7</u> Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE ◀	1 g/kg		
Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	100 mg/l		
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
		► <u>M7</u> Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE ◀	<i>quantum satis</i>
		<i>Chewing-gum</i>	5 g/kg

▼M2▼B

**▼ B**

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale	
<b>▼ M6</b>		Arômes	50 g/kg	
<b>▼ B</b>			<i>quantum satis</i> (à des fins autres que l'édulcoration)	
E 420 E 421 E 953 E 965	Sorbitol i) Sorbitol ii) Sirop de sorbitol	Denrées alimentaires en général (à l'exception des boissons et de celles des denrées alimentaires qui sont mentionnées à l'article 2 paragraphe 3) Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés	<i>quantum satis</i>	
	Mannitol Isomalt Maltitol i) Maltitol ii) Sirop de maltitol			
E 966	Lactitol			Liqueurs
E 967	Xylitol			
<b>▼ M7</b>				
E 968	Érythritol	Denrées alimentaires en général (à l'exception des boissons et de celles des denrées alimentaires qui sont mentionnées à l'article 2, paragraphe 3)	<i>quantum satis</i>	
		Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés	<i>quantum satis</i>	
		Liqueurs	<i>quantum satis</i>	
			À des fins autres que l'édulcoration	
<b>▼ M8</b>				
E 427	Gomme cassia	Glaces de consommation	2 500 mg/kg	
		Produits à base de lait fermenté à l'exception des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants non aromatisés		
		Desserts à base de produits laitiers et produits similaires		
		Fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts		
		Fromage fondu		
		Sauces et sauces pour salades		
		Soupes, potages et bouillons déshydratés		
		Produits à base de viande ayant subi un traitement thermique	1 500 mg/kg	



▼ B

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale	
▼ <u>M6</u>		Boissons spiritueuses aromatisées, troubles, d'un titre alcoolique volumétrique inférieur à 15 %	300 mg/l	
▼ <u>B</u>	E 445	Esters glycériques de résine de bois	Boissons troubles aromatisées sans alcool	100 mg/l
▼ <u>M2</u>			Traitement en surface des agrumes	50 mg/kg
▼ <u>M3</u>			Boissons spiritueuses troubles conformément au règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil établissant les règles générales relatives à la définition, à la description et à la présentation des boissons spiritueuses <sup>(8)</sup>	100 mg/l
			Boissons spiritueuses troubles contenant moins de 15 % d'alcool en volume	100 mg/l
▼ <u>B</u>	E 473	Sucroesters d'acides gras	Café liquide conditionné	1 g/l
	E 474			
			Produits de viande ayant subi un traitement thermique	5 g/kg (par rapport à la matière grasse)
			Émulsions de matières grasses pour pâtisserie	10 g/kg
			Produits de boulangerie fine	10 g/kg
			Blanchissem de boissons	20g/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

▼ B

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
		<p>► <u>M7</u> Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE ◀</p> <p>► <u>M7</u> Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE ◀; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée</p> <p><i>Chewing-gum</i></p>	<p><i>quantum satis</i></p> <p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>seuls ou en mélange</p>
		Succédanés de crème	5 g/kg
		Crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses	5 g/kg

▼ M2▼ B

E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	<p>Produits de boulangerie fine</p> <p>Liqueurs émulsionnées</p> <p>Produits à base d'oeufs</p> <p>Blanchisseurs de boissons</p> <p><i>Chewing-gum</i></p> <p>Émulsions de matières grasses</p> <p>Succédanés de lait et de crème</p> <p>Confiseries</p> <p>Desserts</p> <p>► <u>M7</u> Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE ◀</p> <p>► <u>M7</u> Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE ◀; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée</p> <p>Céréales du type «Granola» pour le petit déjeuner</p>	<p>10 g/kg</p> <p>5 g/l</p> <p>1 g/kg</p> <p>0,5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>2 g/kg</p> <p>2 g/kg</p> <p><i>quantum satis</i></p> <p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg</p>
-------	--------------------------------------	---	--

