

# TEXTE consolidé

produit par le système **CONSLEG**

de l'Office des publications officielles des Communautés européennes

---

CONSLEG: 1995L0002 — 29/01/2004

*Nombre de pages: 55*

---



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

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

Modifiée par:

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



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

**du 20 février 1995**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

considérant que, dans l'attente de dispositions spécifiques prises en  
application de la directive 91/414/CEE du Conseil, du 15 juillet 1991,  
concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques <sup>(6)</sup>  
et de la directive 90/642/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990,  
concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesti-

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

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

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

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

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

<sup>(6)</sup> JO n° L 230 du 19. 8. 1991, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3600/92 de la Commission (JO n° L 366 du 15. 12. 1992, p. 10).

**▼B**

cides sur ou dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes <sup>(1)</sup>, certaines substances appartenant à cette catégorie sont provisoirement couvertes par la présente directive;

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

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

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

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

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

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

considérant que la présente directive remplace et abroge les directives 64/54/CEE <sup>(2)</sup>, 70/357/CEE <sup>(3)</sup>, 74/329/CEE <sup>(4)</sup> et 83/463/CEE <sup>(5)</sup>,

ONT ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

*Article premier*

**▼M2**

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

**▼B**

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

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

- a) «conservateurs», des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes;
- b) «antioxygènes», des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur;
- c) «supports», y compris les solvants porteurs, les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire sans modifier sa fonction technologique (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation;

<sup>(1)</sup> JO n° L 350 du 14. 12. 1990, p. 71.

<sup>(2)</sup> JO n° 12 du 27. 1. 1964, p. 161.

<sup>(3)</sup> JO n° L 157 du 18. 7. 1970, p. 31.

<sup>(4)</sup> JO n° L 189 du 12. 7. 1974, p. 1.

<sup>(5)</sup> JO n° L 255 du 15. 9. 1983, p. 1.

**▼B**

- d) «acidifiants», les substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide;
- e) «correcteurs d'acidité», les substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire;
- f) «anti-agglomérants», les substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules;
- g) «antimoussants», les substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse;
- h) «agents de charge», les substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique;
- i) «émulsifiants», les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles telles que l'huile et l'eau;
- j) «sels de fonte», les substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants;
- k) «affermissants», les substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel;
- l) «exhausteurs de goût», les substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire;
- m) «agents moussants», les substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide;
- n) «gélifiants», les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel;
- o) «agents d'enrobage», (y compris les agents de glisse), les substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice;
- p) «humectants», les substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux;
- q) «amidons modifiés», les substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires, qui peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis;
- r) «gaz d'emballage», les gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant;
- s) «propulseurs», les gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant;
- t) «poudres à lever», les substances ou combinaisons de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d'une pâte;
- u) «séquestrants», les substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques;

**▼M6**

- v) «stabilisants», les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués;

**▼B**

- w) «épaississants», les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.
4. Les agents de traitement de la farine autres que les émulsifiants sont des substances qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.
5. Aux fins de la présente directive, ne sont pas considérés comme additifs alimentaires:
- a) les substances employées dans le traitement de l'eau potable, dans les conditions prévues par la directive 80/778/CEE <sup>(1)</sup>;
  - b) les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes, ou d'un mélange des deux, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium («pectine liquide»);
  - c) les bases de gommes à mâcher;
  - d) la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;
  - e) le chlorure d'ammonium;
  - f) le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;
  - g) les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels et qui n'ont pas de fonction d'additifs;
  - h) les caséinates et la caséine;
  - i) l'inuline.

*Article 2***▼M2**

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

**▼B**

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

**▼M2**

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

**▼B**

- aux produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés,
- à l'eau minérale naturelle au sens de la directive 80/777/CEE <sup>(3)</sup> et à l'eau de source,

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

(2) JO n° L 221 du 12. 8. 1974, p. 10.

(3) JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 1.

**▼B**

- au café (à l'exclusion du café instantané aromatisé) et aux extraits de café,
- au thé en feuilles non aromatisé,
- aux sucres au sens de la directive 73/437/CEE <sup>(1)</sup>,

**▼M2**

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

**▼B**

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

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

- b) aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge mentionnés dans la directive 89/398/CEE, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé. Ces denrées alimentaires sont soumises aux dispositions de l'annexe VI;
- c) aux denrées alimentaires énumérées à l'annexe II, qui ne peuvent contenir que les additifs prévus dans cette annexe et les additifs prévus aux annexes III et IV dans les conditions qui y sont fixées.

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

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

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

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

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

*Article 3***▼M6**

1. La présence d'un additif est autorisée:
  - a) dans une denrée alimentaire composée, pour autant que cette dernière ne figure pas à l'article 2, paragraphe 3, dans la mesure où cet additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée;
  - b) dans une denrée alimentaire à laquelle un arôme a été ajouté, dans la mesure où l'additif est autorisé dans l'arôme conformément à la présente directive et a été transféré par l'arôme dans la denrée alimentaire, pour autant que l'additif alimentaire n'ait pas de fonction technologique dans la denrée alimentaire finale, ou
  - c) si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions de la présente directive.

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

**▼B**

2. Le paragraphe 1 ne s'applique pas aux préparations pour nourrissons, préparations de suite et aliments de sevrage au sens de la directive 89/398/CEE, sauf disposition contraire spécifique.

**▼M6**

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

**▼B***Article 4*

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

*Article 5*

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

- si une denrée alimentaire donnée, non classée dans une catégorie au moment de l'adoption de la présente directive, appartient à l'une des catégories de denrées alimentaires visées à l'article 2 ou dans l'une des annexes  
ou
- si un additif alimentaire figurant dans les annexes et autorisé sur la base du principe *quantum satis* est utilisé conformément aux critères figurant à l'article 2  
ou
- si une substance est un additif alimentaire au sens de l'article 1<sup>er</sup>.

**▼M5***Article 6*

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

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

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

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

**▼B***Article 7*

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

La Commission fait rapport au Parlement européen et au Conseil, dans un délai de cinq ans à compter de l'entrée en vigueur de la présente directive, sur les changements intervenus en ce qui concerne le marché

<sup>(1)</sup> JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.

<sup>(2)</sup> Décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission (JO L 184 du 17.7.1999, p. 23).

**▼B**

des additifs alimentaires, ainsi que leurs niveaux d'emploi et de consommation.

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

*Article 8*

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

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

*Article 9*

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

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

Les États membres en informent immédiatement la Commission.

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

*Article 10*

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

*Article 11*

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

▼B

## ANNEXE I

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

## Notes

1. Les substances énumérées dans la liste ci-après peuvent être additionnées à toutes les denrées alimentaires, à l'exception de celles visées à l'article 2 paragraphe 3, sur la base du principe «*quantum satis*».

▼M6

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

▼B

3. Explication des symboles utilisés

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

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

▼M6▼B

| N° E  | Nom  |
|-------|--|
| E 170 | Carbonate de calcium   |
| E 260 | Acide acétique   |
| E 261 | Acétate de potassium   |
| E 262 | Acétates de sodium<br>i) Acétate de sodium<br>ii) Diacétate de sodium                              |
| E 263 | Acétate de calcium   |
| E 270 | Acide lactique   |
| E 290 | Dioxyde de carbone*  |
| E 296 | Acide malique  |
| E 300 | Acide ascorbique   |
| E 301 | Ascorbate de sodium  |
| E 302 | Ascorbate de calcium   |
| E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique<br>i) Palmitate d'ascorbyle<br>ii) Stéarate d'ascorbyle |
| E 306 | Extrait riche en tocophérols   |
| E 307 | Alpha-tocophérol   |
| E 308 | Gamma-tocophérol   |
| E 309 | Delta-tocophérol   |
| E 322 | Lécithines   |
| E 325 | Lactate de sodium  |
| E 326 | Lactate de potassium   |
| E 327 | Lactate de calcium   |
| E 330 | Acide citrique   |
| E 331 | Citrates de sodium<br>i) Citrate monosodique<br>ii) Citrate disodique<br>iii) Citrate trisodique   |
| E 332 | Citrates de potassium<br>i) Citrate monopotassique<br>ii) Citrate tripotassique                    |
| E 333 | Citrates de calcium  |

▼B

| N° E        | Nom                                       |
|-------------|---|
|             | i) Citrate monocalcique                   |
|             | ii) Citrate dicalcique                    |
|             | iii) Citrate tricalcique                  |
| E 334       | Acide tartrique [L (+) -]                 |
| E 335       | Tartrates de sodium                       |
|             | i) Tartrate monosodique                   |
|             | ii) Tartrate disodique                    |
| E 336       | Tartrates de potassium                    |
|             | i) Tartrate monopotassique                |
|             | ii) Tartrate dipotassique                 |
| E 337       | Tartrate double de sodium et de potassium |
| E 350       | Malates de sodium                         |
|             | i) Malate de sodium                       |
|             | ii) Malate acide de sodium                |
| E 351       | Malate de potassium                       |
| E 352       | Malates de calcium                        |
|             | i) Malate de calcium                      |
|             | ii) Malate acide de calcium               |
| E 354       | Tartrate de calcium                       |
| E 380       | Citrate de triammonium                    |
| E 400       | Acide alginique                           |
| E 401       | Alginate de sodium                        |
| E 402       | Alginate de potassium                     |
| E 403       | Alginate d'ammonium                       |
| E 404       | Alginate de calcium                       |
| E 406       | Agar-agar                                 |
| E 407       | Carraghénanes                             |
| ▼ <u>M1</u> |   |
| E 407 a     | Algues <i>Eucheuma</i> transformées       |
| ▼ <u>B</u>  |   |
| E 410       | Farine de graines de caroube #            |
| E 412       | Gomme guar #                              |
| E 413       | Gomme adragante, tragacathe               |
| E 414       | Gomme d'acacia ou gomme arabique          |
| E 415       | Gomme Xanthane #                          |
| E 417       | Gomme Tara #                              |
| E 418       | Gomme Gellane                             |
| E 422       | Glycérol                                  |
| E 440       | Pectines                                  |
|             | i) Pectine                                |
|             | ii) Pectine amidée                        |
| E 460       | Cellulose                                 |
|             | i) Cellulose microcristalline             |
|             | ii) Cellulose en poudre                   |
| E 461       | Méthylcellulose                           |
| E 463       | Hydroxypropylcellulose                    |
| E 464       | Hydroxypropylméthylcellulose              |
| E 465       | Éthylméthylcellulose                      |

