

**DIRECTIVE 94/36/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL**

**du 30 juin 1994**

**concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires**

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

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

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'alimentation humaine <sup>(1)</sup>, et notamment son article 3 paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission <sup>(2)</sup>,

vu l'avis du Comité économique et social <sup>(3)</sup>,

statuant conformément à la procédure visée à l'article 189 B du traité <sup>(4)</sup>,

considérant que les différences existant entre les législations nationales concernant les conditions d'emploi des colorants alimentaires entravent la libre circulation des denrées alimentaires et qu'il peut en résulter une situation de concurrence déloyale;

considérant que toute réglementation relative aux additifs alimentaires et à leurs conditions d'emploi doit avoir pour premier motif la nécessité de protéger et d'informer les consommateurs;

considérant qu'un additif alimentaire ne peut être employé que s'il est prouvé que son emploi est techniquement nécessaire et ne nuit pas à la santé;

considérant que les colorants sont utilisés pour rétablir l'aspect initial des denrées alimentaires dont la couleur a été altérée par la transformation, le stockage, l'emballage et la distribution et dont l'attrait visuel se trouve ainsi diminué;

considérant que les colorants sont utilisés pour donner une apparence plus attrayante aux denrées alimentaires et qu'ils servent aussi à identifier des arômes normalement associés à certaines denrées alimentaires et à donner une coloration à des denrées qui n'en auraient pas par elles-mêmes;

considérant qu'il est nécessaire d'inclure dans le texte de la présente directive certains colorants destinés au marquage de salubrité de la viande, sous la responsabilité du vétérinaire officiel, conformément aux exigences de la directive 91/497/CEE <sup>(5)</sup>, et notamment du chapitre XI de son annexe I;

considérant que seuls les colorants autorisés par la présente directive devraient être employés pour la décoration des œufs ou pour leur estampillage, comme prévu par le règlement (CEE) n° 1274/91 <sup>(6)</sup>;

considérant que les colorants sont employés en vue de renforcer les colorants naturellement présents dans les denrées alimentaires;

considérant qu'il est généralement admis que les denrées alimentaires non transformées ainsi que certaines autres denrées alimentaires de base doivent être exemptes d'additifs alimentaires;

considérant que, eu égard aux données scientifiques et toxicologiques les plus récentes sur ces substances, certaines d'entre elles ne doivent être autorisées que pour des denrées alimentaires déterminées et sous certaines conditions d'emploi;

considérant qu'il est nécessaire d'établir des règles strictes pour l'emploi des additifs alimentaires dans les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge;

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

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

considérant que la présente directive remplace en partie la directive du Conseil, du 23 octobre 1962, relative au rapprochement des réglementations des États membres concernant les matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine <sup>(7)</sup>;

<sup>(5)</sup> JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 69. Directive modifiée par la directive 92/5/CEE (JO n° L 57 du 2. 3. 1992, p. 1).

<sup>(6)</sup> Règlement (CEE) n° 1274/91 de la Commission, du 15 mai 1991, établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs (JO n° L 121 du 16. 5. 1991, p. 11). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1259/94 (JO n° L 137 du 1. 6. 1994, p. 54).

<sup>(7)</sup> JO n° 115 du 11. 11. 1962, p. 2645/62. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 85/7/CEE (JO n° L 2 du 3. 1. 1985, p. 22).

<sup>(1)</sup> JO n° L 40 du 11. 2. 1989, p. 27. Directive modifiée par la directive 94/34/CE (voir page 1 du présent Journal officiel).

<sup>(2)</sup> JO n° C 12 du 18. 1. 1992, p. 7.

<sup>(3)</sup> JO n° C 313 du 30. 11. 1992, p. 1.

