RÈGLEMENT (UE) Nº 1130/2011 DE LA COMMISSION

du 11 novembre 2011

modifiant l'annexe III du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil sur les additifs alimentaires en vue d'y inclure une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriments

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires [1], et notamment son article 10 et son article 30, paragraphes 2, 3 et 5,

considérant ce qui suit:

(1) L'annexe III du règlement (CE) nº 1333/2008 prévoit l'établissement de listes de l'Union des additifs alimentaires autorisés et de leurs conditions d'utilisation dans les additifs alimentaires (parties 1 et 2), les enzymes alimentaires (partie 3), les arômes alimentaires (partie 4) et les nutriments ou catégories de nutriments (partie 5) auxquels ils peuvent être ajoutés, conformément à l'article 4, paragraphe 4, dudit règlement. Le but de l'utilisation de ces additifs alimentaires est qu'ils exercent une fonction technologique dans les additifs, les enzymes ou les arômes alimentaires ou les nutriments.

(2) Les additifs alimentaires répertoriés à l'annexe III du règlement (CE) nº 1333/2008 peuvent être classés dans l'une des catégories fonctionnelles établies à l'annexe I sur la base de leur principale fonction technologique. Néanmoins, conformément à l'article 9 dudit règlement, le classement d'un additif alimentaire dans une catégorie fonctionnelle ne doit pas exclure son utilisation à plusieurs fins.

(3) Les additifs alimentaires autorisés comme supports dans les additifs alimentaires en vertu de la 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 [2], ainsi que leurs conditions d'utilisation, doivent être répertoriés à l'annexe III, partie 1, du règlement (CE) nº 1333/2008, leur conformité aux conditions générales pour l'inclusion d'additifs alimentaires sur les listes de l'Union et pour leur utilisation, et en particulier à l'article 6, paragraphe 1, point a), dudit règlement, ayant été examinée.

(4) Les additifs alimentaires figurant sur la liste des supports et solvants porteurs autorisés établie dans la directive 95/2/CE et ayant une fonction d'additif alimentaire autre que celle de support doivent être répertoriés à l'annexe III, partie 2, du règlement (CE) nº 1333/2008, avec les mêmes conditions d'utilisation. Les autres additifs alimentaires ayant une fonction autre que celle de support doivent également être inscrits dans cette partie.

(5) Les additifs alimentaires et les supports autorisés dans les enzymes alimentaires visées dans le règlement (CE) nº 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires [3], ainsi que leurs conditions d'utilisation, doivent être répertoriés à l'annexe III, partie 3, du règlement (CE) nº 1333/2008.

(6) Les additifs alimentaires autorisés dans les arômes alimentaires en vertu de la directive 95/2/CE, ainsi que leurs conditions d'utilisation, doivent être répertoriés à l'annexe III, partie 4, du règlement (CE) nº 1333/2008, leur conformité à l'article 6 dudit règlement ayant été examinée.

(7) Les additifs alimentaires et les supports autorisés dans les nutriments définis dans le règlement (CE) nº 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires [4] et dans la directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juin 2002 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les compléments alimentaires [5], la directive 2009/39/CE du Parlement européen et du Conseil du 6 mai 2009 relative aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière [6], et le règlement (CE) nº 953/2009 de la Commission du 13 octobre 2009 relatif aux substances qui peuvent être ajoutées dans un but nutritionnel spécifique aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière [7], ainsi que leurs conditions d'utilisation, doivent être répertoriés à l'annexe III, partie 5, section A, du règlement (CE) nº 1333/2008. Les additifs alimentaires ayant une fonction autre que celle de support doivent également être inscrits dans cette section, pour répondre à un besoin technologique non prévu lors de l'adoption du règlement (CE) nº 1333/2008.

[1] JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.
[2] JO L 61 du 18.3.1995, p. 1.
[3] JO L 354 du 31.12.2008, p. 7.
[4] JO L 404 du 30.12.2006, p. 26.
[5] JO L 183 du 12.7.2002, p. 51.
[6] JO L 124 du 20.5.2009, p. 21.
[7] JO L 269 du 14.10.2009, p. 9.