▼B

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 476	Polycéroléate de polyglycérol	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 %	4 g/kg
		Produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 %	4 g/kg
		Sauces pour salades	4 g/kg
		Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat	5 g/kg
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	Produits de boulangerie fine	5 g/kg
		Émulsions de matières grasses pour pâtisserie	10 g/kg
		Succédanés de lait et de crème	5 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	1 g/kg
		Glaces de consommation	3 g/kg
		Confiseries	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Nappages fouettés pour desserts (autres que la crème)	30 g/kg
		► <u>M7</u> Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE ◄; 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
E 481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium } Stéaroyl-2-lactylate de calcium }	Produits de boulangerie fine	5 g/kg
E 482		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
		<i>Chewing-gum</i>	2 g/kg
Émulsions de matières grasses	10 g/kg		

▼B

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale	
		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	
		► <b>M7</b> Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE ◀; 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 II)	3 g/kg	
		<i>Mostarda di frutta</i>	2 g/kg	
			seul ou en mélange	
E 483	Tartrate de stéaryle	Produits de boulangerie (à l'exception des pains mentionnés à l'annexe II)	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 (2)
E 494	Monooléate de sorbitane		} Émulsions de matières grasses	10 g/kg
E 495	Monopalmitate de sorbitane			Succédanés de lait et de crème
		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	

▼B

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
		Desserts	5 g/kg
		Confiseries	5 g/kg
		Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat	10 g/kg <sup>(3)</sup>
		Sauces émulsionnées	5 g/kg
		► <b>M7</b> Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE ◀	<i>quantum satis</i>
		Levures de boulangerie	<i>quantum satis</i>
		<i>Chewing-gum</i>	5 g/kg
		► <b>M7</b> Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE ◀; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg seul ou en mélange
		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° 337/79	
E 512	Chlorure d'étain	Asperges blanches en conserve	25 mg/kg en Sn
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
E 523	Sulfate d'aluminium ammoniac		exprimé en aluminium
E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	Produits de boulangerie fine ( <i>scones</i> et génoiserie uniquement)	1 g/kg exprimé en aluminium



▼ B

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 626	Acide guanylique	Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 2 paragraphe 3)	500 mg/kg seul ou en mélange, exprimé en acide guanylique
E 627	Guanylate disodique		
E 628	Guanylate dipotassique		
E 629	Guanylate de calcium		
E 630	Acide inosinique		
E 631	Inosinate disodique	Assaisonnements et condiments	<i>quantum satis</i>
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 de la directive 79/693/CEE et pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	10 mg/kg
		Soupes, potages et bouillons	10 mg/kg
		Huiles et matières grasses destinées à la friture	10 mg/kg
		Confiseries (à l'exception du chocolat)	10 mg/kg
		Boissons aromatisées sans alcool	10 mg/l
		Jus d'ananas	10 mg/l
		Fruits et légumes en conserve	10 mg/kg
		<i>Chewing-gum</i>	100 mg/kg
		Vin (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° 337/79	
		<i>Sød ... Saft</i>	10 mg/l
		Pâte à frire	10 mg/kg
		Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	10 mg/l
		Arômes	10 mg/kg

▼ M2▼ M6

▼ B

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 901 E 902 ► <u>M6</u> ← E 904	Cire d'abeille blanche et jaune } Cire de candelilla } ► <u>M6</u> ← } Shellac }	Comme agents d'enrobage uniquement pour — Confiseries (y compris le chocolat) — Petits produits de boulan- gerie fine enrobés de chocolat — Amuse-gueule — Fruits à coque — Grains de café — ► <u>M8</u> Gaufrettes préem- ballées contenant de la crème glacée (uniquement pour l'additif E 901) ◀	<i>quantum satis</i>
		► <u>M7</u> Compléments alimen- taires au sens de la directive 2002/46/CE ◀	<i>quantum satis</i>
		Agrumes, melons, pommes et poires frais (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>
▼ <u>M2</u>		Pêches et ananas (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>
▼ <u>M8</u>		Arômes dans les boissons aromatisées sans alcool (uniquement pour l'additif E 901)	0,2 g/kg dans la boisson aromatisée
▼ <u>M6</u>			
E 903	Cire de carnauba	Comme agents d'enrobage uniquement: — confiseries (y compris le chocolat)  — petits produits de boulan- gerie fine enrobés de chocolat  — amuse-gueule  — fruits à coque  — grains de café  — ► <u>M7</u> Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE ◀	500 mg/kg  1 200 mg/kg (pour le chewing-gum seule- ment)  200 mg/kg  200 mg/kg  200 mg/kg  200 mg/kg  200 mg/kg