<sup>(4)</sup> Avis du Parlement européen du 10 mars 1993 (JO n° C 115 du 26. 4. 1993, p. 105), confirmé le 2 décembre 1993 (JO n° C 342 du 20. 12. 1993), position commune du Conseil du 9 mars 1994 (non encore parue au Journal officiel) et décision du Parlement européen du 9 mars 1994 (JO n° C 91 du 28. 3. 1994, p. 79).

considérant que seront proposées, selon la procédure prévue à l'article 11 de la directive 89/107/CEE, la modification des critères de pureté existants concernant les matières colorantes ainsi que de nouvelles spécifications relatives aux colorants pour lesquels il n'existe pas de critères de pureté;

considérant que, pour protéger les consommateurs, la Communauté doit encourager la recherche sur les effets potentiels (dont les effets cumulatifs et synergiques) des colorants alimentaires sur la santé humaine, en particulier de ceux dont l'innocuité est controversée,

ONT ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

#### Article premier

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.

2. Aux fins de la présente directive, on entend par «colorants» des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres sources naturelles, qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation.

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

3. Toutefois, les substances indiquées ci-dessous ne sont pas considérées comme des colorants aux fins de la présente directive:

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

#### Article 2

1. Seules les substances énumérées à l'annexe I peuvent être utilisées comme colorants dans les denrées alimentaires.

2. Les colorants ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires énumérées aux annexes III, IV et V et dans les conditions qui y sont spécifiées; les colorants

peuvent être utilisés dans ces mêmes denrées alimentaires lorsqu'ils sont destinés à des usages particuliers conformément à la directive 89/398/CEE (<sup>1</sup>).

3. Il ne peut être employé de colorants dans les denrées alimentaires énumérées à l'annexe II, sauf lorsque cela est spécifiquement prévu par les dispositions des annexes III, IV ou V.

4. Les colorants autorisés uniquement pour certaines utilisations sont énumérés à l'annexe IV.

5. Les colorants généralement autorisés dans les denrées alimentaires, ainsi que leurs conditions d'emploi, sont énumérés à l'annexe V.

6. Les quantités maximales indiquées dans les annexes:

- concernent des denrées alimentaires prêtes à être consommées, préparées selon les instructions du fabricant,
- désignent les quantités de principe colorant contenues dans la préparation colorante.

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

8. Aux fins du marquage de salubrité prévu par la directive 91/497/CEE et d'autres marquages requis pour les produits à base de viande, seuls peuvent être utilisés les colorants E 155 brun HT, E 133 bleu brillant FCF ou E 129 rouge allura AC ou encore un mélange approprié de E 133 bleu brillant FCF et de E 129 rouge allura AC.

9. Seuls les colorants énumérés à l'annexe I peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d'œuf ou pour leur estampillage, comme le prévoit le règlement (CEE) n° 1274/91.

10. Seuls les colorants énumérés à l'annexe I, à l'exception du E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 et E 180, peuvent être vendus directement aux consommateurs.

11. 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 original. Toutefois, elles peuvent par exemple avoir été divisées, séparées, tranchées, désossées, hachées, écorchées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées, congelées, réfrigérées, broyées ou décorées, conditionnées ou non.

(<sup>1</sup>) JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 27.

*Article 3*

Sans préjudice d'autres dispositions communautaires, la présence d'un colorant dans une denrée alimentaire est autorisée:

— dans une denrée alimentaire composée, pour autant que cette denrée ne figure pas à l'annexe II, dans la mesure où ce colorant est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée

ou

— si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions de la présente directive.

*Article 4*

Il peut être décidé, selon la procédure prévue à l'article 5, si une denrée alimentaire particulière relève de l'une des catégories de denrées alimentaires mentionnées dans les annexes et si des substances sont des colorants au sens de l'article 1<sup>er</sup>.

*Article 5*

1. Lorsque la procédure prévue au présent article doit être appliquée, la Commission est assistée par le comité permanent des denrées alimentaires, institué par la décision 69/414/CEE (<sup>1</sup>), ci-après dénommé «comité».

2. Le président saisit le comité de sa propre initiative ou à la demande du représentant d'un État membre.

3. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet, dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question. L'avis est émis à la majorité prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à prendre sur proposition de la Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie à l'article précité. Le président ne prend pas part au vote.