(8) Les additifs alimentaires figurant sur la liste des additifs alimentaires autorisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge établie dans la directive 95/2/CE et exerçant la fonction d'additifs alimentaires dans les nutriments doivent être répertoriés, avec les mêmes conditions d'utilisation, sur la liste de l'annexe III, partie 5, section B, du règlement (CE) nº 1333/2008. Il convient de compléter cette liste, compte tenu de l'avis rendu le 13 juin 1997 par le comité scientifique de l'alimentation humaine concernant les additifs dans les préparations de nutriments destinées à être utilisées dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage [1].

(9) Dans un souci de transparence et de cohérence, il y a lieu de fixer des règles spécifiques relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires dans les préparations d'additifs alimentaires, d'enzymes alimentaires et de nutriments.

(10) Des substances comme les sulfites, les benzoates, les polysorbates, les esters de sorbitane et les sucroesters doivent être inscrites à l'annexe III du règlement (CE) nº 1333/2008; ces substances font partie des additifs examinés à l'étape 3 conformément au rapport publié en 2001 par la Commission sur la consommation des additifs alimentaires dans l'Union européenne [2], et elles suscitent des préoccupations quant à la dose journalière admissible (DJA). Les conditions d'utilisation de ces substances pourront être revues à la suite de l'avis que l'Autorité européenne de sécurité des aliments doit rendre dans le contexte du programme de réévaluation établi par le règlement (UE) nº 257/2010 [3] établissant un programme pour la réévaluation des additifs alimentaires autorisés, qui comprend, entre autres, une évaluation de la consommation.

(11) Les spécifications des additifs alimentaires répertoriés à l'annexe III du règlement (CE) nº 1333/2008, en ce qui concerne l'origine, les critères de pureté et toute autre information nécessaire, sont établies dans les directives de la Commission 2008/128/CE du 22 décembre 2008 établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires [4], 2008/60/CE du 17 juin 2008 établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires [5] et 2008/84/CE du 27 août 2008 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants [6].

(12) Étant donné que certaines préparations sont utilisées depuis des décennies, il convient de prévoir une période transitoire de vingt-quatre mois à compter de l'entrée en vigueur du présent règlement pour permettre aux exploitants du secteur alimentaire de s'adapter aux exigences fixées à l'annexe III, parties 2 et 3 et partie 5, section A, du règlement (CE) nº 1333/2008 tel que modifié par le présent règlement. Il y a lieu de prévoir une période transitoire de dix-huit mois à compter de l'entrée en vigueur du présent règlement pour permettre aux exploitants du secteur alimentaire de s'adapter aux exigences fixées à l'annexe III, parties 1 et 4, dudit règlement, tel que modifié par le présent règlement.

(13) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article 1

Modification du règlement (CE) nº 1333/2008

L'annexe III du règlement (CE) nº 1333/2008 est remplacée par le texte de l'annexe du présent règlement.

Article 2

Mesures transitoires

Les préparations non conformes à l'annexe III, parties 2 et 3 et partie 5, section A, du règlement (CE) nº 1333/2008 tel que modifié par le présent règlement peuvent continuer d'être mises sur le marché conformément aux dispositions nationales durant une période de vingt-quatre mois à compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement. Les denrées alimentaires contenant de telles préparations qui ont été mises sur le marché légalement au cours de cette période peuvent être commercialisées jusqu'à l'épuisement des stocks.

Les préparations non conformes à l'annexe III, parties 1 et 4, du règlement (CE) nº 1333/2008 tel que modifié par le présent règlement peuvent continuer d'être mises sur le marché conformément aux dispositions des annexes I à VI de la directive 95/2/CE jusqu'au 31 mai 2013. Les denrées alimentaires contenant de telles préparations qui ont été mises sur le marché légalement au cours de cette période peuvent être commercialisées jusqu'à l'épuisement des stocks.

---

[1] *Opinion of the Scientific Committee on Food on Additives in nutrient preparations for use in infant formulae, follow-on formulae and weaning food, Reports of SCF (40th series, 1998).*

[2] Rapport de la Commission sur la consommation des additifs alimentaires dans l'Union européenne, COM(2001) 542 final.

[3] JO L 80 du 26.3.2010, p. 19.

[4] JO L 6 du 10.1.2009, p. 20.

[5] JO L 158 du 18.6.2008, p. 17.

[6] JO L 253 du 20.9.2008, p. 1.