▼ M6

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
		— agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas frais (traitement en surface uniquement)	200 mg/kg

▼ M2

E 905	Cire microcristalline	Traitement en surface de: — confiseries, à l'exclusion du chocolat — chewing-gum — melon, papayes, mangues et avocats	<i>quantum satis</i>
-------	-----------------------	--	----------------------

▼ B

E 912	Esters de l'acide montanique	Agrumes frais (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>
E 914	Cire de polyéthylène oxydée		

▼ M2

		Melons, mangues, papayes, avocats et ananas frais (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>
--	--	--	----------------------

▼ B

E 927b	Carbamide	<i>Chewing-gum</i> sans sucres ajoutés	30 g/kg
E 950	Acesulfame-K	<i>Chewing-gum</i> avec sucres ajoutés	800 mg/kg
E 951	Aspartame		2 500 mg/kg
E 957	Thaumatine		10 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement) <sup>(6)</sup>

▼ M2

		Boissons aromatisés sans alcool à base d'eau	0,5 mg/l
		Desserts — laitiers et non laitiers	5 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement)

▼ B

E 959	Néohespéridine DC	<i>Chewing-gum</i> avec sucres ajoutés	150 mg/kg <sup>(6)</sup>
-------	-------------------	--	--------------------------

▼ M2

		Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94	5 mg/kg
--	--	---	---------

**▼B**

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
		Produits à base de viande Gelées de fruits Protéines végétales	

**▼M8**

E 961	Néotame	<p>Boissons aromatisées à base d'eau, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés</p> <p>Boissons à base de lait et produits dérivés du lait ou boissons à base de jus de fruits, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés</p> <p>«Snacks»: amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de fruits à coque enrobés, prêts à être consommés, préemballés et contenant certains arômes</p> <p>Confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés</p> <p>Micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés</p> <p>Pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés</p> <p>Chewing-gum avec sucres ajoutés</p> <p>Confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite</p> <p>Sauces</p> <p>Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide</p> <p>Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide</p>	<p>2 mg/l en tant qu'exhausteur de goût</p> <p>2 mg/l en tant qu'exhausteur de goût</p> <p>2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût</p> <p>3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût</p> <p>2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût</p> <p>2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût</p> <p>2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût</p>
-------	---------	--	---

▼ M8

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
		Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou d'éléments minéraux et fournis sous forme de sirop ou sous forme à ne pas mâcher	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût

▼ B

E 999	Extraits de quillaia	Boissons aromatisées sans alcool à base d'eau	200 mg/l calculé en extrait anhydre
-------	----------------------	---	--

▼ M2

		Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	200 mg/l calculé en extrait anhydre
--	--	--------------------------------------	--

▼ B

E 1201	Polyvinylpyrrolidone	► <u>M7</u> Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE en comprimés et en dragées ◀	<i>quantum satis</i>
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone		

▼ M8

E 1203	Alcool polyvinylique	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, présentés sous forme de capsules ou de comprimés	18 g/kg
--------	----------------------	---	---------

E 1505	Citrate de triéthyle	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, présentés sous forme de capsules ou de comprimés	3,5 g/kg
		Blanc d'œuf séché	<i>quantum satis</i>

▼ M2

E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	<i>Chewing-gum</i>	<i>quantum satis</i>
--------	--------------------------------------	--------------------	----------------------

E 459	Bêta-cyclodextrine	Denrées alimentaires en comprimés et en dragées	<i>quantum satis</i>
-------	--------------------	---	----------------------

▼ M6

		Arômes enrobés dans les:  — thés aromatisés et boissons instantanées en poudre aromatisées	500 mg/l
--	--	--	----------

▼ M6

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
		— amuse-gueule aromatisés	1 g/kg dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant

▼ M2

E 425	Konjac (7) i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	► <u>M4</u> Denrées alimentaires en général (à l'exclusion de celles visées à l'article 2, paragraphe 3 et des confiseries gélifiées, y compris les produits de gelée en mini-barquettes) ◀	10 g/kg  seul ou en mélange
-------	--	---	-----------------------------------

▼ M3

E 650	Acétate de zinc	<i>Chewing-gum</i>	1 000 mg/kg
E 943a E 943b E 944	Butane Isobutane Propane	Huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) Émulsions à base d'eau à vaporiser	<i>quantum satis</i>