4. a) La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

b) Si les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une propo-

sition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission.

*Article 6*

Les États membres instaurent, dans un délai de trois ans à compter de l'adoption de la présente directive, des systèmes de contrôle de la consommation et de l'emploi des colorants et rendent compte de leurs constatations à la Commission.

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

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

*Article 7*

Les dispositions des articles 1<sup>er</sup> à 7, de l'article 8 paragraphe 1 deuxième tiret et paragraphe 2 et des articles 9 à 15 de la directive du Conseil du 23 octobre 1962 sur les matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine sont abrogées.

Les références faites aux dispositions abrogées s'entendent comme faites aux dispositions correspondantes de la présente directive.

*Article 8*

À la date d'entrée en vigueur de la présente directive, la Commission lancera, de concert avec le Parlement européen, les ministères nationaux, les industries alimentaires, le commerce de détail alimentaire et les associations de consommateurs, une campagne d'information des consommateurs sur les procédures d'évaluation et d'autorisation des colorants agréés ainsi que sur la signification du système de numérotation «E».

*Article 9*

1. Les États membres mettent en vigueur, au plus tard le 31 décembre 1995, les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive. Ces dispositions visent à:

(<sup>1</sup>) JO n° L 291 du 19. 11. 1969, p. 9.

- autoriser, au plus tard le 31 décembre 1995, la commercialisation et l'emploi des produits conformes à la présente directive,
- interdire, au plus tard le 30 juin 1996, 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.

2. Lorsque les États membres adoptent les dispositions visées au paragraphe 1, 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 jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

#### *Article 11*

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 30 juin 1994.

*Par le Parlement européen*

*Le président*

E. KLEPSCH

*Par le Conseil*

*Le président*

A. BALTAS

## ANNEXE I

## LISTE DES COLORANTS ALIMENTAIRES AUTORISÉS

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

N° CE	Dénomination usuelle	Numéro d'index (1) ou description
E 100	Curcumine	75300
E 101	i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine	
E 102	Tartrazine	19140
E 104	Jaune de quinoléine	47005
E 110	<i>Sunset yellow</i> FCF Jaune orange S	15985
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	75470
E 122	Azorubine, carmoisine	14720
E 123	Amarante	16185
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	16255
E 127	Erythrosine	45430
E 128	Rouge 2G	18050
E 129	Rouge allura AC	16035
E 131	Bleu patenté V	42051
E 132	Indigotine, carmin d'indigo	73015
E 133	Bleu brillant FCF	42090
E 140	Chlorophylles et chlorophyllines: i) Chlorophylles ii) Chlorophyllines	75810 75815
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines i) Complexes cuivre-chlorophylles ii) Complexes cuivre-chlorophyllines	75815
E 142	Vert S	44090
E 150a	Caramel ordinaire (2)	
E 150b	Caramel de sulfite caustique	
E 150c	Caramel ammoniacal	
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium	
E 151	Noir brillant BN, noir PN	28440
E 153	Charbon végétal médicinal	
E 154	Brun FK	
E 155	Brun HT	20285

N° CE	Dénomination usuelle	Numéro d'index <sup>(1)</sup> ou description
E 160a	Caroténoïdes i) Caroténoïdes mélangés ii) Bêta-carotène	75130 40800
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	75120
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	
E 160d	Lycopène	
E 160e	$\beta$ -apocarotenal-8' (C 30)	40820
E 160f	Ester éthylique de l'acide $\beta$ -apocarotenique-8' (C 30)	40825
E 161b	Lutéine	
E 161g	Canthaxantine	
E 162	Rouge de betterave, bétanine	
E 163	Anthocyanes	Obtenus par des procédés physiques à partir de fruits et de légumes
E 170	Carbonate de calcium	77220
E 171	Dioxyde de titane	77891
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	77491 77492 77499
E 173	Aluminium	
E 174	Argent	
E 175	Or	
E 180	Lithol-rubine BK	