Article 3

Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il s'applique à partir du 2 décembre 2011.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 11 novembre 2011.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

«ANNEXE III

Liste de l'Union des additifs alimentaires, y compris les supports, autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriments, et leurs conditions d'utilisation

Définitions

1. Aux fins de la présente annexe, on entend par "nutriments" les vitamines, les minéraux et les autres substances ajoutées à des fins nutritionnelles ainsi que les substances ajoutées à des fins physiologiques visés dans le règlement (CE) nº 1925/2006, la directive 2002/46/CE, la directive 2009/39/CE et le règlement (CE) nº 953/2009.

2. Aux fins de la présente annexe, on entend par "préparation" une formulation composée d'un ou de plusieurs additifs alimentaires, enzymes alimentaires et/ou nutriments auxquels ont été ajoutées des substances telles que des additifs alimentaires et/ou d'autres ingrédients alimentaires afin d'en faciliter le stockage, la vente, la normalisation, la dilution ou la dissolution.

PARTIE 1

Supports dans les additifs alimentaires

Nº E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (après transfert) (*)	Colorants, émulsifiants et antioxydants
E 422	Glycérol	*quantum satis*	Tous les additifs alimentaires
E 420	Sorbitol		
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Érythritol		
E 400 – E 404	Acide alginique – alginates (tableau 7 de la partie 6)		
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		
E 432 – E 436	Polysorbates (tableau 4 de la partie 6)	*quantum satis*	Antimoussants
E 442	Phosphatides d'ammonium	*quantum satis*	Antioxydants
E 460	Cellulose	*quantum satis*	Tous les additifs alimentaires
E 461	Méthylcellulose		
E 462	Éthylcellulose		
E 463	Hydroxypropylcellulose		
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose		
E 465	Éthylméthylcellulose		
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose		

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 322	Lécithines	*quantum satis*	Colorants et antioxydants liposolubles
E 432 – E 436	Polysorbates (tableau 4 de la partie 6)		
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 – E 495	Esters de sorbitane (tableau 5 de la partie 6)	*quantum satis*	Colorants et antimoussants
E 1404	Amidon oxydé	*quantum satis*	Tous les additifs alimentaires
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		
E 170	Carbonate de calcium		
E 263	Acétate de calcium		
E 331	Citrates de sodium		
E 332	Citrates de potassium		
E 341	Phosphates 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	Sulfates de sodium		
E 515	Sulfates de potassium		
E 516	Sulfate de calcium		
E 517	Sulfate d'ammonium		
E 577	Gluconate de potassium		
E 640	Glycine et son sel de sodium		
E 1505 (*)	Citrate de triéthyle		
E 1518 (*)	Triacétate de glycéryle (triacétine)		

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 551	Dioxyde de silicium	*quantum satis*	Émulsifiants et colorants
E 552	Silicate de calcium		
E 553b	Talc	50 mg/kg dans la préparation de colorants	Colorants
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*	Colorants
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*	Tous les additifs alimentaires
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	*quantum satis*	Édulcorants
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone		
E 322	Lécithines	*quantum satis*	Agents d'enrobage pour fruits
E 432 – E 436	Polysorbates		
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras		
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras		
E 491 – E 495	Esters de sorbitane		
E 570	Acides gras		
E 900	Diméthylpolysiloxane		
E 1521	Polyéthylène glycol	*quantum satis*	Édulcorants
E 425	Konjac	*quantum satis*	Tous les additifs alimentaires
E 459	Bêta-cyclodextrine	1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Tous les additifs alimentaires
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée Gomme de cellulose réticulée	*quantum satis*	Édulcorants
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique Gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique	*quantum satis*	Tous les additifs alimentaires
E 555	Silicate alumino-potassique	90 % par rapport au pigment	E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer)

(*) Quantité maximale à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3 000 mg/kg (seul ou en mélange avec E 1505, E 1517 et E 1518). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1 000 mg/l, à partir de toutes les sources.