▼ M6

E 907	Poly-1-décène hydrogéné	Comme agents d'enrobage pour: — confiseries — fruits séchés	2 g/kg  2 g/kg
-------	-------------------------	---	----------------------

▼ M7

E 1505	Citrate de triéthyle	Arômes	3 g/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la dose maximale de E 1520 est de 1 g/l
E 1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)		
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)		
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)		

▼ M6

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 1519	Alcool benzylique	Arômes pour:  — liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés à base de produits vitivinicoles  — confiserie, y compris le chocolat, et produits de boulangerie fine	100 mg/l  250 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant

▼ M7

E 426	Hémicellulose de soja	Boissons à base de produits laitiers, destinées à la vente au détail  Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE  Sauces émulsionnées  Produits de boulangerie fine préemballés, destinés à la vente au détail  Nouilles orientales prêtes à être consommées et préemballées, destinées à la vente au détail  Riz prêt à être consommé et préemballé, destiné à la vente au détail  Produits de pommes de terre et de riz transformés préemballés (y compris les produits transformés congelés, surgelés, réfrigérés et séchés), destinés à la vente au détail  Produits d'œufs déshydratés, concentrés, congelés et surgelés  Confiseries gélifiées, à l'exception des produits de gelée en minibarquettes	5 g/l  1,5 g/l  30 g/l  10 g/kg  10 g/kg  10 g/kg  10 g/kg  10 g/kg
E 1204	Pullulan	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, présentés sous forme de gélules ou de comprimés  Microconfiseries sous forme de films, destinées à rafraîchir l'haleine	<i>quantum satis</i>  <i>quantum satis</i>

▼ **M7**

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 1452	Octényl succinate d'aluminium d'amidon	Préparations de vitamines encapsulées dans les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	35 g/kg dans le complément alimentaire

▼ **M8**

E 1521	Polyéthylène glycol	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, présentés sous forme de capsules ou de comprimés	10 g/kg
--------	---------------------	---	---------

▼ **B**

► **M2** <sup>(1)</sup> JO L 316 du 9. 12. 1994, p. 2. ◀

<sup>(2)</sup> Pour E 493 uniquement.

<sup>(3)</sup> Pour E 492 uniquement.

<sup>(4)</sup> Sans amiante.

<sup>(5)</sup> Pour E 553b uniquement.

<sup>(6)</sup> Si E 950, E 951, E 957 et E 959 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.

► **M2** <sup>(7)</sup> Ces substances ne peuvent être employées pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. ◀

► **M3** <sup>(8)</sup> JO L 160 du 12.6.1989, p. 1. ◀

► **M6** <sup>(9)</sup> On entend par «oléorésines d'épices», les extraits d'épices à partir desquels le solvant d'extraction a été évaporé en laissant un mélange des matières huileuses et résineuses volatiles provenant de l'épice. ◀

**▼B**

## ANNEXE V

## SUPPORTS ET SOLVANTS PORTEURS AUTORISÉS

*Note*

Ne sont pas incluses dans cette liste:

- 1) les substances généralement considérées comme des denrées alimentaires;
- 2) les substances visées à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 5;
- 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
<b>▼<u>M3</u></b>		
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	Colorants, émulsifiants, antioxydants et enzymes (au maximum 1 g/kg dans la denrée alimentaire)
<b>▼<u>B</u></b>		
E 422	Glycérol	
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
<b>▼<u>M7</u></b>		
E 968	Érythritol	
<b>▼<u>B</u></b>		
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	

**▼B**

N° E	Nom	Usage restreint	
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (poly-sorbate 20)	} Agents antimoussants	
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (poly-sorbate 80)		
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)		
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (poly-sorbate 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 462	Éthylcellulose		
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		
E 491	Monostéarate de sorbitane	} Colorants et antimoussants	
E 492	Tristéarate de sorbitane		
E 493	Monolaurate de sorbitane		
E 494	Monooléate de sorbitane		
E 495	Monopalmitate de sorbitane		
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		

**▼M7****▼B**

**▼B**

N° E	Nom	Usage restreint
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	Émulsifiants et colorants, au maximum 5 % ► <b>M7</b> Pour E 551: dans E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer) (au maximum 90 % par rapport au pigment) ◀
E 552	Silicate de calcium	
E 553b	Talc	Colorants, au maximum 5 %
E 558	Bentonite	
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)	
E 901	Cire d'abeille	Colorants
E 1200	Polydextrose	
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	Édulcorants
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	
<b>▼M2</b>		
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	