▼B

| N° E        | Nom   |
|-------------|---|
| E 466       | Carboxyméthylcellulose<br>Carboxyméthylcellulose de sodium  |
| ▼ <u>M6</u> | Gomme de cellulose  |
| ▼ <u>M2</u> |   |
| E 469       | Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique  |
| ▼ <u>M6</u> | Gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique  |
| ▼ <u>B</u>  |   |
| E 470 a     | Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras  |
| E 470 b     | Sels de magnésium d'acides gras   |
| E 471       | Mono- et diglycérides d'acides gras   |
| E 472 a     | Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras  |
| E 472 b     | Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras  |
| E 472 c     | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras  |
| E 472 d     | Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras   |
| E 472 e     | Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras                           |
| E 472 f     | Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras                                     |
| E 500       | Carbonates de sodium<br>i) Carbonate de sodium<br>ii) Carbonate acide de sodium<br>iii) Sesquicarbonate de sodium |
| E 501       | Carbonates de potassium<br>i) Carbonate de potassium<br>ii) Carbonate acide de potassium                          |
| E 503       | Carbonates d'ammonium<br>i) Carbonate d'ammonium<br>ii) Carbonate acide d'ammonium                                |
| E 504       | Carbonates de magnésium<br>i) Carbonate de magnésium<br>ii) Carbonate acide de magnésium                          |
| E 507       | Acide chlorhydrique   |
| E 508       | Chlorure de potassium   |
| E 509       | Chlorure de calcium   |
| E 511       | Chlorure de magnésium   |
| E 513       | Acide sulfurique  |
| E 514       | Sulfates de sodium<br>i) Sulfate de sodium<br>ii) Sulfate acide de sodium   |
| E 515       | Sulfates de potassium<br>i) Sulfate de potassium<br>ii) Sulfate acide de potassium                                |
| E 516       | Sulfate de calcium  |
| E 524       | Hydroxyde de sodium   |
| E 525       | Hydroxyde de potassium  |
| E 526       | Hydroxyde de calcium  |
| E 527       | Hydroxyde d'ammonium  |
| E 528       | Hydroxyde de magnésium  |
| E 529       | Oxyde de calcium  |
| E 530       | Oxyde de magnésium  |
| E 570       | Acides gras   |
| E 574       | Acide gluconique  |
| E 575       | Glucono-delta-lactone   |

**▼B**

| N° E  | Nom                          |
|-------|------------------------------|
| E 576 | Gluconate de sodium          |
| E 577 | Gluconate de potassium       |
| E 578 | Gluconate de calcium         |
| E 640 | Glycine et son sel de sodium |

**▼M2**

|       |                |
|-------|----------------|
| E 920 | L-cystéine (1) |
|-------|----------------|

**▼B**

|       |                    |
|-------|--------------------|
| E 938 | Argon*             |
| E 939 | Hélium*            |
| E 941 | Azote*             |
| E 942 | Protoxyde d'azote* |
| E 948 | Oxygène*           |

**▼M3**

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

**▼M2**

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

**▼B**

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| E 1200 | Polydextrose                         |
| E 1404 | Amidon oxydé                         |
| E 1410 | Phosphate d'amidon                   |
| E 1412 | Phosphate de diamidon                |
| E 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté      |
| E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé        |
| E 1420 | Amidon acétylé                       |
| E 1422 | Adipate de diamidon acétylé          |
| E 1440 | Amidon hydroxypropylé                |
| E 1442 | Phosphate de diamidon hydroxypropylé |
| E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique  |

**▼M2**

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

---

(1) Ne peut être utilisée que comme agent de traitement de la farine.

▼B

## ANNEXE II

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

| Denrées alimentaires   | Additifs   | Quantité maximale   |
|--|--|---|
| Produits de cacao et de chocolat, au sens de la directive 73/241/CEE (1) | E 330 Acide citrique   | 0,5 %   |
|  | E 322 Lécithines   | <i>quantum satis</i>  |
|  | E 334 Acide tartrique  | 0,5 %   |
|  | E 422 Glycérol   | <i>quantum satis</i>  |
|  | E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras                          | <i>quantum satis</i>  |
|  | ► <u>M6</u> E 170 Carbonate de calcium ◀                           | } 7 % rapporté à la matière sèche dégraissée exprimé en carbonates de potassium |
|  | E 500 Carbonates de sodium   |   |
|  | E 501 Carbonates de potassium                                      |   |
|  | E 503 Carbonates d'ammonium  |   |
|  | E 504 Carbonates de magnésium                                      |   |
|  | E 524 Hydroxyde de sodium  |   |
|  | E 525 Hydroxyde de potassium                                       |   |
|  | E 526 Hydroxyde de calcium   |   |
|  | E 527 Hydroxyde d'ammonium   |   |
|  | E 528 Hydroxyde de magnésium                                       |   |
| E 530 Oxyde de magnésium   | } utilisés uniquement comme agents d'enrobage <i>quantum satis</i> |   |
| E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique                                   |  |   |
| E 440 Pectines   | <i>quantum satis</i>   |   |
| ▼ <u>M6</u>  | E 472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras    | <i>quantum satis</i>  |
| ▼ <u>B</u>   | Jus de fruits et nectars, au sens de la directive 93/77/CEE (2)    | E 300 Acide ascorbique<br><i>quantum satis</i>                                  |
| Jus d'ananas, au sens de la directive 93/77/CEE                          | E 296 Acide malique  | 3 g/l   |
| Nectars, au sens de la directive 93/77/CEE                               | E 330 Acide citrique   | 5 g/l   |
|  | E 270 Acide lactique   | 5 g/l   |
| Jus de raisins, au sens de la directive 93/77/CEE                        | ► <u>M6</u> E 170 Carbonate de calcium ◀                           | <i>quantum satis</i>  |
|  | E 336 Tartrates de potassium                                       | <i>quantum satis</i>  |
| Jus de fruits, au sens de la directive 93/77/CEE                         | E 330 Acide citrique   | 3 g/l   |
| Confitures extra et gelées extra, au sens de la directive 79/693/CEE (3) | E 440 Pectines   | <i>quantum satis</i>  |
|  | E 270 Acide lactique   | <i>quantum satis</i>  |
|  | E 296 Acide malique  |   |
|  | E 300 Acide ascorbique   |   |

▼B

| Denrées alimentaires  | Additifs  | Quantité maximale            |
|---|---|------------------------------|
|   | E 327 Lactate de calcium<br>E 330 Acide citrique<br>E 331 Citrates de sodium<br>E 333 Citrates de calcium<br>E 334 Acide tartrique<br>E 335 Tartrates de sodium<br>E 350 Malates de sodium  |                              |
|   | E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras   | <i>quantum satis</i>         |
| Confitures, gelées et marmelades, au sens de la directive 79/693/CEE, et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite | E 440 Pectines  | <i>quantum satis</i>         |
|   | E 270 Acide lactique<br>E 296 Acide malique<br>E 300 Acide ascorbique<br>E 327 Lactate de calcium<br>E 330 Acide citrique<br>E 331 Citrates de sodium<br>E 333 Citrates de calcium<br>E 334 Acide tartrique<br>E 335 Tartrates de sodium<br>E 350 Malates de sodium                           | <i>quantum satis</i>         |
|   | E 400 Acide alginique<br>E 401 Alginate de sodium<br>E 402 Alginate de potassium<br>E 403 Alginate d'ammonium<br>E 404 Alginate de calcium<br>E 406 Agar-agar<br>E 407 Carraghénanes<br>E 410 Farine de graines de caroube<br>E 412 Gomme guar<br>E 415 Gomme xanthane<br>E 418 Gomme Gellane | 10 g/kg (seul ou en mélange) |
| ▼ <u>M2</u>   | E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras   | <i>quantum satis</i>         |
| ▼ <u>B</u>  | E 509 Chlorure de calcium<br>E 524 Hydroxyde de sodium  | <i>quantum satis</i>         |
| Laits de conserve totalement ou partiellement déshydratés, au sens de la directive 76/118/CEE (*)   | E 300 Acide ascorbique<br>E 301 Ascorbate de sodium<br>E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique<br>E 322 Lécithines<br>E 331 Citrates de sodium<br>E 332 Citrates de potassium<br>E 407 Carraghénanes<br>E 500 ii) Carbonate acide de sodium   | <i>quantum satis</i>         |

▼ B

| Denrées alimentaires   | Additifs  | Quantité maximale  |
|--|---|--|
|  | E 501 ii) Carbonate acide de potassium<br>E 509 Chlorure de calcium   |  |
| ▼ <u>M2</u><br>Crème entière pasteurisée   | E 401 Alginate de sodium<br>E 402 Alginate de potassium<br>E 407 Carraghénanes<br>E 466 Carboxyméthylcellulose de sodium<br>E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras   | <i>quantum satis</i>   |
| ▼ <u>B</u><br>► <u>M2</u> Fruits et légumes non transformés, congelés et surgelés; fruits et légumes non transformés, réfrigérés et préemballés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées ◀<br><br>Compote de fruits; | ► <u>M6</u> E 296 Acide malique ◀<br><br>E 300 Acide ascorbique<br><br>E 301 Ascorbate de sodium<br>E 302 Ascorbate de calcium<br>E 330 Acide citrique<br>E 331 Citrates de sodium<br>E 332 Citrates de potassium<br><br>E 440 Pectines<br><br>E 509 Chlorure de calcium<br><br>E 333 Citrates de calcium | ► <u>M6</u> <i>quantum satis</i> (pour les pommes de terre pelées seulement) ◀<br><br><i>quantum satis</i><br><br><i>quantum satis</i> |
| ▼ <u>M6</u>  |   | <i>quantum satis</i> (pour la compote de fruits autres que les pommes seulement)   |
| ▼ <u>B</u><br>Poissons, crustacés et mollusques non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés et surgelés  |   |  |
| Riz à cuisson rapide   | E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras<br>E 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras  | <i>quantum satis</i>   |
| Huiles et matières grasses non émulsionnées d'origine animale ou végétale (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive)   | E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique<br>E 306 Extrait riche en tocophérols<br>E 307 Alpha-tocophérol<br>E 308 Gamma-tocophérol<br>E 309 Delta-tocophérol   | <i>quantum satis</i>   |
|  | E 322 Lécitine  | 30 g/l   |
|  | E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras   | 10 g/l   |
|  | E 330 Acide citrique<br>E 331 Citrates de sodium<br>E 332 Citrates de potassium<br>E 333 Citrates de calcium  | <i>quantum satis</i>   |



▼B

| Denrées alimentaires | Additifs   | Quantité maximale |
|----------------------|--|-------------------|
|                      | E 325 Lactate de sodium<br>E 326 Lactate de potassium<br>E 327 Lactate de calcium<br>E 330 Acide citrique<br>E 331 Citrates de sodium<br>E 332 Citrates de potassium<br>E 333 Citrates de calcium<br>E 334 Acide tartrique<br>E 335 Tartrates de sodium<br>E 336 Tartrates de potassium<br>E 337 Tartrate double de sodium et de potassium<br>E 509 Chlorure de calcium<br>E 575 Glucono-delta-lactone |                   |

▼M2

Gehakt

E 300 Alginate de sodium  
 E 301 Ascorbate de sodium  
 E 302 Ascorbate de calcium

*quantum satis*▼B

E 330 Acide citrique  
 E 331 Citrates de sodium  
 E 332 Citrates de potassium  
 E 333 Citrates de calcium

*quantum satis*

Préparations de viande hachée  
 fraîche préemballées fraîche,  
 préemballées

E 300 Acide ascorbique  
 E 301 Ascorbate de sodium  
 E 302 Ascorbate de calcium  
 E 330 Acide citrique  
 E 331 Citrates de sodium  
 E 332 Citrates de potassium  
 E 333 Citrates de calcium

*quantum satis*

Pain préparé exclusivement à  
 partir des ingrédients suivants:  
 farine de froment, eau, levure  
 ou levain, sel

E 260 Acide acétique  
 E 261 Acétate de potassium  
 E 262 Acétates de sodium  
 E 263 Acétate de calcium  
 E 270 Acide lactique  
 E 300 Acide ascorbique  
 E 301 Ascorbate de sodium  
 E 302 Ascorbate de calcium  
 E 304 Esters d'acides gras  
 d'acide ascorbique  
 E 322 Lécithines  
 E 325 Lactate de sodium  
 E 326 Lactate de potassium  
 E 327 Lactate de calcium  
 E 471 Mono- et diglycérides  
 d'acides gras  
 E 472a Esters acétiques des  
 mono- et diglycérides d'acides  
 gras