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

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

## ANNEXE II

**DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LESQUELLES LES COLORANTS NE SONT PAS AUTORISÉS, SAUF LORSQUE CELA EST SPÉCIFIQUEMENT PRÉVU PAR LES DISPOSITIONS DES ANNEXES III, IV OU V**

*(Les désignations utilisées à l'annexe II n'affectent pas le principe du «report» dans les cas où les produits contiennent des ingrédients contenant par eux-mêmes des colorants autorisés.)*

1. Denrées alimentaires non transformées
2. Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées
3. Lait, demi-écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris par procédé UHT) (non aromatisé)
4. Lait chocolaté
5. Laits fermentés (non aromatisés)
6. Laits de conserve tels que définis dans la directive 76/118/CEE (non aromatisés)
7. Lait battu et babeurre (non aromatisés)
8. Crème et crème en poudre (non aromatisée)
9. Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale
10. Œufs et produits à base d'œufs, tels que définis à l'article 2 paragraphe 1 de la directive 89/437/CEE
11. Farine et autres produits de minoterie; amidons et féculés
12. Pain et produits apparentés
13. Pâtes alimentaires et gnocchis
14. Sucres, y compris tous les mono- et disaccharides
15. Purée et conserves de tomate
16. Sauces à base de tomates
17. Jus et nectars de fruits, tels que définis par la directive 75/726/CEE, et jus de légumes
18. Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve ou déshydratés; fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, transformés
19. Confitures extra, gelées extra et crème de marrons telles que définies dans la directive 79/693/CEE, crème de pruneaux
20. Poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier, ainsi que leurs préparations, mais non compris les repas préparés contenant ces ingrédients
21. Produits de cacao et composants du chocolat dans les produits à base de chocolat tels que définis dans la directive 73/241/CEE
22. Café torréfié, thé, chicorée; extraits de thé et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits
23. Sel, produits de substitution du sel, épices et mélanges d'épices
24. Vins et autres produits tels que définis dans le règlement (CEE) n° 822/87
25. Korn, Kornbrand, boissons spiritueuses de fruits, eaux-de-vie de fruits, Ouzo, Grappa, Tsikoudia de Crète, Tsipouro de Macédoine, Tsipouro de Thessalie, Tsipouro de Tyrnavos, Eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise, eau de vie de seigle marque nationale luxembourgeoise, London gin, tels que définis dans le règlement (CEE) n° 1576/89
26. Sambuca, Maraschino et Mistra, tels que définis dans le règlement (CEE) n° 1180/91

- 
27. Sangria, Clarea et Zurra, tels que définis dans le règlement (CEE) n° 1601/91
  28. Vinaigre de vin
  29. Aliments pour nourrissons et jeunes enfants, tels que définis dans la directive 89/398/CEE, y compris les aliments pour les nourrissons et les jeunes enfants qui ne sont pas en bonne santé
  30. Miel
  31. Malt et produit maltés
  32. Fromages affinés et non affinés (non aromatisés)
  33. Beurre à base de lait de brebis et de chèvre
-

## ANNEXE III

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

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

Denrées alimentaires	Colorants autorisés	Quantité maximale
Whisky, Whiskey, boissons spiritueuses de céréales (autres que les Korn, Kornbrand ou eau-de-vie de seigle marque nationale luxembourgeoise, eau-de-vie, rhum, Brandy, Weinbrand, marc de raisin, eau-de-vie de marc (autre que les Tsikoudia, Tsipouro et eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n° 1576/89	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
Boissons aromatisées à base de vin (exception faite du Bitter Soda) et vins aromatisés tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n° 1601/91	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
Americano	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 163 Anthocyanes	<i>quantum satis</i>
	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5'-de riboflavine E 102 Tartrazine E 104 Jaune de quinoléine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 122 Azorubine Carmoisine E 123 Amarante E 124 Ponceau 4R	100 mg/l (seuls ou en combinaison)
Bitter Soda, Bitter Vino, tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n° 1601/91	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5'-riboflavine E 102 Tartrazine E 104 Jaune de quinoléine E 110 <i>Sunset Yellow</i> FCF Jaune orange S E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 122 Azorubine Carmoisine E 123 Amarante E 124 Ponceau 4R Rouge cochenille A E 129 Rouge allura AC	100 mg/l (seuls ou en combinaison)