▼ M2

N° E	Nom	Usage restreint
E 900	Diméthylpolysiloxane	

▼ M8

E 1521	Polyéthylène glycol	Édulcorants
--------	---------------------	-------------

▼ M2

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	Édulcorants
-------	--	-------------

▼ M6

	Gomme de cellulose réticulée	
--	------------------------------	--

▼ M2

E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	
-------	--	--

▼ M6

E 555	Silicate alumino-potassique	Dans E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer) (au maximum 90 % par rapport au pigment)
-------	-----------------------------	--

**▼B**

## ANNEXE VI

**ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE**

Note

**▼M2**

Les préparations et les ►M7 préparations à base de céréales et aliments pour bébés ◀ 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 B12 (pas moins de 1 part de B12 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.

**▼M6**

Les préparations et les ►M7 préparations à base de céréales et aliments pour bébés ◀ pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir la substance E 1450 (octényle succinate d'amidon sodique) résultant de l'ajout de préparations à base de vitamines ou de préparations à base d'acides gras polyinsaturés. La quantité de E 1450 passant dans le produit prêt à la consommation ne doit pas dépasser 100 mg/kg à partir de préparations à base de vitamines et 1 000 mg/kg à partir de préparations à base d'acides gras polyinsaturés.

**▼M2**

Les préparations et les ►M7 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés ◀ 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.

**▼B**

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.

**▼M2**

2. Si plus d'une des substances E 322, E 471, E 472 c 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.

**▼B**

N° E	Nom	Quantité 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 la directive 91/321/CEE
E 306 E 307 E 308 E 309	Extrait riche en tocophérol Alpha-tocophérol Gamma-tocophérol Delta-tocophérol	10 mg/l seul ou en mélange

**▼B**

N° E	Nom	Quantité maximale
E 322	Lécithines	1 g/l
E 471	Mono- et diglycérides	4 g/l

**▼M2**

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 prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE
E 339	Orthophosphates de sodium	1 g/l exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Orthophosphates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE
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 arrêtées à l'annexe IV de la directive 91/321/CEE, modifiée par la directive 96/4/CE
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 arrêtées à l'annexe IV de la directive 91/321/CEE, modifiée par la directive 96/4/CE
E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l, dans des produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés

**▼B**

## DEUXIÈME PARTIE

**ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES PRÉPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS EN BONNE SANTÉ***Notes*

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

**▼M2**

2. Si plus d'une des substances E 322, E 471, E 472 c 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.

**▼B**

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	Quantité maximale	
E 270	Acide lactique [forme L(+) seulement]	<i>quantum satis</i>	
E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>	
E 306 E 307 E 308 E 309	Extrait riche en tocophérols Alpha-tocophérol Gamma-tocophérol Delta-tocophérol	} 10 mg/l seul ou en mélange	
E 338	Acide orthophosphorique		conformément aux limites prévues à l'annexe II de la Directive 91/321/CEE
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	Carraghénames	0,3 g/l	
E 410	Farine de graines de caroube	1 g/l	
E 412	Gomme guar	1 g/l	
<b>▼M2</b> 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 prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE	
E 339	Orthophosphates de sodium	1 g/l exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	
E 340	Orthophosphates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE	
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 arrêtées à l'annexe IV de la directive 91/321/CEE, modifiée par la directive 96/4/CE	
E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l, dans des produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés	

▼ B

## TROISIÈME PARTIE

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES ► M7 PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES ET ALIMENTS POUR BÉBÉS ◀ POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE EN BONNE SANTÉ