*quantum satis*

## ▼B

| Denrées alimentaires   | Additifs   | Quantité maximale    |
|--|--|----------------------|
|  | E 472d Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras<br>E 472e Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras<br>E 472f Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et di-glycérides d'acides gras  |                      |
| Pain courant français  | E 260 Acide acétique<br>E 261 Acétate de potassium<br>E 262 Acétates de sodium<br>E 263 Acétate de calcium<br>E 270 Acide lactique<br>E 300 Acide ascorbique<br>E 301 Ascorbate de sodium<br>E 302 Ascorbate de calcium<br>E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique<br>E 322 Lécithines<br>E 325 Lactate de sodium<br>E 326 Lactate de potassium<br>E 327 Lactate de calcium<br>E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras   | <i>quantum satis</i> |
| Pâtes fraîches   | E 270 Acide lactique<br>E 300 Acide ascorbique<br>E 301 Ascorbate de sodium<br>E 322 Lécithines<br>E 330 Acide citrique<br>E 334 Acide tartrique<br>E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras<br>E 575 Glucono-delta-lactone   | <i>quantum satis</i> |
| Vins, vins mousseux et moûts de raisin partiellement fermentés | Additifs autorisés:<br>conformément aux règlements (CEE) n° 822/87 <sup>(5)</sup> , (CEE) n° 4252/88 <sup>(6)</sup> , (CEE) n° 2332/92 <sup>(7)</sup> et (CEE) n° 1873/84 <sup>(8)</sup> et à leurs règlements d'application<br><br>conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79 | <i>pour mémoire</i>  |
| Bière  | E 270 Acide lactique<br>E 300 Acide ascorbique<br>E 301 Ascorbate de sodium  | <i>quantum satis</i> |

▼ B

| Denrées alimentaires                            | Additifs   | Quantité maximale    |
|---|--|----------------------|
|   | E 330 Acide citrique<br>E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique |                      |
| Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras | E 300 Acide ascorbique<br>E 301 Ascorbate de sodium            | <i>quantum satis</i> |

▼ M2

|  |   |                      |
|--|---|----------------------|
| Jus et nectars d'ananas et de fruits de la passion | E 440 Pectines  | 3 g/l                |
| Fromage affiné, râpé et en tranches                | ► <u>M6</u> E 170 Carbonate de calcium ◀<br>E 504 Carbonates de magnésium<br>E 509 Chlorure de calcium<br>E 575 Glucone-delta-lactone<br>E 460 Celluloses | <i>quantum satis</i> |
| Beurre de crème acide                              | E 500 Carbonates de sodium  | <i>quantum satis</i> |

▼ M6

|                                       |  |                      |
|---------------------------------------|--|----------------------|
| Lait de chèvre UHT                    | E 331 Citrates de sodium   | 4 g/l                |
| Châtaignes conservées dans un liquide | E 410 Farine de graines de caroube<br>E 412 Gomme guar<br>E 415 Gomme xanthane | <i>quantum satis</i> |

▼ B

- (<sup>1</sup>) JO n° L 228 du 16. 8. 1973, p. 23. Les produits de cacao et de chocolat à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ne sont pas couverts par les dispositions de l'annexe II.
- (<sup>2</sup>) JO n° L 244 du 30. 9. 1993, p. 23.
- (<sup>3</sup>) JO n° L 205 du 13. 8. 1979, p. 5.
- (<sup>4</sup>) JO n° L 24 du 30. 1. 1976, p. 49.
- (<sup>5</sup>) JO n° L 84 du 27. 3. 1987, p. 1.
- (<sup>6</sup>) JO n° L 373 du 31. 12. 1988, p. 59.
- (<sup>7</sup>) JO n° L 231 du 13. 8. 1992, p. 1.
- (<sup>8</sup>) JO n° L 176 du 3. 7. 1984, p. 6.



## ANNEXE III

## CONSERVATEURS ET ANTIOXYGÈNES AUTORISÉS SOUS CONDITION

## PARTIE A

## Sorbates, benzoates et p-hydroxybenzoates

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

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

## Notes

- Les quantités de toutes les substances mentionnées ci-dessus sont exprimées en quantités d'acides libres.
- La signification des abréviations utilisées dans ce tableau est la suivante:  
 Sa + Ba: Sa et Ba utilisés seuls ou en mélange.  
 Sa + PHB: Sa et PHB utilisés seuls ou en mélange.  
 Sa + Ba + PHB: Sa, Ba et PHB utilisés seuls ou en mélange.
- La quantité maximale d'utilisation indiquée se rapporte aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.

## ▼B

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

▼ **B**

| Denrées alimentaires   | Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) |     |     |         |          |                      |
|--|---|-----|-----|---------|----------|----------------------|
|  | Sa  | Ba  | PHB | Sa + Ba | Sa + PHB | Sa + Ba + PHB        |
| <i>Gnocchi</i>   | 1 000   |     |     |         |          |                      |
| <i>Polenta</i>   | 200   |     |     |         |          |                      |
| ▼ <b>M2</b><br>Olives et préparations à base d'olives  | 1 000   | 500 |     | 1 000   |          |                      |
| ▼ <b>B</b><br>Enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée)<br>Pâté  |   |     |     |         | 1 000    |                      |
| Traitement en surface des produits de viande séchés  |   |     |     |         |          | <i>quantum satis</i> |
| Produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'oeufs de poisson   |   |     |     | 2 000   |          |                      |
| Poisson séché et salé  |   |     |     | 200     |          |                      |
| Crevettes cuites   |   |     |     | 2 000   |          |                      |
| <i>Crangon crangon</i> et <i>Crangon vulgaris</i> , cuites   |   |     |     | 6 000   |          |                      |
| Fromage en tranches, préemballé  | 1 000   |     |     |         |          |                      |
| Fromage non affiné   | 1 000   |     |     |         |          |                      |
| Fromage fondu  | 2 000   |     |     |         |          |                      |
| Fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires  | 1 000   |     |     |         |          |                      |
| Desserts non traités thermiquement à base de produits laitiers   |   |     |     | 300     |          |                      |
| Lait caillé  | 1 000   |     |     |         |          |                      |
| OEufs liquides (blancs, jaunes ou oeufs entiers)   |   |     |     | 5 000   |          |                      |
| Produits d'oeufs déshydratés, concentrés, congelés et surgelés   | 1 000   |     |     |         |          |                      |
| Pain tranché et préemballé et pain de seigle   | 2 000   |     |     |         |          |                      |
| ► <b>M6</b> Produits de boulangerie pré-cuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné à la vente au détail ◀ | 2 000   |     |     |         |          |                      |

▼B

| Denrées alimentaires   | Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) |       |     |         |                            |                            |
|--|---|-------|-----|---------|----------------------------|----------------------------|
|  | Sa  | Ba    | PHB | Sa + Ba | Sa + PHB                   | Sa + Ba + PHB              |
| Produits de la boulangerie fine dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65   | 2 000   |       |     |         |                            |                            |
| «Amuse-gueule» à base de céréales ou de pommes de terre et fruits à coque enrobés  |   |       |     |         | 1 000 (au maximum 300 PHB) |                            |
| Pâte à frire   | 2 000   |       |     |         |                            |                            |
| Confiseries (à l'exception du chocolat)  |   |       |     |         |                            | 1 500 (au maximum 300 PHB) |
| <i>Chewing-gum</i>   |   |       |     | 1 500   |                            |                            |
| Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)  | 1 000   |       |     |         |                            |                            |
| Émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %   | 1 000   |       |     |         |                            |                            |
| Émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %   | 2 000   |       |     |         |                            |                            |
| ▼ <u>M2</u><br>Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %  | 1 000   | 500   |     | 1 000   |                            |                            |
| Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %   | 2 000   | 1 000 |     | 2 000   |                            |                            |
| ▼ <u>B</u><br>Sauces non émulsionnées  |   |       |     | 1 000   |                            |                            |
| Salades préparées  |   |       |     | 1 500   |                            |                            |
| Moutarde   |   |       |     | 1 000   |                            |                            |
| Assaisonnements, condiments  |   |       |     | 1 000   |                            |                            |
| Soupes et bouillons liquides (à l'exception des conserves)   |   |       |     | 500     |                            |                            |
| Aspic  | 1 000   | 500   |     | 2 000   |                            |                            |
| Compléments alimentaires liquides  |   |       |     |         |                            | 2 000                      |
| Aliments diététiques utilisés à des fins médicales spéciales, à l'exception des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge au sens de la directive 89/398/CEE <sup>(3)</sup> — préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer l'apport alimentaire quotidien total ou un repas |   |       |     | 1 500   |                            |                            |

▼ **B**

| Denrées alimentaires   | Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) |       |     |         |          |               |
|--|---|-------|-----|---------|----------|---------------|
|  | Sa  | Ba    | PHB | Sa + Ba | Sa + PHB | Sa + Ba + PHB |
| ▼ <b>M2</b><br>... <i>Mehu et Makeutettu</i> ...<br><i>Mehu</i>                                  | 500   | 200   |     |         |          |               |
| Succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines | 2 000   |       |     |         |          |               |
| <i>Dulce de membrillo</i>  |   | 1 000 |     |         |          |               |
| <i>Marmelada</i>   |   |       |     | 1 500   |          |               |
| <i>Ostkaka</i>   | 2 000   |       |     |         |          |               |
| <i>Pasha</i>   | 1 000   |       |     |         |          |               |
| <i>Semmelknödelteig</i>  | 2 000   |       |     |         |          |               |
| Fromages et succédanés de fromages (traitement en surface uniquement)                            | <i>quantum satis</i>                            |       |     |         |          |               |
| Betteraves rouges cuites   |   | 2 000 |     |         |          |               |
| Boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,6                         | <i>quantum satis</i>                            |       |     |         |          |               |
| ▼ <b>M6</b><br>Queues d'écrevisses communes cuites et mollusques préemballés, cuits et marinés   | 2 000   |       |     |         |          |               |
| Arômes   |   |       |     | 1 500   |          |               |

▼ **B**

- (<sup>1</sup>) Cette rubrique ne comprend pas les boissons à base de produits laitiers.  
 (<sup>2</sup>) JO n° L 84 du 27. 3. 1987, p. 1.  
 (<sup>3</sup>) JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 27.