PARTIE 2

Additifs alimentaires autres que les supports dans les additifs alimentaires (*)

N° E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs alimentaires auxquelles l'additif alimentaire peut être ajouté
Tableau 1		*quantum satis*	Toutes les préparations d'additifs alimentaires
E 200 – E 203	Acide sorbique – sorbates (tableau 2 de la partie 6)	1 500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants
E 210	Acide benzoïque		
E 211	Benzoate de sodium		
E 212	Benzoate de potassium		
E 220 – E 228	Anhydride sulfureux – sulfites (tableau 3 de la partie 6)	100 mg/kg dans la préparation et 2 mg/kg, exprimés en SO_2, dans le produit final, comme calculé	Préparations de colorants (sauf E 163 – anthocyanes, E 150b – caramel de sulfite caustique et E 150d – caramel au sulfite d'ammonium) (**)

N° E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs alimentaires auxquelles l'additif alimentaire peut être ajouté
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	20 mg/kg (exprimés par rapport à la matière grasse), seuls ou en mélange, dans la préparation 0,4 mg/kg (seuls ou en mélange) dans le produit final	Émulsifiants contenant des acides gras
E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)		
E 338	Acide phosphorique	40 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 339	Phosphates de sodium		
E 340	Phosphates de potassium		
E 343	Phosphates de magnésium		
E 450	Diphosphates		
E 451	Triphosphates		
E 341	Phosphates de calcium	40 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5) dans la préparation	Préparations de colorants et d'émulsifiants
		10 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5) dans la préparation	Préparations de polyols
		10 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5) dans la préparation	Préparations de E 412 – gomme guar
E 392	Extraits de romarin	1 000 mg/kg dans la préparation, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l'acide carnosique et du carnosol	Préparations de colorants
E 416	Gomme Karaya	50 000 mg/kg dans la préparation, 1 mg/kg dans le produit final	Préparations de colorants
E 432 – E 436	Polysorbates	*quantum satis*	Préparations de colorants, d'antioxydants liposolubles et d'agents d'enrobage pour fruits
E 473	Sucroesters d'acides gras	*quantum satis*	Préparations de colorants et d'antioxydants liposolubles
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	*quantum satis*	Préparations de colorants et d'antioxydants liposolubles
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	50 000 mg/kg dans la préparation, 500 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Comme émulsifiant dans les préparations de colorants utilisées dans: — le surimi et les produits à base de poisson de type japonais (kamaboko) (E 120 – cochenille, acide carminique, carmins), — les produits à base de viande, les pâtés de poissons et les préparations à base de fruits utilisées dans les produits laitiers aromatisés et les desserts (E 163 – anthocyanes, E 100 – curcumine et E 120 – cochenille, acide carminique, carmins)
E 491 – E 495	Esters de sorbitane Tableau 5 de la partie 6	*quantum satis*	Préparations de colorants, d'antimoussants et d'agents d'enrobage pour fruits
E 551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de colorants sèches en poudre
		10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de E 508 – chlorure de potassium et de E 412 – gomme guar

N° E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs alimentaires auxquelles l'additif alimentaire peut être ajouté
E 551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation	Préparations d'émulsifiants sèches en poudre
E 552	Silicate de calcium		
E 551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
E 552	Silicate de calcium		
E 553a	Silicate de magnésium		
E 553b	Talc		
E 900	Diméthylpolysiloxane	200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale	Préparations des colorants E 160a – caroténoïdes, E 160b – rocou, bixine, norbixine, E 160c – extrait de paprika, capsanthine, capsorubine, E 160d – lycopène et E 160e – β-apocaroténal-8'
E 903	Cire de carnauba	130 000 mg/kg dans la préparation, 1 200 mg/kg dans le produit final, à partir de toutes les sources	Comme stabilisant dans les préparations d'édulcorants et/ou d'acides destinées à être utilisées dans les chewing-gums

(*) À l'exception des enzymes autorisées comme additifs alimentaires.
(**) Le colorant E 163 – anthocyanes peut contenir jusqu'à 100 000 mg/kg de sulfites. Les colorants E 150b – caramel de sulfite caustique et E 150d – caramel au sulfite d'ammonium peuvent en contenir 2 000 mg/kg, selon les critères de pureté (directive 2008/128/CE).

Remarque: dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires répertoriés dans la partie 2

1. Les additifs alimentaires énumérés dans le tableau 1 de la partie 6 de la présente annexe, qui sont généralement autorisés dans les denrées alimentaires sur la base du principe général *quantum satis* et qui figurent dans le groupe I de l'annexe II, partie C, point 1), sont autorisés comme additifs alimentaires (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les additifs alimentaires sur la base du principe général *quantum satis,* sauf indication contraire.
2. Pour les phosphates et les silicates, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations d'additifs alimentaires et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA (dose journalière admissible) numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations d'additifs alimentaires et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

PARTIE 3

Additifs alimentaires, y compris les supports, dans les enzymes alimentaires (*)