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333	Carbonates de calcium Acide acétique Acétate de potassium Acétate de sodium Acétate de calcium Acide lactique (*) Acide malique (*) Lactate de sodium (*) Lactate de potassium (*) Lactate de calcium (*) Acide citrique Citrate de sodium Citrate de potassium Citrate calcium	► <u>M7</u> Préparations à base de céréales et aliments pour bébés ◀	<i>quantum satis</i> (pour régulation du pH seulement)
E 507 E 524 E 525 E 526	Acide chlorhydrique Hydroxyde de sodium Hydroxyde de potassium Hydroxyde de calcium		
▼ <u>M8</u>			
E 920	L-cystéine	Biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge	1 g/kg
▼ <u>B</u>			
E 500 E 501 E 503	Carbonates de sodium Carbonates de potassium Carbonates d'ammonium	► <u>M7</u> Préparations à base de céréales et aliments pour bébés ◀	<i>quantum satis</i> (seulement comme poudres à lever)
E 300 E 301 E 302	Acide L-ascorbique L-ascorbate de sodium L-ascorbate de calcium	Boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes	0,3 g/kg
		Aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes	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	Céréales, biscuits, biscottes et aliments pour bébés contenant des matières grasses	0,1 g/kg seul ou en mélange

▼ **B**

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 338	Acide orthophosphorique	► <b>M7</b> Préparations à base de céréales et aliments pour bébés ◀	1 g/kg exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (pour régulation du pH seulement)
E 339 E 340 E 341	Orthophosphates de sodium Orthophosphates de potassium Orthophosphates de calcium	Céréales	1 g/kg seul ou en mélange, exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 322	Lécitines	Biscuits et biscottes Aliments à base de céréales Aliments pour bébés	10 g/kg
E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- et diglycérides d'acides gras Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	Biscuits et biscottes Aliments à base de céréales Aliments pour bébés	5 g/kg seul ou en mélange
E 400 E 401 E 402 E 404	Acide alginique Alginat de sodium Alginat de potassium Alginat de calcium	Desserts Entremets	0,5 g/kg seul ou en mélange
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Farine de graines de caroube Gomme guar Gomme arabique ou gomme d'acacia Gomme xanthane Pectines	► <b>M7</b> Préparations à base de céréales et aliments pour bébés ◀ Aliments à base de céréales sans gluten	10 g/kg seul ou en mélange 20 g/kg seul ou en mélange
E 551	Dioxyde de silicium	Céréales sèches	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450a E 575	Acide tartrique (*) Tartrate de sodium (*) Tartrate de potassium (*) Tartrate de calcium (*) Diphosphate disodique Glucono-delta-lactone	Biscuits et biscottes	5 g/kg sous forme de résidus
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450	Amidon oxydé Phosphate de monoamidon Phosphate de diamidon Phosphate de diamidon phosphaté Phosphate de diamidon acétylé Amidon acétylé Adipate de diamidon acétylé Octényle succinate d'amidon sodique	► <b>M7</b> Préparations à base de céréales et aliments pour bébés ◀	50 g/kg
E 333	Citrates de calcium <sup>(1)</sup>	Produits à base de fruits à faible teneur en sucre	<i>quantum satis</i>
E 341	Orthophosphates tricalciques <sup>(1)</sup>	Desserts à base de fruits	1 g/kg exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 1451	Amidon oxydé acétylé	► <b>M7</b> Préparations à base de céréales et aliments pour bébés ◀	50 g/kg

▼ **B**

(\*) Forme L(+) uniquement.

► **M2** <sup>(1)</sup> La note figurant à la quatrième partie n'est pas applicable. ◀

▼ **B**

## QUATRIÈME PARTIE

▼ **M6**

**ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES ALIMENTS  
DIÉTÉTIQUES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE  
DESTINÉS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES, TELS QUE DÉFINIS  
DANS LA DIRECTIVE 1999/21/CE <sup>(1)</sup>**

▼ **B**

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

▼ **M2**

N° E	Nom	Quantité maximale	Conditions particulières
E 401	Alginate de sodium	1 g/l	À 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	À 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	À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-œsophagien
E 412	Gomme guar	10 g/l	À 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 à l'annexe IV de la directive 91/321/CEE, telle que modifiée par la directive 96/4/CE
E 415	Gomme xanthane	1,2 g/l	À 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	À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium	10 g/l ou kg	À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme
E 471	Mono-et diglycérides d'acides gras	5 g/l	À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines
▼ <b>M6</b> 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	à partir de la naissance
▼ <b>M7</b> E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l	Produits contenant des protéines hydrolysées, des peptides et des amino-acides
▼ <b>M2</b> E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20 g/l	Dans des préparations pour nourrissons et des préparations de suite pour nourrissons

<sup>(1)</sup> Directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29).