▼**B**PARTIE B  
Anhydride sulfureux et sulfites

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

## Notes

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

| Denrées alimentaires   | Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)<br>Exprimée en SO <sub>2</sub> |
|--|--|
| <i>Burger-meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales                                   | 450  |
| <i>Breakfast sausages</i>  | 450  |
| <i>Longaniza fresca</i> et <i>butifarra fresca</i>   | 450  |
| Poisson séché salé de l'espèce gadidés   | 200  |
| ▼ <b>M2</b><br>Crustacés et céphalopodes:<br>— frais, congelés et surgelés   | 150 (1)  |
| — Crustacés, famille <i>penaeidae solenoceridae, Aristeidae</i> :<br>— moins de 80 unités                            | 150 (1)  |
| — entre 80 et 120 unités   | 200 (1)  |
| — plus de 120 unités   | 300 (1)  |
| — cuits  | 50 (1)   |
| ▼ <b>B</b><br>Biscuits secs  | 50   |
| Amidons (à l'exception des amidons pour aliments de sevrage, préparations de suite et préparations pour nourrissons) | 50   |
| Sagou  | 30   |
| Orge perlée  | 30   |
| ► <b>M2</b> Pommes de terre déshydratés ◀  | 400  |
| Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre  | 50   |
| Pommes de terre pelées   | 50   |
| Pommes de terre transformées (y compris les pommes de terre congelées et surgelées)                                  | 100  |

## ▼B

| Denrées alimentaires   | Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)<br>Exprimée en SO <sub>2</sub> |
|--|--|
| Pâte de pommes de terre  | 100  |
| Légumes blancs, séchés   | 400  |
| Légumes blancs transformés (y compris les légumes blancs congelés et surgelés)   | 50   |
| Gingembre séché  | 150  |
| Tomates séchées  | 200  |
| Pulpe de raifort   | 800  |
| Pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote  | 300  |
| Légumes et fruits conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure (à l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure)  | 100  |
| Poivrons jaunes conservés dans la saumure  | 500  |
| Champignons transformés (y compris les champignons congelés)   | 50   |
| Champignons séchés   | 100  |
| Fruits séchés:   |  |
| — abricots, pêches, raisins, prunes et figues  | 2 000  |
| — bananes  | 1 000  |
| — pommes et poires   | 600  |
| — autres (y compris les fruits à coque)  | 500  |
| Noix de coco séchées   | 50   |
| Fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés  | 100  |
| Confitures, gelées et marmelades au sens de la directive 79/693/CEE (à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra) et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite | 50   |
| <i>Jams, jellies et marmalades</i> contenant des fruits sulfités   | 100  |
| Fourrages à base de fruits (pour pâtisserie en croûtes)  | 100  |
| Assaisonnements à base de jus d'agrumes  | 200  |
| Jus de raisins concentré pour la fabrication de vins maison  | 2 000  |
| <i>Mostarda di frutta</i>  | 100  |
| Extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final  | 800  |
| Bigarreaux, fruits secs réhydratés et litchis, en bocaux   | 100  |
| Tranches de citron en bocal  | 250  |

▼ B

| Denrées alimentaires  | Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)<br>Exprimée en SO <sub>2</sub>   |
|---|--|
| ▼ <u>M2</u><br>Sucres au sens de la directive 73/437/CEE, à l'exception du sirop de glucose, déshydraté ou non          | 10   |
| ▼ <u>B</u><br>Sirop de glucose, déshydraté ou non   | 20   |
| Mélasses  | 70   |
| Autres sucres   | 40   |
| Nappages (sirop pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)            | 40   |
| Jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration | 50   |
| Jus de limette et de citron   | 350  |
| Concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2,5 % d'orge ( <i>barley water</i> )                            | 350  |
| Autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés; <i>capilé groselha</i>                                   | 250  |
| Boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits   | 20<br>(transfert à partir de concentrés uniquement)  |
| Boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose                                       | 50   |
| Jus de raisins non fermenté à usage de vin de messe   | 70   |
| Confiseries à base de sirop de glucose  | 50<br>(transfert à partir de sirop de glucose uniquement)  |
| Bière, y compris la bière à faible teneur en alcool et la bière sans alcool   | 20   |
| Bière subissant une seconde fermentation dans le fût  | 50   |
| Vins  | Conformément aux règlements (CEE) n° 822/87, (CEE) n° 4252/88, (CEE) n° 2332/92 et (CEE) n° 1873/84 du Conseil, et à leurs règlements d'application;<br><br>(pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79 |
| Vins sans alcool  | 200  |
| <i>Made wine</i>  | 260  |
| Cidre, poiré, vin de fruits, vin de fruits pétillant (y compris les produits sans alcool)                               | 200  |
| Hydromel  | 200  |

**▼B**

| Denrées alimentaires                            | Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)<br>Exprimée en SO <sub>2</sub> |
|---|--|
| Vinaigre de fermentation                        | 170  |
| Moutarde, à l'exception de la moutarde de Dijon | 250  |
| Moutarde de Dijon                               | 500  |
| Gélatine  | 50   |

**▼M2**

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

**▼B**

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

▼B

## PARTIE C

## Autres conservateurs

| N° E        | Nom   | Dénrées alimentaires          | Quantité maximale  |
|-------------|-------|-------------------------------|--|
| ▼ <u>M6</u> |       |                               |  |
| ▼ <u>M2</u> |       |                               |  |
| ▼ <u>B</u>  | E 234 | Nisine <sup>(1)</sup>         | Gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires<br>3 mg/kg<br><br>Fromage affiné et fromage fondu<br>12,5 mg/kg<br><br><i>Clotted cream</i><br>10 mg/kg<br><br><i>Mascarpone</i><br>10 mg/kg |
| ▼ <u>M2</u> |       |                               |  |
| ▼ <u>B</u>  | E 235 | Natamycine                    | Traitement en surface:<br><br>— des fromages à pâte dure, semi-dure et semi- molle<br><br>— des saucisses sèches et saucissons<br>} 1 mg/dm <sup>2</sup> de surface (absent à 5 mm de profondeur)    |
|             | E 239 | Hexaméthylènetétramine        | Fromage <i>Provolone</i><br>taux résiduel de 25 mg/kg exprimé en formaldéhyde  |
|             | E 242 | Dicarbonat de diméthyle       | Boissons aromatisées sans alcool<br>Vins sans alcool<br>Concentré liquide de thé<br>250 mg/l de dose d'incorporation, résidus non détectables  |
|             | E 284 | Acide borique                 | Œufs d'esturgeon (caviar)<br>4 g/kg exprimé en acide borique   |
|             | E 285 | Tétraborate de sodium (borax) |  |

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

| N° E  | Nom                                 | Dénrées alimentaires  | Dose indicative d'incorporation | Quantité résiduelle |
|-------|-------------------------------------|---|---------------------------------|---------------------|
|       |                                     |   | mg/kg                           |                     |
| E 249 | Nitrite de potassium <sup>(1)</sup> | Produits de charcuterie et de salaison non cuits, séchés  | 150 <sup>(2)</sup>              | 50 <sup>(3)</sup>   |
| E 250 | Nitrite de sodium <sup>(1)</sup>    | Autres produits de salaison et charcuterie<br>Produits de viande en conserve<br>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras | 150 <sup>(2)</sup>              | 100 <sup>(3)</sup>  |
|       |                                     | Bacon traité en salaison  |                                 | 175 <sup>(3)</sup>  |

▼ B

| N° E  | Nom                  | Denrées alimentaires   | Dose indicative d'incorporation | Quantité résiduelle |
|-------|----------------------|--|---------------------------------|---------------------|
|       |                      |  | mg/kg                           |                     |
| E 251 | Nitrate de sodium    | Produits de charcuterie et de salaison<br>Produits de viande en conserve                         | 300 <sup>(2)</sup>              | 250 <sup>(4)</sup>  |
|       |                      | Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras  |                                 | 50 <sup>(4)</sup>   |
| E 252 | Nitrate de potassium | Fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle<br>Succédané de fromage à base de produits laitiers |                                 | 50 <sup>(4)</sup>   |
|       |                      | Harengs au vinaigre et sprats  |                                 | 200 <sup>(5)</sup>  |
|       |                      | Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras  |                                 | 50 <sup>(4)</sup>   |

▼ B

- (1) Lorsqu'il est étiqueté «pour usage alimentaire», le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.  
 (2) Exprimé en NaNO<sub>2</sub>.  
 (3) Quantité résiduelle au point de vente au consommateur final, exprimée en NaNO<sub>2</sub>.  
 (4) Exprimé en NaNO<sub>3</sub>.  
 (5) Quantité résiduelle, y compris pour le nitrite formé à partir de nitrate, exprimé en NaNO<sub>2</sub>.

| N° E   | Nom  | Denrées alimentaires   | Quantité maximale   |  |
|--------|--|--|---|--|
| E 280  | Acide propionique }<br>Propionate de sodium }<br>Propionate de calcium }<br>Propionate de potassium }<br>(1) | Pain tranché et pain de seigle préemballés   | 3 000 mg/kg exprimé en acide propionique                              |  |
| E 281  |  | Pain à valeur énergétique réduite<br>Pain partiellement cuit et préemballé<br>Produits de la boulangerie fine préemballés (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65<br><i>Rolls, buns et pitta</i> préemballés | 2 000 mg/kg exprimé en acide propionique                              |  |
| E 282  |  |  | <i>Christmas pudding</i><br>Pain préemballé                           | 1 000 mg/kg exprimé en acide propionique |
| E 283  |  |  | <i>Pølsebrød, boller et dansk flutes</i> préemballés                  | 2 000 mg/kg exprimé en acide propionique |
|        |  |  | Fromages et succédanés de fromages (traitement en surface uniquement) | <i>quantum satis</i>                     |
| E 1105 | Lysozyme   | Fromage affiné   | <i>quantum satis</i>  |  |
|        |  | Vin conformément au règlement (CE) n° 1493/1999 <sup>(2)</sup> et à son règlement d'application (CE) n° 1622/2000 <sup>(3)</sup>   | p.m.  |  |

▼ M2▼ B▼ M6

**▼B**

- (<sup>1</sup>) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
- **M6** (<sup>2</sup>) Règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole (JO L 179 du 14.7.1999, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1795/2003 de la Commission (JO L 262 du 14.10.2003, p. 13).
- (<sup>3</sup>) Règlement (CE) n° 1622/2000 de la Commission du 24 juillet 2000 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 1493/1999 portant organisation commune du marché vitivinicole, et instituant un code communautaire des pratiques et traitements œnologiques (JO L 194 du 31.7.2000, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1410/2003 (JO L 201 du 8.8.2003, p. 9). ◀
-

▼**B**

## PARTIE D

## Autres antioxygènes

## Notes

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

| N°  | Nom  | Denrées alimentaires   | Quantité maximale (mg/kg)   |
|---|--|--|---|
| E 310<br>E 311<br>E 312<br>E 320<br>E 321       | Gallate de propyle<br>Gallate d'octyle<br>Gallate de dodécyle<br>Butylhydroxyanisol ( <i>BHA</i> )<br>Butylhydroxytoluène ( <i>BHT</i> ) | Matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées subissant un traitement thermique<br><br>Huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile de grignons d'olive<br><br>Saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton          | 200* (gallates et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange)<br><br>100 * ( <i>BHT</i> )<br>tous deux exprimés par rapport à la matière grasse   |
|   |  | Mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries<br>Amuse-gueule à base de céréales<br>Lait en poudre pour distributeurs automatiques<br>Soupes, potages et bouillons déshydratés<br>Sauces<br>Viande déshydratée<br>Fruits à coque transformés<br>Assaisonnements et condiments<br>Céréales précuites | 200 (gallates et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange)<br><br>exprimé par rapport à la matière grasse                                       |
|   |  | ► <b>M2</b> Pommes de terre déshydratées ◀   | 25 (gallates et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange)   |
|   |  | <i>Chewing-gum</i><br>Compléments alimentaires   | 400 (gallates, <i>BHT</i> et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange)  |
| E 315<br>E 316                                  | Acide érythorbique<br>Érythorbate de sodium  | ► <b>M6</b> Produits de charcuterie et de salaison et produits de viande en conserve ◀   | 500<br>exprimé en acide érythorbique  |
|   |  | Produits de poisson en conserve et en semi-conserve<br><br>Poissons à peau rouge congelés et surgelés  | 1 500<br>exprimé en acide érythorbique  |
| ▼ <b>M6</b><br>E 310<br>E 311<br>E 312<br>E 320 | Gallate de propyle<br>Gallate d'octyle<br>Gallate de dodécyle<br>Butylhydroxyanisol ( <i>BHA</i> )                                       | Huiles essentielles<br><br>Arômes autres que les huiles essentielles   | 1 000 mg/kg (gallates et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange)<br><br>100 mg/kg (gallates, seuls ou en mélange) ou 200 mg/kg ( <i>BHA</i> ) |

▼**B**

## ANNEXE IV

## AUTRES ADDITIFS AUTORISÉS

Note

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

| N° E        | Nom  | Denrées alimentaires   | Quantité maximale  |          |
|-------------|--|--|--|----------|
| E 297       | Acide fumarique  | Vin (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79 |  |          |
|             |  | Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine  | 2,5 g/kg   |          |
|             |  | Confiseries  | 1 g/kg   |          |
|             |  | Desserts de type gelée<br>Desserts aromatisés aux fruits<br>Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts  | 4 g/kg   |          |
|             |  | Poudres instantanées pour boissons à base de fruits  | 1 g/l  |          |
|             |  | Préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions  | 1 g/kg   |          |
|             |  | <i>Chewing-gum</i>   | 2 g/kg   |          |
| ▼ <b>M2</b> |  |  |  |          |
| ▼ <b>B</b>  |  |  |  |          |
| ▼ <b>M2</b> | Dans les utilisations suivantes, la quantité maximale indiquée (exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) d'acide phosphorique et des phosphates E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 et E 452 peut être additionnée seule ou en mélange: |  |  |          |
| E 338       | Acide phosphorique   | Boissons aromatisées sans alcool   | 700 mg/l   |          |
|             |  | Lait stérilisé et UHT  | 1 g/l  |          |
|             |  | Fruits confits   | 800 mg/kg  |          |
|             |  | Préparations à base de fruits  | 800 mg/kg  |          |
| E 339       | Phosphates de sodium   | Lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche   | 1 g/kg   |          |
|             |  | i) Phosphate monosodique   | Lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche              | 1,5 g/kg |
|             |  | ii) Phosphate disodique  | Lait en poudre et lait écrémé en poudre  | 2,5 g/kg |
|             |  | iii) Phosphate trisodique  | Crème de lait pasteurisée, stérilisée et UHT                                       | 5 g/kg   |
|             |  |  | Crème de lait fouettée et produits similaires à base de matières grasses végétales | 5 g/kg   |
|             |  | Fromages non affinés (à l'exception de la <i>Mozzarella</i> )  | 2 g/kg   |          |

▼ **M2**

| N° E  | Nom                                      | Denrées alimentaires   | Quantité maximale   |
|---|--|--|---|
| E 340   | Phosphates de potassium                  | Fromages fondus et succédanés de fromages fondus   | 20 g/kg   |
|   | i) Phosphate monopotassique              | Produits de viande   | 5 g/kg  |
|   | ii) Phosphate dipotassique               | Boissons destinées aux sportifs et eaux de table préparées   | 0,5 g/l   |
|   | iii) Phosphate trisodique                | Compléments alimentaires   | <i>quantum satis</i>                                      |
|   |  | Sel et produits de remplacement du sel   | 10 g/kg   |
| E 341   | Phosphates de calcium                    | Blanchisseurs de boissons  | 30 g/kg   |
|   | i) Phosphate monocalcique                | Blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques  | 50 g/kg   |
|   | ii) Phosphate dicalcique                 | Glaces de consommation   | 1 g/kg  |
|   | iii) Phosphate tricalcique               | Desserts   | 3 g/kg  |
| Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts |  | 7 g/kg   |   |
| E 343   | Phosphates de magnésium                  | Produits de boulangerie fine   | 20 g/kg   |
|   | i) Phosphate monomagnésique              | Farine   | 2,5 g/kg  |
|   | ii) Phosphate dimagnésique               | Farine fermentante   | 20 g/kg   |
|   |  | <i>Soda bread</i>  | 20 g/kg   |
| Œufs liquides (blancs, jaunes, ou œufs entiers)     | 10 g/kg                                  |  |   |
| E 450   | Diphosphates                             | Sauces   | 5 g/kg  |
|   | i) Diphosphate disodique                 | Soupes, potages et bouillons   | 3 g/kg  |
|   | ii) Diphosphate trisodique               | Thé instantané et infusions instantanées   | 2 g/kg  |
|   | iii) Diphosphate tétrasodique            | ► <b>M6</b> — ◀  | ► <b>M6</b><br>◀  |
|   | v) (SIC! iv) Diphosphate tétrapotassique | <i>Chewing-gum</i>   | <i>quantum satis</i>                                      |
|   | vi) (SIC! v) Diphosphate dicalcique      | Denrées alimentaires en poudre   | 10 g/kg   |
|   |  | Boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers  | 2 g/l   |
|   |  | vii) (SIC! vi) Dihydrogénodiphosphate de calcium   | Boissons alcoolisées, à l'exception du vin et de la bière |
| Céréales pour petit déjeuner                        | 5 g/kg                                   |  |   |
| E 451   | Triphosphates                            | Amusegueule  | 5 g/kg  |
|   | Surimi                                   | 1 g/kg   |   |
|   |  | Pâté de poissons et de crustacés   | 5 g/kg  |
|   | i) Triphosphate pentasodique             | Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour lait frappé aromatisé et glaces; produits similaires) | 3 g/kg  |
|   | ii) Triphosphate pentapotassique         | Préparation spéciale destinée à une alimentation particulière  | 5 g/kg  |
| Enrobages pour viandes et produits végétaux         |  | 4 g/kg   |   |
| E 452   | Polyphosphates                           | Confiseries  | 5 g/kg  |
|   | i) Polyphosphate sodique                 | Sucre de glace   | 10 g/kg   |
|   | ii) Polyphosphate potassique             | Nouilles   | 2 g/kg  |
|   | iii) Polyphosphate calcosodique          | Pâte à frire   | 12 g/kg   |

▼ **M2**

| N° E  | Nom  | Denrées alimentaires  | Quantité maximale |
|-------|--|---|-------------------|
|       | iv) Polyphosphates calciques               | Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés  | 5 g/kg            |
|       |  | Mollusques et crustacés non transformés et transformés, congelés et surgelés  | 5 g/kg            |
|       |  | Produits de pommes de terre transformés (y compris les produits congelés, surgelés, réfrigérés et séchés) et pommes de terre précuites, congelés et surgelées | 5 g/kg            |
|       |  | Matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre   | 5 g/kg            |
|       |  | Beurre de crème acide   | 2 g/kg            |
|       |  | Produits de crustacés en conserves  | 1 g/kg            |
|       |  | Émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie  | 30 g/kg           |
|       |  | Boissons à base de café pour distributeurs automatiques   | 2 g/l             |
|       |  | Arômes  | 40 g/kg           |
| E 468 | Carboxyméthylcellulose sodium réticulée de | Compléments alimentaires solides  | 30 g/kg           |

▼ **M6**▼ **M2**▼ **B**

|       |   |  |                           |
|-------|---|--|---------------------------|
| E 431 | Stéarate de polyoxyéthylène (40)                            | Vin (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79 |                           |
| E 353 | Acide métatartrique   | Vin conformément aux règlements (CEE) n° 822/87, (CEE) n° 4252/88, (CEE) n° 2332/92 et (CEE) n° 1873/84 et à leurs règlements d'application  |                           |
|       |   | <i>Made wine</i>   | 100 mg/l                  |
| E 355 | Acide adipique<br>Adipate de sodium<br>Adipate de potassium | Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine  | 2 g/kg                    |
| E 356 |   | Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts  | 1 g/kg                    |
| E 357 |   |  | Desserts de type gelée    |
|       |   | Desserts aromatisés aux fruits   | 1 g/kg                    |
|       |   | Poudres pour la préparation ménagère de boissons   | 10 g/l                    |
|       |   |  | exprimé en acide adipique |
| E 363 | Acide succinique  | Desserts   | 6 g/kg                    |
|       |   | Soupes, potages et bouillons   | 5 g/kg                    |
|       |   | Poudres pour la préparation ménagère de boissons   | 3 g/l                     |

▼ B

| N° E       | Nom  | Denrées alimentaires   | Quantité maximale  |                                      |
|------------|--|--|--|--------------------------------------|
| E 385      | Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA) | Sauces émulsionnées  | 75 mg/kg   |                                      |
|            |  | Légumineuses, légumes, champignons et artichauts en conserve   | 250 mg/kg  |                                      |
|            |  | Crustacés et mollusques en conserve  | 75 mg/kg   |                                      |
|            |  | Poissons en conserve   | 75 mg/kg   |                                      |
|            |  | Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94 (1), d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %  | 100 mg/kg  |                                      |
| ▼ <u>B</u> |  | Crustacés congelés et surgelés   | 75 mg/kg   |                                      |
|            |  |  |  |                                      |
| E 405      | Alginate de propane-1, 2-diol  | Émulsions de matières grasses  | 3 g/kg   |                                      |
|            |  | Produits de boulangerie fine   | 2 g/kg   |                                      |
|            |  | Fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts   | 5 g/kg   |                                      |
|            |  | Confiseries  | 1,5 g/kg   |                                      |
|            |  | Glaces de consommation à l'eau   | 3 g/kg   |                                      |
|            |  | Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre  | 3 g/kg   |                                      |
|            |  | Sauces   | 8 g/kg   |                                      |
|            |  | Bière  | 100 mg/l   |                                      |
|            |  | <i>Chewing-gum</i>   | 5 g/kg   |                                      |
|            |  | Préparations de fruits et de légumes   | 5 g/kg   |                                      |
|            |  | Boissons aromatisées sans alcool   | 300 mg/l   |                                      |
|            |  | Liqueurs émulsionnées  | 10 g/l   |                                      |
|            |  | Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée | 1,2 g/kg   |                                      |
|            |  | Compléments alimentaires   | 1g/kg  |                                      |
|            |  |  |  |                                      |
|            |  | ▼ <u>M2</u>  |  | Cidre, à l'exclusion du cidre bouché |
| ▼ <u>B</u> | E 416  | Gomme Karaya   | Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre              | 5 g/kg                               |
|            |  |  | Enrobages pour fruits à coque                                      | 10 g/kg                              |
|            |  |  | Fourrages, nappages et enrobages pour produits de boulangerie fine | 5 g/kg                               |
|            |  |  | Desserts   | 6 g/kg                               |
|            |  |  | Sauces émulsionnées  | 10 g/kg                              |
|            |  |  | Liqueurs à base d'oeufs  | 10 g/l                               |
|            |  |  | Compléments alimentaires   | <i>quantum satis</i>                 |
|            |  |  | <i>Chewing-gum</i>   | 5 g/kg                               |
|            |  |  |  |                                      |
|            |  |  | ▼ <u>M6</u>  |                                      |



▼B

| N° E                         | Nom  | Denrées alimentaires  | Quantité maximale  |
|------------------------------|--|---|--|
| ▼ <u>M2</u>                  |  | Traitement en surface des agrumes   | 50 mg/kg   |
| ▼ <u>M3</u>                  |  | Boissons spiritueuses troubles conformément au règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil établissant les règles générales relatives à la définition, à la description et à la présentation des boissons spiritueuses (*)  | 100 mg/l   |
|                              |  | Boissons spiritueuses troubles contenant moins de 15 % d'alcool en volume   | 100 mg/l   |
| ▼ <u>B</u><br>E 473<br>E 474 | Sucroesters d'acides gras<br>Sucroglycérides | Café liquide conditionné<br>Produits de viande ayant subi un traitement thermique<br>Émulsions de matières grasses pour pâtisserie<br>Produits de boulangerie fine<br>Glaces de consommation<br>Confiseries<br>Émulsions de matières grasses pour pâtisserie<br>Produits de boulangerie fine<br>Glaces de consommation<br>Confiseries<br>Desserts<br>Sauces<br>Soupes, potages et bouillons<br>Fruits frais, traitement en surface<br>Boissons sans alcool à base d'anis<br>Boissons sans alcool à la noix de coco et aux amandes<br>Boissons spiritueuses (à l'exclusion du vin et de la bière)<br>Poudres destinées à la préparation de boissons chaudes<br>Boissons à base de produits laitiers<br>Compléments alimentaires<br>Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée<br><i>Chewing-gum</i><br>Succédanés de crème<br>Crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses | 1 g/l<br>5 g/kg (par rapport à la matière grasse)<br>10 g/kg<br>10 g/kg<br>5 g/kg<br>5 g/kg<br>10 g/kg<br>10 g/kg<br>5 g/kg<br>5 g/kg<br>5 g/kg<br>10 g/l<br>2 g/l<br><i>quantum satis</i><br>5 g/l<br>5 g/l<br>5 g/l<br>10 g/l<br>5 g/l<br><i>quantum satis</i><br>5 g/kg<br>10 g/kg<br>seuls ou en mélange<br>5 g/kg<br>5 g/kg |
| ▼ <u>M2</u>                  |  |   |  |

▼B

| N° E   | Nom   | Denrées alimentaires   | Quantité maximale    |
|--|---|--|----------------------|
| E 475  | Esters polyglycériques d'acides gras  | Produits de boulangerie fine   | 10 g/kg              |
|  |   | Liqueurs émulsionnées  | 5 g/l                |
|  |   | Produits à base d'oeufs  | 1 g/kg               |
|  |   | Blanchisseurs de boissons  | 0,5 g/kg             |
|  |   | <i>Chewing-gum</i>   | 5 g/kg               |
|  |   | Émulsions de matières grasses  | 5 g/kg               |
|  |   | Succédanés de lait et de crème   | 5 g/kg               |
|  |   | Confiseries  | 2 g/kg               |
|  |   | Desserts   | 2 g/kg               |
|  |   | Compléments alimentaires   | <i>quantum satis</i> |
| Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée | 5 g/kg  |  |                      |
| Céréales du type «Granola» pour le petit déjeuner  | 10 g/kg   |  |                      |
| ▼ <u>M2</u><br>E 476   | Polyricinoléate de polyglycérol   | Matières grasses tartinables, au sens des annexes A, B et C du règlement (CE) n° 2991/94, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 % | 4 g/kg               |
|  |   | Produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 %  | 4 g/kg               |
|  |   | Sauces pour salades  | 4 g/kg               |
|  |   | Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat   | 5 g/kg               |
| ▼ <u>B</u><br>E 477  | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras  | Produits de boulangerie fine   | 5 g/kg               |
|  |   | Émulsions de matières grasses pour pâtisserie  | 10 g/kg              |
|  |   | Succédanés de lait et de crème   | 5 g/kg               |
|  |   | Blanchisseurs de boissons  | 1 g/kg               |
|  |   | Glaces de consommation   | 3 g/kg               |
|  |   | Confiseries  | 5 g/kg               |
|  |   | Desserts   | 5 g/kg               |
|  |   | Nappages fouettés pour desserts (autres que la crème)  | 30 g/kg              |
| Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée | 1 g/kg  |  |                      |
| E 479b   | Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras | Émulsions de matières grasses pour friture   | 5 g/kg               |

## ▼B

| N° E  | Nom  | Denrées alimentaires   | Quantité maximale            |
|-------|--|--|------------------------------|
| E 481 | Stéaroyl-2-lactylate de sodium }<br>Stéaroyl-2-lactylate de calcium }  | Produits de boulangerie fine   | 5 g/kg                       |
| E 482 |  | Riz à cuisson rapide   | 4 g/kg                       |
|       |  | Céréales pour petit déjeuner   | 5 g/kg                       |
|       |  | Liqueurs émulsionnées  | 8 g/l                        |
|       |  | Spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol   | 8 g/l                        |
|       |  | Amuse-gueule à base de céréales  | 2 g/kg                       |
|       |  | <i>Chewing-gum</i>   | 2 g/kg                       |
|       |  | Émulsions de matières grasses  | 10 g/kg                      |
|       |  | Desserts   | 5 g/kg                       |
|       |  | Confiseries de sucres  | 5 g/kg                       |
|       |  | Blanchisseurs de boissons  | 3 g/kg                       |
|       |  | Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre  | 5 g/kg                       |
|       |  | Produits de viande hachée et en cubes en conserve  | 4 g/kg                       |
|       |  | Poudres destinées à la préparation de boissons chaudes   | 2 g/l                        |
|       |  | Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée | 2 g/kg                       |
|       |  | Pain (à l'exception des pains mentionnés à l'annexe II)  | 3 g/kg                       |
|       |  | <i>Mostarda di frutta</i>  | 2 g/kg<br>seul ou en mélange |
| E 483 | Tartrate de stéaryle   | Produits de boulangerie (à l'exception des pains mentionnés à l'annexe II)   | 4 g/kg                       |
|       |  | Desserts   | 5 g/kg                       |
| E 491 | Monostéarate de sorbitane }<br>Tristéarate de sorbitane }<br>Monolaurate de sorbitane }<br>Monooléate de sorbitane }<br>Monopalmitate de sorbitane } | Produits de boulangerie fine   | 10 g/kg                      |
| E 492 |  | Nappages et enrobages pour produits de boulangerie fine  | 5 g/kg                       |
| E 493 |  | Marmelade en gelée   | 25 mg/kg (²)                 |
| E 494 |  | Émulsions de matières grasses  | 10 g/kg                      |
| E 495 |  | Succédanés de lait et de crème   | 5 g/kg                       |
|       |  | Blanchisseurs de boissons  | 5 g/kg                       |
|       |  | Concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes  | 0,5 g/kg                     |
|       |  | Glaces de consommation   | 0,5 g/kg                     |
|       |  | Desserts   | 5 g/kg                       |
|       |  | Confiseries  | 5 g/kg                       |
|       | Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat   | 10 g/kg (³)  |                              |
|       | Sauces émulsionnées  | 5 g/kg   |                              |
|       | Compléments alimentaires   | <i>quantum satis</i>   |                              |
|       | Levures de boulangerie   | <i>quantum satis</i>   |                              |
|       | <i>Chewing-gum</i>   | 5 g/kg   |                              |

▼B

| N° E   | Nom                                 | Denrées alimentaires   | Quantité maximale   |
|--------|-------------------------------------|--|---|
|        |                                     | Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée<br><br>Pour E 491 uniquement (pour mémoire), vin conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79 | 5 g/kg<br>seul ou en mélange  |
| E 512  | Chlorure d'étain                    | Asperges blanches en conserve  | 25 mg/kg en Sn  |
| E 520  | Sulfate d'aluminium                 | Blanc d'oeuf<br><br>Fruits et légumes confits, cristallisés et glacés  | 30 mg/kg  |
| E 521  | Sulfate d'aluminium sodique         |  | 200 mg/kg   |
| E 522  | Sulfate d'aluminium potassique      |  | seul ou en mélange  |
| E 523  | Sulfate d'aluminium ammonique       |  | exprimé en aluminium  |
| E 541  | Phosphate d'aluminium sodique acide | Produits de boulangerie fine ( <i>scones</i> et génoiserie uniquement)   | 1 g/kg<br>exprimé en aluminium                                      |
| E 535  | Ferrocyanure de sodium              | Sel et ses produits de remplacement  | seul ou en mélange<br>20 mg/kg en ferrocyanure de potassium anhydre |
| E 536  | Ferrocyanure de potassium           |  |   |
| E 538  | Ferrocyanure de calcium             |  |   |
| E 551  | Silicone dioxyde                    | Arômes   | 50 g/kg   |
| E 551  | Dioxyde de silicium                 | Denrées alimentaires séchées en poudre (y compris les sucres)  | 10 g/kg   |
| E 552  | Silicate de calcium                 |  |   |
| E 553a | i) Silicate de magnésium            | Sel et ses produits de remplacement  | 10 g/kg   |
| E 553b | ii) Trisilicate de magnésium (*)    |  |   |
| E 554  | Talc (*)                            | Compléments alimentaires   | <i>quantum satis</i>  |
| E 555  | Silicate alumino-sodique            |  |   |
| E 556  | Silicate alumino-potassique         |  |   |
| E 559  | Silicate alumino-calcique           |  |   |
|        | Silicate d'aluminium (kaolin)       |  |   |
|        |                                     | ► <b>M2</b> Fromage à pâte dure, à pâte demi-dure et fondu, râpé ou en tranches ◀  | ► <b>M2</b> 10 g/kg ◀   |
|        |                                     | ► <b>M2</b> Succédanés de fromage râpé ou en tranches et succédanés de fromage fondu ◀   | 10 g/kg   |
|        |                                     | <i>Chewing-gum</i>   | <i>quantum satis</i> (*)  |
|        |                                     | Riz  |   |

▼M6▼B

## ▼B

## ▼M2

## ▼B

| N° E  | Nom                         | Denrées alimentaires   | Quantité maximale   |
|-------|-----------------------------|--|---|
|       |                             | Saucisses et saucissons (traitement en surface uniquement)   |   |
|       |                             | Assaisonnements  | 30 g/kg   |
|       |                             | Confiseries à l'exclusion du chocolat (traitement en surface uniquement)   | <i>quantum satis</i>                                      |
|       |                             | Matières grasses tartinables pour enduire les moules à pâtisserie  | 30 g/kg   |
| E 579 | Gluconate ferreux           | Olives noircies par oxydation  | 150 mg/kg en Fe   |
| E 585 | Lactate ferreux             |  |   |
| E 620 | Acide glutamique            | Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 2 paragraphe 3)   | 10 g/kg seul ou en mélange                                |
| E 621 | Glutamate monosodique       |  |   |
| E 622 | Glutamate monopotassique    | Condiments et assaisonnements  | <i>quantum satis</i>                                      |
| E 623 | Diglutamate de calcium      |  |   |
| E 624 | Glutamate d'ammonium        |  |   |
| E 625 | Diglutamate de magnésium    |  |   |
| E 626 | Acide guanylique            | Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 2 paragraphe 3)   | 500 mg/kg seul ou en mélange, exprimé en acide guanylique |
| E 627 | Guanylate disodique         |  |   |
| E 628 | Guanylate dipotassique      |  |   |
| E 629 | Guanylate de calcium        |  |   |
| E 630 | Acide inosinique            |  |   |
| E 631 | Inosinate disodique         | Assaisonnements et condiments  | <i>quantum satis</i>                                      |
| E 632 | Inosinate dipotassique      |  |   |
| E 633 | Inosinate de calcium        |  |   |
| E 634 | 5'-ribonucléotide calcique  |  |   |
| E 635 | 5'-ribonucléotide disodique |  |   |
| E 900 | Diméthylpolysiloxane        | Confitures, gelées et marmelades au sens de la directive 79/693/CEE et pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite   | 10 mg/kg  |
|       |                             | Soupes, potages et bouillons   | 10 mg/kg  |
|       |                             | Huiles et matières grasses destinées à la friture  | 10 mg/kg  |
|       |                             | Confiseries (à l'exception du chocolat)  | 10 mg/kg  |
|       |                             | Boissons aromatisées sans alcool   | 10 mg/l   |
|       |                             | Jus d'ananas   | 10 mg/l   |
|       |                             | Fruits et légumes en conserve  | 10 mg/kg  |
|       |                             | <i>Chewing-gum</i>   | 100 mg/kg   |
|       |                             | Vin (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79 |   |

▼ B

| N° E        | Nom                             | Denrées alimentaires  | Quantité maximale  |
|-------------|---------------------------------|---|--|
|             |                                 | <i>Sød ... Saft</i>   | 10 mg/l  |
|             |                                 | Pâte à frire  | 10 mg/kg   |
| ▼ <u>M2</u> |                                 | Cidre, à l'exclusion du cidre bouché  | 10 mg/l  |
| ▼ <u>M6</u> |                                 | Arômes  | 10 mg/kg   |
| ▼ <u>B</u>  |                                 |   |  |
| E 901       | Cire d'abeille blanche et jaune | Comme agents d'enrobage uniquement pour<br>— Confiseries (y compris le chocolat)<br>— Petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat<br>— Amuse-gueule<br>— Fruits à coque<br>— Grains de café   | <i>quantum satis</i>   |
| E 902       | Cire de candelilla              |   |  |
| ▶ <u>M6</u> | ▶ <u>M6</u> — ◀                 |   |  |
| E 904       | Shellac                         |   |  |
|             |                                 | Compléments alimentaires  | <i>quantum satis</i>   |
|             |                                 | Agrumes, melons, pommes et poires frais (traitement en surface uniquement)  | <i>quantum satis</i>   |
| ▼ <u>M2</u> |                                 | Pêches et ananas (traitement en surface uniquement)   | <i>quantum satis</i>   |
| ▼ <u>M6</u> |                                 |   |  |
| E 903       | Cire de carnauba                | Comme agents d'enrobage uniquement:<br>— confiseries (y compris le chocolat)<br>— petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat<br>— amuse-gueule<br>— fruits à coque<br>— grains de café<br>— compléments alimentaires<br>— agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas frais (traitement en surface uniquement) | 500 mg/kg<br>1 200 mg/kg (pour le chewing-gum seulement)<br>200 mg/kg<br>200 mg/kg<br>200 mg/kg<br>200 mg/kg<br>200 mg/kg<br>200 mg/kg |
| ▼ <u>M2</u> |                                 |   |  |
| E 905       | Cire microcristalline           | Traitement en surface de:<br>— confiseries, à l'exclusion du chocolat<br>— chewing-gum<br>— melon, papayes, mangues et avocats  | <i>quantum satis</i>   |
| ▼ <u>B</u>  |                                 |   |  |
| E 912       | Esters de l'acide montanique    | Agrumes frais (traitement en surface uniquement)  | <i>quantum satis</i>   |
| E 914       | Cire de polyéthylène oxydée     |   |  |

▼B

| N° E        | Nom    | Denrées alimentaires  | Quantité maximale                                   |  |
|-------------|--------|---|---|--|
| ▼ <u>M2</u> |        | Melons, mangues, papayes, avocats et ananas frais (traitement en surface uni-quement) | <i>quantum satis</i>                                |  |
| ▼ <u>B</u>  | E 927b | Carbamide   | <i>Chewing-gum</i> sans sucres ajoutés              | 30 g/kg  |
|             | E 950  | Acesulfame-K  | <i>Chewing-gum</i> avec sucres ajoutés              | 800 mg/kg  |
|             | E 951  | Aspartame   |   | 2 500 mg/kg  |
|             | E 957  | Thaumatine  |   | 10 mg/kg<br>(comme exhausteur de goût uniquement) <sup>(6)</sup> |
| ▼ <u>M2</u> |        | Boissons aromatisés sans alcool à base d'eau  | 0,5 mg/l  |  |
|             |        | Desserts — laitiers et non laitiers   | 5 mg/kg<br>(comme exhausteur de goût uniquement)    |  |
| ▼ <u>B</u>  | E 959  | Néohespéridine DC   | <i>Chewing-gum</i> avec sucres ajoutés              | 150 mg/kg <sup>(6)</sup>   |
| ▼ <u>M2</u> |        | Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94 | 5 mg/kg   |  |
| ▼ <u>B</u>  |        | Produits à base de viande   |   |  |
|             |        | Gelées de fruits  |   |  |
|             |        | Protéines végétales   |   |  |
|             | E 999  | Extraits de quillaia  | Boissons aromatisées sans alcool à base d'eau       | 200 mg/l<br>calculé en extrait anhydre                           |
| ▼ <u>M2</u> |        | Cidre, à l'exclusion du cidre bouché  | 200 mg/l<br>calculé en extrait anhydre              |  |
| ▼ <u>B</u>  | E 1201 | Polyvinylpyrrolidone  | Compléments alimentaires en comprimés et en dragées | <i>quantum satis</i>   |
|             | E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidone  |   |  |
|             | E 1505 | Citrate de triéthyle  | Blanc d'oeuf séché                                  | <i>quantum satis</i>   |

▼ **B**

| N° E  | Nom  | Denrées alimentaires   | Quantité maximale   |
|---|--|--|---|
| ▼ <b>M2</b><br>E 1518                             | Triacétate de glycéryle (triacétine)   | <i>Chewing-gum</i>   | <i>quantum satis</i>  |
| ▼ <b>M6</b><br>E 459                              | Bêta-cyclodextrine   | Denrées alimentaires en comprimés et en dragées<br><br>Arômes enrobés dans les:<br>— thés aromatisés et boissons instantanées en poudre aromatisées<br><br>— amuse-gueule aromatisés                             | <i>quantum satis</i><br><br>500 mg/l<br><br>1 g/kg dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant   |
| ▼ <b>M2</b><br>E 425                              | Konjac (7)<br><br>i) Gomme de konjac<br>ii) Glucomannane de konjac   | ► <b>M4</b> Denrées alimentaires en général ◀<br><br>► <b>M4</b> (à l'exclusion de celles visées à l'article 2, paragraphe 3 et des confiseries gélifiées, y compris les produits de gelée en mini-barquettes) ◀ | 10 g/kg<br><br>seul ou en mélange   |
| ▼ <b>M3</b><br>E 650<br>E 943a<br>E 943b<br>E 944 | Acétate de zinc<br><br>Butane<br>Isobutane<br>Propane  | <i>Chewing-gum</i><br><br>Huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement)<br>Émulsions à base d'eau à vaporiser   | 1 000 mg/kg<br><br><i>quantum satis</i>   |
| ▼ <b>M6</b><br>E 907                              | Poly-1-décène hydrogéné  | Comme agents d'enrobage pour:<br>— confiseries<br>— fruits séchés  | 2 g/kg<br><br>2 g/kg  |
| E 1505<br>E 1517<br>E 1518<br>E 1520              | Citrate de triéthyle<br>Diacétate de glycéryle (diacétine)<br>Triacétate de glycéryle (triacétine)<br>Propanediol-1,2 (propylène glycol) | Arômes   | 3 g/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant; seuls ou en mélange.<br>Dans le cas des boissons, la quantité maximale de E 1520 est de 1 g/l |

▼ **M6**

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

▼ **B**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▼B

## ANNEXE V

## SUPPORTS ET SOLVANTS PORTEURS AUTORISÉS

## Note

Ne sont pas incluses dans cette liste:

- 1) les substances généralement considérées comme des denrées alimentaires;
- 2) les substances visées à l'article 1<sup>er</sup> paragraphe 5;
- 3) les substances ayant essentiellement une fonction d'acidifiant ou de correcteur d'acidité, telles que l'acide citrique et l'hydroxyde d'ammonium.

| N° E  | Nom  | Usage restreint   |
|---|--|---|
| ▼ <u>M3</u><br>E 1520   | Propanediol-1,2 (propylène glycol)   | Colorants, émulsifiants, antioxydants et enzymes (au maximum 1 g/kg dans la denrée alimentaire) |
| ▼ <u>B</u><br>E 422<br>E 420<br>E 421<br>E 953<br>E 965<br>E 966<br>E 967     | Glycérol<br>Sorbitol<br>Mannitol<br>Isomalt<br>Maltitol<br>Lactitol<br>Xylitol   |   |
| E 400-404   | Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium  |   |
| E 405<br>E 406<br>E 407<br>E 410<br>E 412<br>E 413<br>E 414<br>E 415<br>E 440 | Alginate de propane-1,2-diol<br>Agar-agar<br>Carraghénanes<br>Farine de graines de caroube<br>Gomme guar<br>Gomme adragante<br>Gomme arabique ou gomme d'acacia<br>Gomme xanthane<br>Pectines  |   |
| E 432<br>E 433<br>E 434<br>E 435<br>E 436                                     | Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)<br>Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)<br>Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)<br>Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)<br>Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65) | } Agents antimossants   |
| E 442   | Phosphatides d'ammonium  | Antioxygènes  |
| E 460<br>E 461<br>E 463<br>E 464<br>E 465                                     | Cellulose (microcristalline ou en poudre)<br>Méthylcellulose<br>Hydroxypropylcellulose<br>Hydroxypropylméthylcellulose<br>Méthyléthylcellulose   |   |

## ▼B

| N° E      | Nom   | Usage restreint                          |                              |
|-----------|---|--|------------------------------|
| E 466     | Carboxyméthylcellulose<br>Carboxyméthylcellulose de sodium                                  |  |                              |
| E 322     | Lécithines  | } Colorants et antioxygènes liposolubles |                              |
| E 432-436 | Polysorbates 20, 40, 60, 65 et 80   |  |                              |
| E 470b    | Sels de magnésium d'acides gras   |  |                              |
| E 471     | Mono- et diglycérides d'acides gras   |  |                              |
| E 472a    | Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras                                    |  |                              |
| E 472c    | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras                                    |  |                              |
| E 472e    | Esters monoacéthyltartriques et diacéthyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras |  |                              |
| E 473     | Sucroesters d'acides gras   |  |                              |
| E 475     | Esters polyglycériques d'acides gras  |  |                              |
| E 491     | Monostéarate de sorbitane   |  | } Colorants et antimoussants |
| E 492     | Tristéarate de sorbitane  |  |                              |
| E 493     | Monolaurate de sorbitane  |  |                              |
| E 494     | Monooléate de sorbitane   |  |                              |
| E 495     | Monopalmitate de sorbitane  |  |                              |
| E 1404    | Amidon oxydé  |  |                              |
| E 1410    | Phosphate de monoamidon   |  |                              |
| E 1412    | Phosphate de diamidon   |  |                              |
| E 1413    | Phosphate de diamidon phosphaté   |  |                              |
| E 1414    | Phosphate de diamidon acétylé   |  |                              |
| E 1420    | Amidon acétylé  |  |                              |
| E 1422    | Adipate de diamidon acétylé   |  |                              |
| E 1440    | Amidon hydroxypropylé   |  |                              |
| E 1442    | Phosphate de diamidon hydroxypropylé  |  |                              |
| E 1450    | Octényle succinate d'amidon sodique   |  |                              |
| E 170     | Carbonates de calcium   |  |                              |
| E 501     | Carbonates de potassium   |  |                              |
| E 504     | Carbonates de magnésium   |  |                              |
| E 508     | Chlorure de potassium   |  |                              |
| E 509     | Chlorure de calcium   |  |                              |
| E 511     | Chlorure de magnésium   |  |                              |
| E 514     | Sulfate de sodium   |  |                              |
| E 515     | Sulfate de potassium  |  |                              |
| E 516     | Sulfate de calcium  |  |                              |
| E 517     | Sulfate d'ammonium  |  |                              |
| E 341     | Phosphates de calcium   |  |                              |
| E 263     | Acétate de calcium  |  |                              |
| E 331     | Citrates de sodium  |  |                              |
| E 332     | Citrates de potassium   |  |                              |
| E 577     | Gluconate de potassium  |  |                              |
| E 640     | Glycine et son sel de sodium  |  |                              |
| E 1505    | Citrate de triéthyle  |  |                              |
| E 1518    | Triacétate de glycéryle (triacétine)  |  |                              |