Denrées alimentaires	Colorants autorisés	Quantité maximale
Vins de liqueur et vins de liqueur de qualité produits dans des régions déterminées	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure (à l'exclusion des olives)	E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine E 140 Chlorophylles Chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes: i) Caroténoïdes mélangés ii) Bêta-carotène E 162 Rouge de betterave, bétanine E 163 Anthocyanes	<i>quantum satis</i>
Céréales extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits pour petit-déjeuner.	E 150c Caramel ammoniacal E 160a Caroténoïdes E 160b Rocou, bixine, norbixine E 160c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 25 mg/kg <i>quantum satis</i>
Céréales aromatisées aux fruits pour petit-déjeuner	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 162 Rouge de betterave, bétanine E 163 Anthocyanes	200 mg/kg (seuls ou en combinaison)
Confitures, gelées et marmelades telles que mentionnées dans la directive 79/693/CEE et autres préparations similaires de fruits y compris les produits basses calories	E 100 Curcumine E 140 Chlorophylles et chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes: i) Caroténoïdes mélangés ii) Bêta-carotène E 160c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine E 162 Rouge de betterave, bétanine E 163 Anthocyanes	<i>quantum satis</i>

Denrées alimentaires	Colorants autorisés	Quantité maximale
	E 104 Jaune de quinoléine E 110 <i>Sunset yellow</i> E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A E 142 Vert S E 160d Lycopène E 161b Lutéine	100 mg/kg (seuls ou en combinaison)
Saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande	E 100 Curcumine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes E 160c Extraits de paprika, capsanthine, capsorubine E 162 Rouge de betterave, bétanine	20 mg/kg 100 mg/kg <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 20 mg/kg 10 mg/kg <i>quantum satis</i>
Luncheon Meat	E 129 Rouge allura	25 mg/kg
Breakfast Sausages contenant au moins 6 % de céréales  Viande de «burger» contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales	E 129 Rouge allura AC  E 120 Cochenille, acide carminique, carmins  E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	25 mg/kg  100 mg/kg  <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>
Saucisse de Chorizo; Salchichon	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	E 110 <i>Sunset Yellow</i> FCF E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasturmas (partie externe comestible)	E 100 Curcumine E 101 i) riboflavine ii) phosphate-5' de riboflavine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins	<i>quantum satis</i>
Granules et flocons de pommes de terre séchés	E 100 Curcumine	<i>quantum satis</i>
Processed Mushy and Garden Peas (en conserve)	E 102 Tartrazine E 133 Bleu brillant E 142 Vert S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

## ANNEXE IV

## COLORANTS AUTORISÉS UNIQUEMENT DANS CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES

Colorant	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 123 Amarante	Vins apéritifs, spiritueux, y compris les produits ayant moins de 15 % d'alcool en volume	30 mg/l
	Oufs de poisson	30 mg/l
E 127 Erythrosine	Cerises pour cocktails et cerises confites	200 mg/kg
	Bigarreaux au sirop et pour cocktails	150 mg/kg
E 128 Rouge 2G	Breakfast Sausages contenant au minimum 6 % de céréales	20 mg/kg
	Viande de «burger» contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales	
E 154 Brun FK	Kippers	20 mg/kg
E 161g Canthaxanthine	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
E 173 Aluminium	Enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie	<i>quantum satis</i>
E 174 Argent	Enrobage de confiserie	<i>quantum satis</i>
	Décoration de chocolat	
	Liqueurs	
E 175 Or	Enrobage de confiserie	<i>quantum satis</i>
	Décoration de chocolat	
	Liqueurs	
E 180 Lithol-rubine BK	Croûte de fromage comestible	<i>quantum satis</i>
E 160b Rocon, bixine, Norbixine	Margarine, minarine, autres émulsions de matières grasses et matières grasses non émulsionnées	10 mg/kg
	Décorations et enrobages	20 mg/kg
	Boulangerie fine	10 mg/kg
	Glaces alimentaires	20 mg/kg
	Liqueurs; y compris les boissons fortifiées ayant un titre alcoométrique volumique de moins de 15 %	10 mg/l
	Fromage fondu aromatisé	15 mg/kg
	Fromages affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé; fromage fondu non aromatisé	15 mg/kg