N° E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 170	Carbonate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 200	Acide sorbique	20 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Sorbate de potassium				
E 210	Acide benzoïque	5 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) 12 000 mg/kg dans la présure	1,7 mg/kg 5 mg/kg dans les fromages fabriqués à l'aide de présure	0,85 mg/l 2,5 mg/l dans les boissons à base de lactosérum fabriquées à l'aide de présure	
E 211	Benzoate de sodium				
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle	2 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	
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				

N° E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 220	Anhydride sulfureux	2 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO_2) 5 000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6 000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Sulfite de sodium				
E 222	Sulfite acide de sodium				
E 223	Disulfite de sodium				
E 224	Disulfite de potassium				
E 250	Nitrite de sodium	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Pas d'utilisation	
E 260	Acide acétique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 261	Acétate de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 262	Acétates de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 263	Acétate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 270	Acide lactique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 281	Propionate de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	50 mg/l	
E 290	Dioxyde de carbone	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 296	Acide malique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 306	Extrait riche en tocophérols	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 307	Alpha-tocophérol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 308	Gamma-tocophérol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 309	Delta-tocophérol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 322	Lécithines	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 325	Lactate de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 326	Lactate de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 330	Acide citrique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 334	Acide tartrique [L(+)]	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

N° E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 335	Tartrates de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 336	Tartrates de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 350	Malates de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 338	Acide phosphorique	10 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 339	Phosphates de sodium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 340	Phosphates de potassium				
E 341	Phosphates de calcium				
E 343	Phosphates de magnésium				
E 351	Malate de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 352	Malates de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 354	Tartrate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 380	Citrate de triammonium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 400	Acide alginique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 401	Alginate de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 402	Alginate de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 403	Alginate d'ammonium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 404	Alginate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 406	Agar-agar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 407	Carraghénanes	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 407a	Algues *Euchema* transformées	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 410	Farine de graines de caroube	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 412	Gomme guar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 413	Gomme adragante	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 415	Gomme xanthane	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 417	Gomme Tara	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 418	Gomme Gellane	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 421	Mannitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui

N° E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 422	Glycérol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 440	Pectines	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 450	Diphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 451	Triphosphates				
E 452	Polyphosphates				
E 460	Cellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 461	Méthylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 462	Éthylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 465	Éthylméthylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium Gomme de cellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 473	Sucroesters d'acides gras	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Oui, uniquement comme support

N° E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 501	Carbonates de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui, E 501(i) carbonate de potassium uniquement
E 503	Carbonates d'ammonium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 504	Carbonates de magnésium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 507	Acide chlorhydrique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 508	Chlorure de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 509	Chlorure de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 511	Chlorure de magnésium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 513	Acide sulfurique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 514	Sulfates de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui, E 514(i) – sulfate de sodium uniquement
E 515	Sulfates de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 516	Sulfate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 517	Sulfate d'ammonium	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Oui
E 524	Hydroxyde de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 525	Hydroxyde de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 526	Hydroxyde de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 527	Hydroxyde d'ammonium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 528	Hydroxyde de magnésium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 529	Oxyde de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 530	Oxyde de magnésium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation sèche en poudre	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 570	Acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 574	Acide gluconique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 576	Gluconate de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 577	Gluconate de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 578	Gluconate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 640	Glycine et son sel de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

N° E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 920	L-cystéine	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 939	Hélium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 941	Azote	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 942	Protoxyde d'azote	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 948	Oxygène	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 949	Hydrogène	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 965	Maltitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 966	Lactitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui (uniquement comme support)
E 967	Xylitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui (uniquement comme support)
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1404	Amidon oxydé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1410	Phosphate de monoamidon	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1412	Phosphate de diamidon	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1420	Amidon acétylé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1440	Amidon hydroxypropylé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1451	Amidon oxydé acétylé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	500 g/kg	(**)	(**)	Oui, uniquement comme support

(*) Y compris les enzymes autorisées comme additifs alimentaires.

(**) Quantité maximale à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3 000 mg/kg (seul ou en mélange avec E 1505, E 1517 et E 1518). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1 000 mg/l, à partir de toutes les sources.