▼ **B**

| N° E        | Nom  | Usage restreint  |
|-------------|--|--|
| E 551       | Dioxyde de silicium  | Émulsifiants et colorants, au maximum 5 %  |
| E 552       | Silicate de calcium  |  |
| E 553b      | Talc   | Colorants, au maximum 5 %  |
| E 558       | Bentonite  |  |
| E 559       | Silicate d'aluminium (kaolin)                              |  |
| E 901       | Cire d'abeille   | Colorants  |
| E 1200      | Polydextrose   |  |
| E 1201      | Polyvinylpyrrolidone                                       | Édulcorants  |
| E 1202      | Polyvinylpolypyrrolidone                                   |  |
| ▼ <b>M2</b> |  |  |
| E 322       | Lécithines   | Agents d'enrobage pour fruits  |
| E 432-436   | Polysorbates   |  |
| E 470 a     | Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras   |  |
| E 471       | Mono- et diglycérides d'acides gras                        |  |
| E 491-495   | Sorbitanes   |  |
| E 570       | Acides gras  |  |
| E 900       | Diméthylpolysiloxane                                       |  |
|             | Polyéthylène glycol 6000                                   | Édulcorants  |
| E 425       | Konjac<br>i) Gomme de konjac<br>ii) Glucomannane de konjac |  |
| E 459       | Bêta-cyclodextrine   | 1 g/kg   |
| E 1451      | Amidon oxydé acétylé                                       |  |
| E 468       | Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée                 | Édulcorants  |
| ▼ <b>M6</b> | Gomme de cellulose réticulée                               |  |
| ▼ <b>M2</b> |  |  |
| E 469       | Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique   |  |
| ▼ <b>M6</b> |  |  |
| E 555       | Silicate alumino-potassique                                | Dans E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer) (au maximum 90 % par rapport au pigment) |

▼ **B**

## ANNEXE VI

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

Note

▼ **M2**

Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir les substances E 414 (gomme d'acacia ou gomme arabique) et E 551 (dioxyde de silicium) résultant de l'addition de préparations de nutriments contenant au maximum 150 g/kg de la substance E 414 et 10 g/kg de la substance E 551, ainsi que la substance E 421 (mannitol) lorsque celle-ci est utilisée comme support de la vitamine B12 (pas moins de 1 part de B12 pour 1 000 parts de mannitol). La quantité de E 414 passant dans le produit prêt à la consommation ne devrait pas dépasser 10 mg/kg.

▼ **M6**

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

▼ **M2**

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

▼ **B**

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

## PREMIÈRE PARTIE

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

Notes

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

▼ **M2**

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

▼ **B**

| N° E                 | Nom                                   | Quantité maximale   |
|----------------------|---------------------------------------|---|
| E 270                | Acide lactique [forme L(+) seulement] | <i>quantum satis</i>  |
| E 330                | Acide citrique                        | <i>quantum satis</i>  |
| E 338                | Acide orthophosphorique               | conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE                        |
| E 306                | Extrait riche en tocophérols          | 10 mg/l seul ou en mélange  |
| E 307                | Alpha-tocophérol                      |   |
| E 308                | Gamma-tocophérol                      |   |
| E 309                | Delta-tocophérol                      |   |
| E 322                | Lécithines                            | 1 g/l   |
| E 471                | Mono- et diglycérides                 | 4 g/l   |
| ▼ <b>M2</b><br>E 304 | Palmitate de L-ascorbyle              | 10 mg/l   |
| E 331                | Citrates de sodium                    | 2 g/l   |
| E 332                | Citrates de potassium                 | seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE |
| E 339                | Orthophosphates de sodium             | 1 g/l exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>  |

▼ **M2**

| N° E    | Nom  | Quantité maximale  |
|---------|--|--|
| E 340   | Orthophosphates de potassium                             | seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE  |
| E 412   | Gomme guar   | 1 g/l dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées et est conforme aux conditions arrêtées à l'annexe IV de la directive 91/321/CEE, modifiée par la directive 96/4/CE   |
| E 472 c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7,5 g/l vendus en poudre<br>9 g/l vendus sous forme liquide, dans le cas où les produits contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et sont conformes aux conditions arrêtées à l'annexe IV de la directive 91/321/CEE, modifiée par la directive 96/4/CE |
| E 473   | Sucroesters d'acides gras                                | 120 mg/l, dans des produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés  |

▼B

## DEUXIÈME PARTIE

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

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

▼M2

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

▼B

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

| N° E    | Nom  | Quantité maximale  |
|---------|--|--|
| E 270   | Acide lactique [forme L(+) seulement]                    | <i>quantum satis</i>   |
| E 330   | Acide citrique   | <i>quantum satis</i>   |
| E 306   | Extrait riche en tocophérols                             | 10 mg/l seul ou en mélange   |
| E 307   | Alpha-tocophérol   |  |
| E 308   | Gamma-tocophérol   |  |
| E 309   | Delta-tocophérol   |  |
| E 338   | Acide orthophosphorique                                  | conformément aux limites prévues à l'annexe II de la Directive 91/321/CEE  |
| E 440   | Pectines   | 5 g/l uniquement dans les préparations de suite acidifiées   |
| E 322   | Lécithines   | 1 g/l  |
| E 471   | Mono- et diglycérides                                    | 4 g/l  |
| E 407   | Carraghénames  | 0,3 g/l  |
| E 410   | Farine de graines de caroube                             | 1 g/l  |
| E 412   | Gomme guar   | 1 g/l  |
| E 304   | Palmitate de L-ascorbyle                                 | 10 mg/l  |
| E 331   | Citrates de sodium                                       | 2 g/l  |
| E 332   | Citrates de potassium                                    | seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE  |
| E 339   | Orthophosphates de sodium                                | 1 g/l exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>   |
| E 340   | Orthophosphates de potassium                             | seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE  |
| E 472 c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7,5 g/l vendus en poudre<br>9 g/l vendus sous forme liquide, dans le cas où les produits contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et sont conformes aux conditions arrêtées à l'annexe IV de la directive 91/321/CEE, modifiée par la directive 96/4/CE |
| E 473   | Sucroesters d'acides gras                                | 120 mg/l, dans des produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés  |

▼M2



## TROISIÈME PARTIE

**ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES ALIMENTS DE SEVRAGE POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE EN BONNE SANTÉ**

| N° E  | Nom                          | Denrées alimentaires  | Quantité maximale   |                     |   |
|-------|------------------------------|---|---|---------------------|---|
| E 170 | Carbonates de calcium        | Aliments de sevrage   | <i>quantum satis</i><br>(pour régulation du pH seulement)                         |                     |   |
| E 260 | Acide acétique               |   |   |                     |   |
| E 261 | Acétate de potassium         |   |   |                     |   |
| E 262 | Acétate de sodium            |   |   |                     |   |
| E 263 | Acétate de calcium           |   |   |                     |   |
| E 270 | Acide lactique (*)           |   |   |                     |   |
| E 296 | Acide malique (*)            |   |   |                     |   |
| 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 calcium             |   |   |                     |   |
| E 507 | Acide chlorhydrique          |   |   | Aliments de sevrage | <i>quantum satis</i><br>(seulement comme poudres à lever) |
| E 524 | Hydroxyde de sodium          |   |   |                     |   |
| E 525 | Hydroxyde de potassium       |   |   |                     |   |
| E 526 | Hydroxyde de calcium         |   |   |                     |   |
| E 500 | Carbonates de sodium         | Aliments de sevrage   | <i>quantum satis</i><br>(seulement comme poudres à lever)                         |                     |   |
| E 501 | Carbonates de potassium      |   |   |                     |   |
| E 503 | Carbonates d'ammonium        |   |   |                     |   |
| E 300 | Acide L-ascorbique           | Boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes                                    | seul ou en mélange, exprimé en acide ascorbique<br>0,3 g/kg                       |                     |   |
| E 301 | L-ascorbate de sodium        |   |   |                     |   |
| E 302 | L-ascorbate de calcium       |   |   |                     |   |
|       |                              | Aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes | 0,2 g/kg  |                     |   |
| E 304 | Palmitate de L-ascorbyl      | Céréales, biscuits, biscottes et aliments pour bébés contenant des matières grasses                 | 0,1 g/kg seul ou en mélange   |                     |   |
| E 306 | Extrait riche en tocophérols |   |   |                     |   |
| E 307 | Alpha-tocophérol             |   |   |                     |   |
| E 308 | Gamma-tocophérol             |   |   |                     |   |
| E 309 | Delta-tocophérol             |   |   |                     |   |
| E 338 | Acide orthophosphorique      | Aliments de sevrage   | 1 g/kg exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (pour régulation du pH seulement) |                     |   |
| E 339 | Orthophosphates de potassium | Céréales  | 1 g/kg seul ou en mélange, exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>               |                     |   |
| E 340 | Orthophosphates de sodium    |   |   |                     |   |
| E 341 | Orthophosphates de calcium   |   |   |                     |   |

## ▼B

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

## ▼M2

## ▼B

►M2 (\*) Forme L(+) uniquement. ◀

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

▼ **B**

## QUATRIÈME PARTIE

▼ **M6****ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE DESTINÉS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES, TELS QUE DÉFINIS DANS LA DIRECTIVE 1999/21/CE <sup>(1)</sup>**▼ **B**

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

▼ **M2**

| N° E   | Nom  | Quantité maximale   | Conditions particulières  |
|--------|--|---|---|
| E 401  | Alginate de sodium                                       | 1 g/l   | À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique  |
| E 405  | Alginate de propane-1, 2-diol                            | 200 mg/l  | À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme  |
| E 410  | Farine de graines de caroube                             | 10 g/l  | À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-œsophagien  |
| E 412  | Gomme guar   | 10 g/l  | À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés, conformément aux conditions fixées à l'annexe IV de la directive 91/321/CEE, telle que modifiée par la directive 96/4/CE |
| E 415  | Gomme xanthane   | 1,2 g/l   | À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme                |
| E 440  | Pectines   | 10 g/l  | À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux  |
| E 466  | Carboxyméthylcellulose de sodium                         | 10 g/l ou kg  | À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme   |
| E 471  | Mono-et diglycérides d'acides gras                       | 5 g/l   | À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines  |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7,5 g/l vendus en poudre<br>9 g/l vendus sous forme liquide | à partir de la naissance  |
| E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique                      | 20 g/l  | Dans des préparations pour nourrissons et des préparations de suite pour nourrissons  |

▼ **M6**

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