Colorant	Denrées alimentaires	Quantité maximale
	Desserts	10 mg/kg
	«Amuse-gueules»: produits secs salés, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon ou féculés	
	— amuse-gueules salés, extrudés ou soufflés	20 mg/kg
	— autres amuse-gueules salés et arachides, noix ou noisettes salées	10 mg/kg
	Poisson fumé	10 mg/kg
	Croûte comestible de fromages et boyaux comestibles	20 mg/kg
	Fromage Red Leicester	50 mg/kg
	Fromage Mimolette	35 mg/kg
	Céréales extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits pour petit déjeuner	25 mg/kg

## ANNEXE V

COLORANTS AUTORISÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES AUTRES QUE CELLES  
ÉNUMÉRÉES AUX ANNEXES II ET III

## Première partie

Les colorants suivants peuvent être utilisés *quantum satis* dans les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe V deuxième partie et dans toutes les autres denrées alimentaires autres que celles qui sont indiquées aux annexes II et III.

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

## Deuxième partie

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

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

Denrées alimentaires	Quantité maximale
Boissons aromatisées sans alcool	100 mg/l
Fruits et légumes confits, Mostarda di frutta	200 mg/kg
Conserves de fruits rouges	200 mg/kg
Confiserie	300 mg/kg
Décorations en enrobages	500 mg/kg
Boulangerie fine (telle que viennoiseries, biscuits, gâteaux et gaufrettes)	200 mg/kg
Glaces alimentaires	150 mg/kg
Fromages fondus aromatisés	100 mg/kg
Desserts, y compris produits à base de lait aromatisé	150 mg/kg
Sauces, assaisonnements (par exemple poudre de curry, Tandoori), pickles, condiments, Chutney et Piccalilli	500 mg/kg

Denrées alimentaires	Quantité maximale
Moutardes	300 mg/kg
Pâtes de poisson et de crustacés	100 mg/kg
Crustacés précuits	250 mg/kg
Substituts de saumon	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Œufs de poisson	300 mg/kg
Poisson fumé	100 mg/kg
«Amuse-gueules»: produits secs salés, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon ou féculés	
— amuse-gueules salés, extrudés ou soufflés	200 mg/kg
— autres amuse-gueules salés et arachides, noix ou noisettes salées	100 mg/kg
Crouûtes de fromage comestibles et boyaux comestibles de collagène	<i>quantum satis</i>
Préparations complètes de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou le régime alimentaire d'une journée	50 mg/kg
Préparations complètes et apports nutritionnels à prendre sous surveillance médicale	50 mg/kg
Compléments alimentaires/intégrateurs de régime diététique liquides	100 mg/l
Compléments alimentaires/intégrateurs de régime diététique solides	300 mg/kg
Potages	50 mg/kg
Succédanés de viande et poisson à base de protéines végétales	100 mg/kg
Boissons spiritueuses (y compris les produits ayant moins de 15% d'alcool en volume), à l'exception de celles qui sont mentionnées aux annexes II ou III	200 mg/l
Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles, tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n° 1601/91, à l'exception de ceux qui sont mentionnés aux annexes II ou III	200 mg/l
Vins de fruits (tranquilles ou pétillants) Cidre (à l'exception du cidre bouché) et poiré Vin de fruits, cidre et poiré aromatisés	200 mg/l