Remarque: dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires répertoriés dans la partie 3

1. Les additifs alimentaires énumérés dans le tableau 1 de la partie 6 de la présente annexe, qui sont généralement autorisés dans les denrées alimentaires sur la base du principe général *quantum satis* et qui figurent dans le groupe I de l'annexe II, partie C, point 1), sont autorisés comme additifs alimentaires dans les enzymes alimentaires sur la base du principe général *quantum satis*, sauf indication contraire.
2. Pour les phosphates et les silicates utilisés comme additifs, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations d'enzymes alimentaires et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations d'enzymes alimentaires et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

PARTIE 4

Additifs alimentaires, y compris les supports, dans les arômes alimentaires

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
Tableau 1		Tous les arômes	*quantum satis*
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968	Sorbitol Mannitol Isomalt Maltitol Lactitol Xylitol Érythritol	Tous les arômes	*quantum satis* à des fins autres que l'édulcoration, mais pas comme exhausteurs de goût
E 200 – E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Acide sorbique et sorbates (tableau 2 de la partie 6) Acide benzoïque Benzoate de sodium Benzoate de potassium Benzoate de calcium	Tous les arômes	1 500 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) dans les arômes
E 310 E 311 E 312 E 319 E 320	Gallate de propyle Gallate d'octyle Gallate de dodécyle Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT) Butylhydroxy-anisol (BHA)	Huiles essentielles	1 000 mg/kg (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les huiles essentielles
		Arômes autres que les huiles essentielles	100 mg/kg (*) (gallates, seuls ou en mélange) 200 mg/kg (*) (BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les arômes
E 338 – E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates (tableau 6 de la partie 6)	Tous les arômes	40 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P_2O_5) dans les arômes
E 392	Extraits de romarin	Tous les arômes	1 000 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) dans les arômes
E 416	Gomme Karaya	Tous les arômes	50 000 mg/kg dans les arômes
E 425	Konjac	Tous les arômes	*quantum satis*
E 432 – E 436	Polysorbates (tableau 4 de la partie 6)	Tous les arômes, sauf les arômes de fumée liquides et les arômes à base d'oléorésines d'épices (**)	10 000 mg/kg dans les arômes
		Denrées alimentaires contenant des arômes de fumée liquides et des arômes à base d'oléorésines d'épices	1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
E 459	Bêta-cyclodextrine	Arômes enrobés dans les:	
		— thés aromatisés et boissons instantanées en poudre aromatisées	500 mg/l dans la denrée alimentaire finale
		— amuse-gueules aromatisés	1 000 mg/kg dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
E 551	Dioxyde de silicium	Tous les arômes	50 000 mg/kg dans les arômes
E 900	Diméthylpolysiloxane	Tous les arômes	10 mg/kg dans les arômes
E 901	Cire d'abeille	Arômes dans les boissons aromatisées sans alcool	200 mg/l dans les boissons aromatisées
E 1505	Citrate de triéthyle	Tous les arômes	3 000 mg/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 quantité maximale de E 1520 est de 1 000 mg/l, à partir de toutes les sources.
E 1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)		
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)		
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)		
E 1519	Alcool benzylique	Arômes pour:	
		— liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles	100 mg/l dans la denrée alimentaire finale
		— confiserie, y compris le chocolat, et produits de boulangerie fine	250 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant

(*) Règle de proportionnalité: lorsque des mélanges de gallates, de BHQT et de BHA sont utilisés, les différentes doses doivent être réduites en proportion.
(**) 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.

PARTIE 5

Additifs alimentaires dans les nutriments

Section A

— Additifs alimentaires dans les nutriments, à l'exception des nutriments destinés à être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge mentionnés à l'annexe II, partie E, point 13.1

N° E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 170	Carbonate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 260	Acide acétique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 261	Acétate de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 262	Acétates de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 263	Acétate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 270	Acide lactique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 290	Dioxyde de carbone	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 296	Acide malique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	*quantum satis*	Tous les nutriments	

N° E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 306	Extrait riche en tocophérols	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 307	Alpha-tocophérol	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 308	Gamma-tocophérol	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 309	Delta-tocophérol	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 322	Lécithines	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 325	Lactate de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 326	Lactate de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 330	Acide citrique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 334	Acide tartrique [L(+)]	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 335	Tartrates de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 336	Tartrates de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 338 – E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates (tableau 6 de la partie 6)	40 000 mg/kg, exprimés en P_2O_5, dans la préparation de nutriments	Tous les nutriments	
E 350	Malates de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 351	Malate de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 352	Malates de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 354	Tartrate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 380	Citrate de triammonium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 392	Extraits de romarin	1 000 mg/kg dans la préparation de bêta-carotène et de lycopène, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l'acide carnosique et du carnosol	Préparations de bêta-carotène et de lycopène	
E 400 – E 404	Acide alginique – alginates (tableau 7 de la partie 6)	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 406	Agar-agar	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 407	Carraghénanes	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 407a	Algues *Euchema* transformées	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 410	Farine de graines de caroube	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 412	Gomme guar	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 413	Gomme adragante	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 415	Gomme xanthane	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 417	Gomme Tara	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 418	Gomme Gellane	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 421	Mannitol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 422	Glycérol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 432 – E 436	Polysorbates (tableau 4 de la partie 6)	*quantum satis* uniquement dans les préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E. En ce qui concerne les préparations de vitamine A et de vitamine D, la quantité maximale dans la denrée alimentaire finale est de 2 mg/kg.	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamines A, D et E	Oui
E 440	Pectines	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 459	Bêta-cyclodextrine	100 000 mg/kg dans la préparation, 1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Tous les nutriments	Oui
E 460	Cellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 461	Méthylcellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 462	Éthylcellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 465	Éthylméthylcellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium Gomme de cellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 473	Sucroesters d'acides gras	*quantum satis*	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E	Oui
		2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de vitamine A et de vitamine D	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	*quantum satis*	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E	Oui
		2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de vitamine A et de vitamine D	
E 491 – E 495	Esters de sorbitane (tableau 5 de la partie 6)	*quantum satis*	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E	Oui
		2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de vitamine A et de vitamine D	
E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 501	Carbonates de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 503	Carbonates d'ammonium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 504	Carbonates de magnésium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 507	Acide chlorhydrique	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 508	Chlorure de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 509	Chlorure de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 511	Chlorure de magnésium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 513	Acide sulfurique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 514	Sulfates de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 515	Sulfates de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 516	Sulfate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 524	Hydroxyde de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 525	Hydroxyde de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 526	Hydroxyde de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 527	Hydroxyde d'ammonium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 528	Hydroxyde de magnésium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 529	Oxyde de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 530	Oxyde de magnésium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 551, E 552	Dioxyde de silicium Silicate de calcium	50 000 mg/kg dans la préparation sèche en poudre (seuls ou en mélange)	Préparations sèches en poudre de tous les nutriments	
		10 000 mg/kg dans la préparation (E 551 uniquement)	Préparations de chlorure de potassium utilisées dans les produits de remplacement du sel	
E 554	Silicate alumino-sodique	15 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de vitamines liposolubles	
E 570	Acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments, sauf ceux contenant des acides gras insaturés	
E 574	Acide gluconique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 576	Gluconate de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 577	Gluconate de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 578	Gluconate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 640	Glycine et son sel de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 900	Diméthylpolysiloxane	200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale	Préparations de bêta-carotène et de lycopène	
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 938	Argon	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 939	Hélium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 941	Azote	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 942	Protoxyde d'azote	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 948	Oxygène	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 949	Hydrogène	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 953	Isomalt	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 965	Maltitol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 966	Lactitol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 967	Xylitol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 968	Érythritol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 1103	Invertase	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1404	Amidon oxydé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 1410	Phosphate de monoamidon	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1412	Phosphate de diamidon	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1420	Amidon acétylé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1440	Amidon hydroxypropylé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1451	Amidon oxydé acétylé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium	35 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, en raison de son utilisation dans les préparations de vitamines à des fins d'encapsulation uniquement	Oui
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	(*)	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 1520 (*)	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (après transfert)	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support

(*) Quantité maximale d'E 1518 et d'E 1520 à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3 000 mg/kg (seuls ou en mélange avec E 1505 et E 1517). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale d'E 1520 est de 1 000 mg/l, à partir de toutes les sources.

Section B

— Additifs alimentaires dans les nutriments destinés à être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge mentionnés à l'annexe II, partie E, point 13.1

N° E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 301	Ascorbate de sodium	Transfert total: 75 mg/l	Enrobages de préparations de nutriments contenant des acides gras polyinsaturés	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 304 (i)	Palmitate d'ascorbyle	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 306 E 307 E 308 E 309	Extrait riche en tocophérols Alpha-tocophérol Gamma-tocophérol Delta-tocophérol	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

N° E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 322	Lécithines	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 330	Acide citrique	*quantum satis*	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 331	Citrates de sodium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 332	Citrates de potassium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 333	Citrates de calcium	Transfert total: 0,1 mg/kg, exprimé en calcium, dans la limite de la quantité de calcium et du rapport calcium/phosphore fixés pour la catégorie de denrées alimentaires concernée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 341 (iii)	Phosphate tricalcique	La quantité maximale de 1 000 mg/kg exprimée en P_2O_5 à partir de toutes les utilisations dans la denrée alimentaire finale, indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1.3, doit être respectée (uniquement pour E 341(iii), moyennant une disposition concernant la quantité maximale d'aluminium)	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 401	Alginate de sodium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 402	Alginate de potassium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 404	Alginate de calcium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	150 000 mg/kg dans la préparation de nutriments, 10 mg/kg dans le produit final après transfert	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 415	Gomme xanthane	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE

N° E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 421	Mannitol	1 000 fois plus que la vitamine B12 Transfert total: 3 mg/kg	Comme support de la vitamine B12	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 440	Pectines	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations de suite et préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge au sens de la directive 1999/21/CE
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations pour nourrissons et préparations de suite pour nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé
E 551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans les préparations de nutriments	Préparations de nutriments sèches en poudre	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 1420	Amidon acétylé	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Transfert: 100 mg/kg	Préparations de vitamines	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
		Transfert: 1 000 mg/kg	Préparations d'acides gras polyinsaturés	
E 1451	Amidon oxydé acétylé	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE

Remarque: dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires répertoriés dans la partie 5

1. Les additifs alimentaires énumérés dans le tableau 1 de la partie 6 de la présente annexe, qui sont généralement autorisés dans les denrées alimentaires sur la base du principe général *quantum satis* et qui figurent dans le groupe I de l'annexe II, partie C, point 1), sont autorisés comme additifs alimentaires dans les nutriments sur la base du principe général *quantum satis,* sauf indication contraire.

2. Pour les phosphates et les silicates utilisés comme additifs, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations de nutriments et non dans les denrées alimentaires finales.

3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations de nutriments et dans les denrées alimentaires finales.

4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

PARTIE 6

Définition de groupes d'additifs alimentaires aux fins des parties 1 à 5

Tableau 1

N° E	Dénomination
E 170	Carbonate de calcium
E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates 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
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium
E 332	Citrates de potassium
E 333	Citrates de calcium
E 334	Acide tartrique [L(+)]
E 335	Tartrates de sodium
E 336	Tartrates de potassium
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 350	Malates de sodium
E 351	Malate de potassium

N° E	Dénomination
E 352	Malates 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 407a	Algues *Euchema* transformées
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 417	Gomme Tara
E 418	Gomme Gellane
E 422	Glycérol
E 440	Pectines
E 460	Cellulose
E 461	Méthylcellulose
E 462	Éthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Éthylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique, gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras
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 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras

N° E	Dénomination
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 500	Carbonates de sodium
E 501	Carbonates de potassium
E 503	Carbonates d'ammonium
E 504	Carbonates 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
E 515	Sulfates 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
E 938	Argon
E 939	Hélium
E 941	Azote
E 942	Protoxyde d'azote
E 948	Oxygène

N° E	Dénomination
E 949	Hydrogène
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
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

Tableau 2

Acide sorbique – sorbates

Numéro E	Dénomination
E 200	Acide sorbique
E 202	Sorbate de potassium
E 203	Sorbate de calcium

Tableau 3

Anhydride sulfureux – sulfites

Numéro E	Dénomination
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

Tableau 4

Polysorbates

Numéro E	Dénomination
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)

Tableau 5

Esters de sorbitane

Numéro E	Dénomination
E 491	Monostéarate de sorbitane
E 492	Tristéarate de sorbitane
E 493	Monolaurate de sorbitane
E 494	Monooléate de sorbitane
E 495	Monopalmitate de sorbitane

Tableau 6

Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates

Numéro E	Dénomination
E 338	Acide phosphorique
E 339	Phosphates de sodium
E 340	Phosphates de potassium
E 341	Phosphates de calcium
E 343	Phosphates de magnésium
E 450	Diphosphates
E 451	Triphosphates
E 452	Polyphosphates

Tableau 7

Acide alginique – alginates

Numéro E	Dénomination
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium»