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

►B RÈGLEMENT (CE) Nº 1333/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

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

(JO L 354 du 31.12.2008, p. 16)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►M1	Règlement (UE) nº 238/2010 de la Commission du 22 mars 2010	L 75	17	23.3.2010
►M2	Règlement (UE) nº 1129/2011 de la Commission du 11 novembre 2011	L 295	1	12.11.2011
►M3	Règlement (UE) nº 1130/2011 de la Commission du 11 novembre 2011	L 295	178	12.11.2011
►M4	Règlement (UE) nº 1131/2011 de la Commission du 11 novembre 2011	L 295	205	12.11.2011
►M5	Règlement (UE) nº 380/2012 de la Commission du 3 mai 2012	L 119	14	4.5.2012
►M6	Règlement (UE) nº 470/2012 de la Commission du 4 juin 2012	L 144	16	5.6.2012
►M7	Règlement (UE) nº 471/2012 de la Commission du 4 juin 2012	L 144	19	5.6.2012
►M8	Règlement (UE) nº 472/2012 de la Commission du 4 juin 2012	L 144	22	5.6.2012
►M9	Règlement (UE) nº 570/2012 de la Commission du 28 juin 2012	L 169	43	29.6.2012
►M10	Règlement (UE) nº 583/2012 de la Commission du 2 juillet 2012	L 173	8	3.7.2012
►M11	Règlement (UE) nº 675/2012 de la Commission du 23 juillet 2012	L 196	52	24.7.2012
►M12	Règlement (UE) nº 1049/2012 de la Commission du 8 novembre 2012	L 310	41	9.11.2012
►M13	Règlement (UE) nº 1057/2012 de la Commission du 12 novembre 2012	L 313	11	13.11.2012
►M14	Règlement (UE) nº 1147/2012 de la Commission du 4 décembre 2012	L 333	34	5.12.2012
►M15	Règlement (UE) nº 1148/2012 de la Commission du 4 décembre 2012	L 333	37	5.12.2012
►M16	Règlement (UE) nº 1149/2012 de la Commission du 4 décembre 2012	L 333	40	5.12.2012
►M17	Règlement (UE) nº 1166/2012 de la Commission du 7 décembre 2012	L 336	75	8.12.2012

Rectifié par:

►C1 Rectificatif, JO L 105 du 27.4.2010, p. 114 (1333/2008)

▼B

RÈGLEMENT (CE) Nº 1333/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

du 16 décembre 2008

sur les additifs alimentaires

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

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

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 95,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Comité économique et social européen ([1]),

statuant conformément à la procédure visée à l'article 251 du traité ([2]),

considérant ce qui suit:

(1) La libre circulation de denrées alimentaires sûres et saines constitue un aspect essentiel du marché intérieur et contribue de façon notable à la santé et au bien-être des citoyens, ainsi qu'à leurs intérêts économiques et sociaux.

(2) Il importe d'assurer un niveau élevé de protection de la vie et de la santé humaines dans l'exécution des politiques communautaires.

(3) Le présent règlement remplace les directives et décisions antérieures sur les additifs alimentaires pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires en vue d'assurer un fonctionnement efficace du marché intérieur, un niveau élevé de protection de la santé humaine et un niveau élevé de protection des consommateurs, y compris la protection des intérêts des consommateurs, au moyen de procédures détaillées et rationalisées.

(4) Le présent règlement harmonise l'utilisation d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires au niveau communautaire. Il couvre l'utilisation d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires visées dans la directive 89/398/CEE du Conseil du 3 mai 1989 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ([3]) et l'utilisation de certains colorants alimentaires pour le marquage sanitaire de la viande, ainsi que la décoration et l'estampillage des œufs. Il harmonise également l'utilisation d'additifs alimentaires dans les additifs et les enzymes alimentaires, veillant ainsi à leur sûreté et à leur qualité et facilitant leur stockage et leur utilisation. Auparavant, cette utilisation ne faisait pas l'objet d'une réglementation au niveau communautaire.

([1]) JO C 168 du 20.7.2007, p. 34.
([2]) Avis du Parlement européen du 10 juillet 2007 (JO C 175 E du 10.7.2008, p. 142), position commune du Conseil du 10 mars 2008 (JO C 111 E du 6.5.2008, p. 10), position du Parlement européen du 8 juillet 2008 (non encore parue au Journal officiel). Décision du Conseil du 18 novembre 2008.
([3]) JO L 186 du 30.6.1989, p. 27.

▼B

(5) Les additifs alimentaires sont des substances qui ne sont normalement pas utilisées en tant qu'aliments, mais qui sont délibérément ajoutées à des denrées alimentaires à des fins technologiques décrites dans le présent règlement, comme leur conservation, par exemple. Le présent règlement devrait viser l'ensemble des additifs alimentaires et il convient dès lors que la liste des catégories fonctionnelles soit actualisée pour tenir compte des progrès scientifiques et des évolutions technologiques. Une substance utilisée pour donner une odeur et/ou un goût ou dans un but nutritionnel, comme un succédané du sel, une vitamine ou un minéral, ne devrait toutefois pas être considérée comme additif alimentaire. En outre, les substances considérées comme denrées alimentaires et susceptibles d'avoir une fonction technologique, comme le chlorure de sodium ou le safran — utilisé comme colorant -, ainsi que les enzymes alimentaires, ne devraient pas entrer dans le champ d'application du présent règlement. Toutefois, devraient être considérées comme des additifs au sens du présent règlement les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matières de base naturelles alimentaires par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des constituants (p. ex. pigments) par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques. Enfin, les enzymes alimentaires sont couvertes par le règlement (CE) nº 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les enzymes alimentaires ([1]), ce qui exclut l'application du présent règlement à leur égard.

(6) Les substances qui ne sont pas consommées comme aliments en tant que tels mais qui sont délibérément utilisées dans la transformation d'aliments, ne subsistent qu'à l'état de résidu dans le produit final et n'ont aucun effet technologique sur celui-ci (auxiliaires technologiques) n'entrent pas dans le champ d'application du présent règlement.

(7) Les additifs alimentaires ne peuvent être autorisés et utilisés que s'ils répondent aux critères établis dans le présent règlement. L'utilisation d'additifs alimentaires doit être sûre, doit répondre à un besoin technologique; elle ne doit pas induire le consommateur en erreur et doit présenter un intérêt pour ce dernier. Les utilisations induisant le consommateur en erreur peuvent concerner, sans que cette liste soit exhaustive, la nature, la fraîcheur et la qualité des ingrédients utilisés, le caractère naturel d'un produit ou de son processus de fabrication ou la qualité nutritionnelle du produit, y compris sa teneur en fruits et légumes. D'autres éléments pertinents, tels que des facteurs sociaux, économiques, traditionnels, éthiques et environnementaux, le principe de précaution ainsi que la faisabilité des contrôles, devraient également être pris en compte dans le cadre de l'autorisation d'additifs alimentaires. L'utilisation ainsi que les quantités maximales d'un additif alimentaire devraient prendre en compte la consommation de cet additif à partir d'autres sources ainsi que l'exposition de groupes particuliers de consommateurs (par exemple les personnes allergiques) à l'additif en question.

(8) Les additifs alimentaires doivent être conformes aux spécifications approuvées, qui devraient comporter les renseignements nécessaires à l'identification de l'additif alimentaire, y compris son origine, et décrire les critères de pureté acceptables. Les spécifications précédemment élaborées pour les additifs

([1]) Voir page 7 du présent Journal officiel.

▼B

alimentaires visés par la directive 95/31/CE de la Commission du 5 juillet 1995 établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires ([1]), la directive 95/45/CE de la Commission du 26 juillet 1995 établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires ([2]) et la directive 96/77/CE de la Commission du 2 décembre 1996 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ([3]), devraient être maintenues jusqu'à l'incorporation des additifs correspondants dans les annexes du présent règlement. Les spécifications relatives à ces additifs devraient alors faire l'objet d'un règlement. Il convient que ces spécifications se rapportent directement aux additifs figurant dans les listes communautaires en annexe du présent règlement. Cela étant, eu égard à la complexité et la teneur de ces spécifications, il serait souhaitable, dans un souci de clarté, qu'elles ne soient pas incorporées en tant que telles dans les listes communautaires et qu'elles fassent l'objet d'un ou plusieurs règlements distincts.

(9) Certains additifs alimentaires sont autorisés à des fins spécifiques dans des pratiques et traitements œnologiques admis. L'utilisation de ces additifs devrait être conforme au présent règlement et aux dispositions spécifiques établies par la législation communautaire correspondante.

(10) Dans un but d'harmonisation, il convient de procéder à l'évaluation des risques et à l'autorisation des additifs alimentaires conformément à la procédure établie par le règlement (CE) nº 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires ([4]).

(11) Le règlement (CE) nº 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ([5]), dispose que l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après dénommée «Autorité») doit être consultée sur les questions susceptibles d'affecter la santé publique.

(12) Un additif alimentaire relevant du champ d'application du règlement (CE) nº 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés ([6]), devrait être autorisé conformément à ce règlement et au présent règlement.

([1]) JO L 178 du 28.7.1995, p. 1.
([2]) JO L 226 du 22.9.1995, p. 1.
([3]) JO L 339 du 30.12.1996, p. 1.
([4]) Voir page 1 du présent Journal officiel.
([5]) JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.
([6]) JO L 268 du 18.10.2003, p. 1.

▼B

(13) Un additif alimentaire déjà autorisé en vertu du présent règlement et préparé au moyen de méthodes de fabrication ou de matières premières sensiblement différentes de celles visées dans l'évaluation de risques de l'Autorité ou différentes de celles prévues par les spécifications doit être soumis par l'Autorité à une évaluation. Par «sensiblement différentes», on pourrait entendre entre autres une modification de fabrication par l'abandon d'un procédé d'extraction à partir de plantes au profit d'un procédé de fermentation à l'aide d'un micro-organisme ou une modification génétique du micro-organisme d'origine, une modification des matières premières ou une modification de la taille des particules, y compris l'utilisation des nanotechnologies.

(14) Les additifs alimentaires devraient être maintenus sous observation permanente et doivent être réévalués chaque fois que cela est nécessaire, compte tenu des variations des conditions d'emploi et des nouvelles informations scientifiques. Si nécessaire, il convient que la Commission, avec les États membres, envisage des mesures appropriées.

(15) Les États membres qui ont maintenu, le 1er janvier 1992, des interdictions frappant l'utilisation de certains additifs dans des denrées alimentaires spécifiques considérées comme traditionnelles et fabriquées sur leur territoire devraient pouvoir continuer d'appliquer ces interdictions. En outre, en ce qui concerne les produits comme la «feta» ou le «salame cacciatore», le présent règlement devrait s'appliquer sans préjudice des règles plus restrictives liées à l'utilisation de certaines dénominations en vertu du règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ([1]) et du règlement (CE) nº 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires ([2]).

(16) Excepté lorsqu'un additif fait l'objet de restrictions supplémentaires, les denrées alimentaires peuvent contenir un additif alimentaire qui n'a pas été ajouté directement mais dont la présence est due à un ingrédient dans lequel il était autorisé, pour autant que la quantité d'additif dans la denrée alimentaire finale ne soit pas supérieure à celle qui aurait résulté de l'utilisation dudit ingrédient dans les conditions technologiques appropriées et selon une bonne pratique de fabrication.

(17) Les additifs alimentaires restent soumis aux obligations générales d'étiquetage prévues par la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard ([3]) et, le cas échéant, par le règlement (CE) nº 1829/2003 et le règlement (CE) nº 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés ([4]). En outre, les dispositions spécifiques concernant l'étiquetage des additifs alimentaires vendus comme tels au fabricant ou au consommateur final devraient figurer dans le présent règlement.

([1]) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
([2]) JO L 93 du 31.3.2006, p. 1.
([3]) JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.
([4]) JO L 268 du 18.10.2003, p. 24.

▼B

(18) Les édulcorants autorisés en vertu du présent règlement peuvent être utilisés dans les édulcorants de table vendus directement aux consommateurs. Il convient que les fabricants de ces produits mettent à la disposition des consommateurs les informations nécessaires par la voie appropriée afin de leur permettre d'utiliser les produits en toute sécurité. Ces informations pourraient être mises à disposition de différentes façons, notamment sur les étiquettes des produits, sur des sites internet, par le biais de lignes téléphoniques d'information à l'intention des consommateurs ou dans les points de vente. Afin d'adopter une approche uniforme quant à la mise en œuvre de cette exigence, la définition d'orientations au niveau communautaire peut se révéler nécessaire.

(19) Il convient d'arrêter les mesures nécessaires pour la mise en œuvre du présent règlement en conformité avec la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission ([1]).

(20) Il convient en particulier d'habiliter la Commission à modifier les annexes du présent règlement et à arrêter les mesures transitoires appropriées. Ces mesures ayant une portée générale et ayant pour objet de modifier des éléments non essentiels du présent règlement, y compris en le complétant par l'ajout de nouveaux éléments non essentiels, elles doivent être arrêtées selon la procédure de réglementation avec contrôle prévue à l'article 5 *bis* de la décision 1999/468/CE.

(21) Pour des raisons d'efficacité, les délais normalement applicables dans le cadre de la procédure de réglementation avec contrôle devraient être abrégés pour l'adoption de certaines modifications aux annexes II et III relatives aux substances qui ont déjà été autorisées en vertu d'un autre acte communautaire ainsi que de toute mesure de transition appropriée concernant ces substances.

(22) Pour élaborer et actualiser la législation communautaire relative aux additifs alimentaires d'une manière proportionnée et efficace, il est nécessaire de recueillir des données, de partager des informations et de coordonner les travaux entre les États membres. À cette fin, il peut être utile de réaliser des études portant sur des sujets spécifiques en vue de faciliter le processus décisionnel. Il convient que la Communauté finance de telles études dans le contexte de sa procédure budgétaire. Le financement de telles mesures est couvert par le règlement (CE) nº 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ([2]).

(23) Les États membres sont tenus de réaliser des contrôles officiels de manière à assurer le respect du présent règlement, conformément au règlement (CE) nº 882/2004.

([1]) JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.
([2]) JO L 165 du 30.4.2004, p. 1, rectifié au JO L 191 du 28.5.2004, p. 1.

▼B

(24) Étant donné que l'objectif du présent règlement, à savoir l'établissement de règles communautaires relatives à l'utilisation d'additifs alimentaires, ne peut pas être réalisé de manière suffisante par les États membres et peut donc, dans le but d'assurer l'unité du marché et un niveau élevé de protection des consommateurs, être mieux réalisé au niveau communautaire, la Communauté peut prendre des mesures, conformément au principe de subsidiarité consacré à l'article 5 du traité. Conformément au principe de proportionnalité tel qu'énoncé audit article, le présent règlement n'excède pas ce qui est nécessaire pour atteindre cet objectif.

(25) À la suite de l'adoption du présent règlement, la Commission, aidée par le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, devrait examiner l'ensemble des autorisations existantes au regard de critères autres que la sécurité, tels que les quantités absorbées, la nécessité technologique et le risque de tromperie du consommateur. Il convient que tous les additifs alimentaires dont l'autorisation doit être maintenue dans la Communauté soient transférés sur les listes communautaires figurant dans les annexes II et III du présent règlement. Il convient que l'annexe III du présent règlement soit complétée par les autres additifs alimentaires utilisés dans les additifs et enzymes alimentaires et par les supports de nutriments, ainsi que par leurs conditions d'utilisation, conformément au règlement (CE) nº 1331/2008. Les dispositions de l'annexe III autres que celles concernant les supports d'additifs alimentaires et les additifs alimentaires dans les arômes ne devraient pas être applicables avant le 1er janvier 2011, afin de ménager une période de transition adaptée.

(26) Dans l'attente de l'établissement des futures listes communautaires d'additifs alimentaires, il y a lieu de prévoir une procédure simplifiée permettant la mise à jour des listes actuelles d'additifs alimentaires qui figurent dans les directives existantes.

(27) Sans préjudice des résultats de la mise à jour visée au vingt-cinquième considérant, la Commission devrait élaborer, un an après l'adoption du présent règlement, un programme pour la réévaluation, par l'Autorité, de la sécurité des additifs alimentaires précédemment autorisés dans la Communauté. Ce programme devrait définir les besoins et l'ordre de priorité selon lesquels les additifs alimentaires devraient être examinés.

(28) Le présent règlement abroge et remplace les actes suivants: directive du Conseil du 23 octobre 1962 relative au rapprochement des réglementations des États membres concernant les matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ([1]); directive 65/66/CEE du Conseil du 26 janvier 1965 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les agents conservateurs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ([2]); directive 78/663/CEE du Conseil du 25 juillet 1978 établissant des critères

([1]) JO 115 du 11.11.1962, p. 2645/62.
([2]) JO 22 du 9.2.1965, p. 373.

▼B

de pureté spécifiques pour les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants pouvant être employés dans les denrées alimentaires ([1]), directive 78/664/CEE du Conseil du 25 juillet 1978 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les substances ayant des effets antioxygènes et pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ([2]); première directive 81/712/CEE de la Commission du 28 juillet 1981 portant fixation des méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle des critères de pureté de certains additifs alimentaires ([3]); directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ([4]); directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ([5]); directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ([6]); 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 ([7]); décision nº 292/97/CE du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 1996 relative au maintien de législations nationales concernant l'interdiction frappant l'utilisation de certains additifs dans la production de certaines denrées alimentaires spécifiques ([8]) et décision 2002/247/CE de la Commission du 27 mars 2002 suspendant la mise sur le marché et l'importation de confiseries gélifiées contenant l'additif alimentaire E 425 konjac ([9]). Il convient toutefois que certaines dispositions de ces actes restent en vigueur durant une période transitoire qui doit permettre de préparer les listes communautaires qui figurent en annexe du présent règlement,

ONT ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

CHAPITRE I

OBJET, CHAMP D'APPLICATION ET DÉFINITIONS

Article premier

Objet

Le présent règlement établit les règles relatives aux additifs alimentaires utilisés dans les denrées alimentaires en vue d'assurer le fonctionnement efficace du marché intérieur tout en garantissant un niveau élevé de protection de la santé humaine et un niveau élevé de protection des consommateurs, y compris la protection des intérêts des consommateurs et la loyauté des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires, en tenant compte, le cas échéant, de la protection de l'environnement.

À ces fins, le règlement prévoit:

a) les listes communautaires des additifs alimentaires autorisés telles que figurant dans les annexes II et III;

([1]) JO L 223 du 14.8.1978, p. 7.
([2]) JO L 223 du 14.8.1978, p. 30.
([3]) JO L 257 du 10.9.1981, p. 1.
([4]) JO L 40 du 11.2.1989, p. 27.
([5]) JO L 237 du 10.9.1994, p. 3.
([6]) JO L 237 du 10.9.1994, p. 13.
([7]) JO L 61 du 18.3.1995, p. 1.
([8]) JO L 48 du 19.2.1997, p. 13.
([9]) JO L 84 du 28.3.2002, p. 69.

▼B

b) les conditions d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires, y compris les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, visées par le règlement (CE) nº 1332/2008 et les arômes alimentaires visés par le règlement (CE) nº 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes alimentaires et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires ([1]);

c) les règles concernant l'étiquetage des additifs alimentaires commercialisés en tant que tels.

Article 2

Champ d'application

1. Le présent règlement s'applique aux additifs alimentaires.

2. Il ne s'applique pas aux substances ci-après, sauf si elles sont utilisées en tant qu'additifs alimentaires:

a) les auxiliaires technologiques;

b) les substances utilisées pour la protection des plantes et des produits végétaux conformément à la réglementation communautaire applicable dans le domaine phytosanitaire;

c) les substances ajoutées aux denrées alimentaires en tant que nutriments;

d) les substances utilisées pour le traitement de l'eau destinée à la consommation humaine relevant de la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ([2]);

e) les arômes relevant du règlement (CE) nº 1334/2008.

3. Le présent règlement ne s'applique pas aux enzymes relevant du règlement (CE) nº 1332/2008 [sur les enzymes alimentaires] à compter de la date d'adoption de la liste communautaire des enzymes alimentaires conformément à l'article 17 dudit règlement.

4. Le présent règlement s'applique sans préjudice des règles communautaires spécifiques concernant l'utilisation d'additifs alimentaires:

a) dans des denrées alimentaires spécifiques;

b) à des fins autres que celles visées par le présent règlement.

Article 3

Définitions

1. Aux fins du présent règlement, les définitions énoncées dans les règlements (CE) nº 178/2002 et nº 1829/2003 s'appliquent.

([1]) Voir page 34 du présent Journal officiel.
([2]) JO L 330 du 5.12.1998, p. 32.

▼B

2. Aux fins du présent règlement, les définitions suivantes s'appliquent également:

a) on entend par «additif alimentaire» toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires;

Ne sont pas considérés comme additifs alimentaires:

i) les monosaccharides, disaccharides ou oligosaccharides et les denrées alimentaires contenant ces substances qui sont utilisées pour leurs propriétés édulcorantes;

ii) les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, y compris les arômes entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, utilisées en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire;

iii) les substances entrant dans la composition d'une couche ou d'une enveloppe de protection ne faisant pas partie de l'aliment et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cet aliment;

iv) les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes ou de coings, ou de leur mélange, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium («pectine liquide»);

v) les bases de gommes à mâcher;

vi) 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;

vii) le chlorure d'ammonium;

viii) le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;

ix) les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels qui n'ont pas de fonction technologique;

x) les caséinates et la caséine;

xi) l'inuline;

b) on entend par «auxiliaire technologique» toute substance:

i) non consommée comme ingrédient alimentaire en soi;

ii) volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation; et

iii) pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini;

▼B

c) on entend par «catégorie fonctionnelle» l'une des catégories établies dans l'annexe I sur la base de la fonction technologique exercée par l'additif dans la denrée alimentaire;

d) on entend par «denrée alimentaire non transformée» toute denrée alimentaire qui n'a subi aucun traitement entraînant une modification sensible de l'état initial de l'aliment; à cet égard, les opérations suivantes ne sont pas considérées comme entraînant une modification sensible: division, séparation, tranchage, désossement, hachage, écorchement, épluchage, pelage, mouture, découpage, lavage, parage, surgélation, congélation, réfrigération, broyage, décorticage, conditionnement ou déconditionnement;

e) on entend par «denrée alimentaire sans sucres ajoutés», toute denrée alimentaire:

   i) à laquelle n'a été ajouté aucun monosaccharide ou disaccharide;

   ii) et à laquelle n'a été ajoutée aucune denrée alimentaire contenant des monosaccharides ou des disaccharides qui est utilisée pour ses propriétés édulcorantes;

f) on entend par «denrée alimentaire à valeur énergétique réduite» toute denrée alimentaire dont la valeur énergétique a été réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire;

g) on entend par «édulcorant de table» toute préparation à partir d'édulcorants autorisés susceptible de contenir d'autres additifs et/ou ingrédients alimentaires et destinée à être vendue au consommateur final en tant que substitut de sucre;

h) on entend par «quantum satis» qu'aucune limite numérique maximale n'est fixée et que les substances sont employées conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en quantité n'excédant pas ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet désiré et pour autant que le consommateur ne soit pas induit en erreur.

CHAPITRE II

LISTES COMMUNAUTAIRES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS

Article 4

Listes communautaires des additifs alimentaires

1. Seuls les additifs alimentaires figurant sur la liste communautaire de l'annexe II peuvent être mis sur le marché en tant que tels et utilisés dans les denrées alimentaires selon les conditions d'emploi fixées dans cette annexe.

2. Seuls les additifs alimentaires figurant sur la liste communautaire de l'annexe III peuvent être utilisés dans des additifs alimentaires, dans des enzymes alimentaires et dans des arômes alimentaires selon les conditions d'emploi fixées dans cette annexe.

3. Les additifs alimentaires figurant à l'annexe II sont répertoriés sur la base des catégories de denrées alimentaires auxquelles ils peuvent être ajoutés.

4. Les additifs alimentaires figurant à l'annexe III sont répertoriés sur la base des additifs, des enzymes, des arômes alimentaires et des nutriments ou des catégories d'additifs, d'enzymes, d'arômes alimentaires et de nutriments auxquels ils peuvent être ajoutés.

5. Les additifs alimentaires doivent être conformes aux spécifications visées à l'article 14.

▼B

Article 5

Interdiction des additifs et/ou denrées alimentaires non conformes

Nul n'est autorisé à mettre sur le marché un additif alimentaire ou une denrée alimentaire quelconque contenant un tel additif si l'emploi de cet additif alimentaire n'est pas conforme au présent règlement.

Article 6

Conditions générales pour l'inclusion d'additifs alimentaires dans les listes communautaires et pour leur utilisation

1. Un additif alimentaire ne peut figurer dans les listes communautaires des annexes II et III que s'il remplit les conditions suivantes et, le cas échant, d'autres critères pertinents, y compris des critères environnementaux:

a) il ne pose, selon les preuves scientifiques disponibles, aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur aux doses proposées et;

b) il existe un besoin technologique suffisant qui ne peut être satisfait par d'autres méthodes économiquement et technologiquement utilisables et;

c) son utilisation n'induit pas le consommateur en erreur.

2. Pour figurer dans les listes communautaires des annexes II et III, un additif alimentaire doit présenter des avantages ou un intérêt pour le consommateur et doit, par conséquent, servir un ou plusieurs des objectifs suivants:

a) conserver la qualité nutritive des denrées alimentaires;

b) fournir les ingrédients ou constituants nécessaires à la fabrication de denrées alimentaires destinées à des groupes de consommateurs ayant des besoins nutritionnels particuliers;

c) accroître la capacité de conservation ou la stabilité d'une denrée alimentaire ou améliorer ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas altérer la nature, la consistance ou la qualité de cette denrée d'une manière susceptible d'induire le consommateur en erreur;

d) aider à la fabrication, à la transformation, à la préparation, au traitement, à l'emballage, au transport ou à l'entreposage des denrées alimentaires, y compris des additifs, enzymes et arômes alimentaires, à condition que l'additif alimentaire ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'emploi de matières premières défectueuses ou de méthodes inappropriées, y compris des pratiques ou techniques non hygiéniques, au cours d'une de ces opérations.

3. Par dérogation au paragraphe 2, point a), un additif alimentaire ayant pour effet de réduire la qualité nutritionnelle d'une denrée alimentaire peut figurer dans la liste communautaire de l'annexe II à condition:

a) que la denrée alimentaire ne constitue pas une composante essentielle d'un régime alimentaire normal; ou

b) que cet additif soit nécessaire à la fabrication de produits alimentaires destinés à des groupes de consommateurs ayant des besoins nutritionnels particuliers.

▼B

Article 7

Conditions spécifiques applicables aux édulcorants

Un additif alimentaire ne peut être inscrit sur la liste communautaire de l'annexe II dans la catégorie fonctionnelle des édulcorants que si, outre les objectifs exposés à l'article 6, paragraphe 2, il sert un ou plusieurs des objectifs suivants:

a) remplacement des sucres pour la fabrication de denrées alimentaires à valeur énergétique réduite, de denrées alimentaires non cariogènes ou de denrées alimentaires sans sucres ajoutés; ou

b) remplacement des sucres dans les cas où cela permet d'augmenter la durée de conservation des denrées alimentaires; ou

c) fabrication de denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière telles que définies à l'article 1er, paragraphe 2, point a), de la directive 89/398/CEE.

Article 8

Conditions spécifiques applicables aux colorants

Un additif alimentaire ne peut figurer dans la liste communautaire de l'annexe II dans la catégorie fonctionnelle des colorants que si, outre les objectifs exposés à l'article 6, paragraphe 2, il sert un des objectifs suivants:

a) rétablissement de l'aspect initial des denrées alimentaires dont la couleur a été altérée par la transformation, le stockage, l'emballage et la distribution et dont l'attrait visuel se trouve ainsi diminué;

b) amélioration de l'attractivité visuelle de denrées alimentaires;

c) coloration de denrées alimentaires normalement incolores.

Article 9

Catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires

1. Les additifs alimentaires peuvent être classés, aux annexes II et III, dans l'une des catégories fonctionnelles de l'annexe I sur la base de leur principale fonction technologique.

Le classement d'un additif alimentaire dans une catégorie fonctionnelle n'exclut pas son utilisation à plusieurs fins.

2. Le cas échéant, eu égard aux progrès scientifiques ou aux évolutions technologiques, les mesures visant à modifier les éléments non essentiels du présent règlement qui portent sur des catégories fonctionnelles supplémentaires susceptibles d'être ajoutées à l'annexe I, sont arrêtées en conformité avec la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 28, paragraphe 3.

Article 10

Contenu des listes communautaires d'additifs alimentaires

1. Un additif alimentaire qui satisfait aux conditions énoncées aux articles 6, 7 et 8 peut, conformément à la procédure visée par le règlement (CE) no 1331/2008, figurer:

a) dans la liste communautaire de l'annexe II du présent règlement; et/ou

▼B

b) dans la liste communautaire de l'annexe III du présent règlement.

2. Dans les listes communautaires des annexes II et III, l'entrée correspondant à un additif alimentaire mentionne:

a) le nom de l'additif alimentaire et son numéro E;

b) les denrées alimentaires auxquelles il peut être ajouté;

c) les conditions dans lesquelles il peut être utilisé;

d) le cas échéant, les restrictions applicables à sa vente directe au consommateur final.

3. Les listes communautaires des annexes II et III sont modifiées selon la procédure prévue par le règlement (CE) nº 1331/2008.

Article 11

Quantités d'additifs alimentaires utilisées

1. Dans le contexte de l'établissement des conditions d'utilisation visées à l'article 10, paragraphe 2, point c):

a) la quantité utilisée doit être limitée à la dose minimale nécessaire pour atteindre l'effet désiré;

b) les quantités mentionnées tiennent compte:

i) de la consommation journalière admissible ou d'une évaluation réputée équivalente établie pour l'additif alimentaire et de l'apport quotidien probable de cet additif, toutes sources confondues;

ii) lorsque l'additif alimentaire doit être employé dans des denrées consommées par des groupes spéciaux de consommateurs, de la consommation journalière admissible pour ces consommateurs.

2. S'il y a lieu, aucune limite numérique maximale n'est fixée pour un additif alimentaire (quantum satis). L'additif est alors employé conformément au principe quantum satis.

3. Les quantités maximales d'additifs alimentaires visées à l'annexe II s'appliquent aux denrées alimentaires telles qu'elles sont commercialisées, sauf indication contraire. Par dérogation à ce principe, pour les denrées alimentaires séchées et/ou concentrées qui doivent être reconstituées, les niveaux maxima s'appliquent aux denrées alimentaires reconstituées conformément aux instructions figurant sur l'étiquette, compte tenu du facteur de dilution minimum.

4. Les quantités maximales de colorant visées à l'annexe II s'appliquent, sauf indication contraire, à la quantité de principe colorant contenue dans la préparation colorante.

Article 12

Modification du processus de production ou des matières premières d'un additif alimentaire déjà inclus dans une liste communautaire

Lorsque, s'agissant d'un additif alimentaire déjà inclus dans une liste communautaire, les méthodes de production ou les matières premières utilisées font l'objet d'une modification notable, ou lorsqu'intervient une modification dans la taille des particules, par exemple par l'emploi des nanotechnologies, l'additif produit avec ces nouvelles méthodes ou matières premières est considéré comme un additif différent et une nouvelle entrée ou une modification des spécifications dans les listes communautaires est nécessaire avant qu'il puisse être mis sur le marché.

▼B

Article 13

Additifs alimentaires entrant dans le champ d'application du règlement (CE) nº 1829/2003

1. Un additif alimentaire entrant dans le champ d'application du règlement (CE) nº 1829/2003 ne peut être inscrit sur les listes communautaires des annexes II et III conformément au présent règlement que s'il fait l'objet d'une autorisation conformément au règlement (CE) nº 1829/2003.

2. Lorsqu'un additif alimentaire figurant déjà dans la liste communautaire est produit à partir d'une source différente qui entre dans le champ d'application du règlement (CE) nº 1829/2003, il n'est pas nécessaire d'obtenir pour celui-ci une nouvelle autorisation au titre du présent règlement, à condition que la nouvelle source bénéficie d'une autorisation conformément au règlement (CE) nº 1829/2003 et que l'additif alimentaire soit conforme aux spécifications établies en application du présent règlement.

Article 14

Spécifications des additifs alimentaires

Les spécifications des additifs alimentaires relatives, notamment, à l'origine, aux critères de pureté et à tout autre renseignement pertinent sont adoptées lors de la première inscription de l'additif sur les listes des annexes II et III, conformément à la procédure visée dans le règlement (CE) nº 1331/2008.

CHAPITRE III

UTILISATION D'ADDITIFS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Article 15

Utilisation d'additifs alimentaires dans les denrées non transformées

L'utilisation d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires non transformées est prohibée, sauf si elle est spécifiquement prévue par l'annexe II.

Article 16

Utilisation d'additifs alimentaires dans les denrées destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge

L'utilisation d'additifs alimentaires est prohibée dans les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge visés par la directive 89/398/CEE, y compris dans les aliments diététiques pour nourrissons et enfants en bas âge qui sont utilisés à des fins médicales particulières, sauf disposition spécifique de l'annexe II du présent règlement.

Article 17

Utilisation de colorants à des fins de marquage

Seuls les colorants alimentaires répertoriés dans l'annexe II du présent règlement peuvent être utilisés pour le marquage sanitaire prévu par la directive 91/497/CEE du Conseil du 29 juillet 1991 modifiant et codifiant la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches pour l'étendre à la production et la mise sur le marché de

▼B

viandes fraîches ([1]) et l'apposition de toute autre marque requise sur des produits carnés, pour la coloration décorative ou l'estampillage des coquilles d'œufs, conformément au règlement (CE) nº 853/04 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ([2]).

Article 18

Principe de transfert

1. La présence d'un additif alimentaire est autorisée:

a) dans une denrée alimentaire composée autre que celles visées à l'annexe II, lorsque l'additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent cette denrée alimentaire composée;

b) dans une denrée alimentaire à laquelle a été ajouté un additif, une enzyme ou un arôme alimentaires, lorsque l'additif alimentaire:

i) est autorisé dans l'additif, l'enzyme ou l'arôme alimentaires en application du présent règlement;

ii) a été transféré dans la denrée alimentaire par l'intermédiaire de l'additif, de l'enzyme ou de l'arôme alimentaires; et

iii) n'a aucune fonction technologique dans la denrée alimentaire finale;

c) dans une denrée alimentaire exclusivement destinée à la préparation d'une denrée alimentaire composée, à condition que cette dernière soit conforme au présent règlement.

2. Le paragraphe 1 ne s'applique pas aux préparations pour nourrissons, aux préparations de suite, aux aliments et aliments pour bébé transformés à base de céréales, ni aux aliments diététiques pour nourrissons et enfants en bas âge qui sont utilisés à des fins médicales particulières au sens de la directive 89/398/CEE, sauf dispositions spécifiques.

3. Lorsqu'un additif alimentaire présent dans un arôme, un additif ou une enzyme alimentaire a une fonction technologique dans la denrée alimentaire à laquelle il est adjoint, il est considéré comme additif de cette denrée alimentaire, et non de l'arôme, de l'additif ou de l'enzyme alimentaire ajouté et doit dès lors remplir les conditions d'emploi définies pour la denrée en question.

4. Sans préjudice des dispositions du paragraphe 1, la présence d'un additif alimentaire utilisé comme édulcorant est autorisée dans les denrées alimentaires composées sans sucres ajoutés ou à valeur énergétique réduite, les denrées composées diététiques destinées à un régime hypocalorique, les denrées composées non cariogènes et les denrées composées à durée de conservation prolongée, pour autant que cet édulcorant soit autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée.

Article 19

Décisions d'interprétation

Au besoin, il est déterminé conformément à la procédure de réglementation visée à l'article 28, paragraphe 2:

a) si une denrée alimentaire donnée appartient à une catégorie d'aliments visée à l'annexe II; ou

([1]) JO L 268 du 24.9.1991, p. 69.
([2]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55, rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.

▼B

b) si un additif alimentaire répertorié dans les annexes II et III et autorisé sur la base du principe «quantum satis» est utilisé conformément aux critères visés à l'article 11, paragraphe 2; ou

c) si une substance donnée répond à la définition de l'additif alimentaire énoncée à l'article 3.

Article 20

Denrées alimentaires traditionnelles

Les États membres mentionnés à l'annexe IV peuvent continuer d'interdire l'utilisation de certaines catégories d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires traditionnelles répertoriées dans cette annexe qui sont fabriquées sur leur territoire.

CHAPITRE IV

ÉTIQUETAGE

Article 21

Étiquetage des additifs alimentaires non destinés à la vente au consommateur final

1. Les additifs alimentaires non destinés à la vente au consommateur final, qu'ils soient vendus seuls ou mélangés entre eux et/ou avec des ingrédients alimentaires au sens de l'article 6, paragraphe 4, de la directive 2000/13/CE, ne peuvent être commercialisés que si leur étiquetage comporte les mentions prévues à l'article 22 du présent règlement, qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles. Les informations doivent être libellées en des termes facilement compréhensibles par les acheteurs.

2. L'État membre dans lequel le produit est commercialisé peut, conformément au traité, imposer sur son territoire que l'étiquetage mentionne les informations visées à l'article 22 dans une ou plusieurs langues qu'il détermine parmi les langues officielles de la Communauté. La disposition susvisée ne fait pas obstacle à la mention de ces informations dans plusieurs langues.

Article 22

Exigences générales en matière d'étiquetage pour les additifs alimentaires non destinés à la vente au consommateur final

1. Les additifs alimentaires non destinés à la vente au consommateur final, vendus seuls ou mélangés entre eux et/ou avec d'autres ingrédients alimentaires et/ou auxquels sont ajoutés d'autres substances, portent sur leur emballage ou récipient les informations suivantes:

a) pour chacun des additifs, le nom et/ou le numéro E établis par le présent règlement ou une dénomination de vente comprenant le nom et/ou le numéro E de chaque additif;

b) soit la mention «Pour denrées alimentaires», soit la mention «Pour denrées alimentaires, utilisation limitée», soit une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'additif est destiné;

c) le cas échéant, les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation;

d) une marque permettant d'identifier le lot;

▼B

e) le mode d'emploi, au cas où son absence ferait obstacle à un usage approprié de l'additif alimentaire;

f) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, conditionneur ou vendeur;

g) l'indication de la quantité maximale de chaque composant ou groupe de composants faisant l'objet d'une limitation quantitative dans les denrées alimentaires et/ou des informations appropriées, libellées en des termes explicites et facilement compréhensibles, qui permettent à l'acheteur de se conformer au présent règlement ou à d'autres actes communautaires pertinents; si la même limitation quantitative s'applique à un groupe de composants utilisés séparément ou en combinaison, le pourcentage combiné peut être indiqué par un seul chiffre; une limitation quantitative est exprimée soit numériquement, soit selon le principe «quantum satis»;

h) la quantité nette;

i) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation;

j) s'il y a lieu, des informations sur tout additif alimentaire ou toute autre substance visé au présent article et figurant dans la liste de l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.

2. Lorsque des additifs alimentaires sont vendus mélangés entre eux et/ou avec d'autres ingrédients alimentaires, ils portent sur leur emballage ou récipient la liste de tous les ingrédients dans l'ordre décroissant de leur pourcentage pondéral.

3. Lorsque des substances (y compris les additifs alimentaires ou d'autres ingrédients alimentaires) sont ajoutés à des additifs alimentaires aux fins d'en faciliter le stockage, la vente, la normalisation, la dilution ou la dissolution, leur emballage ou récipient porte la liste de toutes ces substances, dans l'ordre décroissant de leur poids pondéral.

4. Par dérogation aux paragraphes 1, 2 et 3, les informations prévues au paragraphe 1, points e) à g) et aux paragraphes 2 et 3 peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux relatifs au lot, à fournir lors de la livraison ou avant celle-ci, à condition que la mention «non destiné à la vente au détail» apparaisse en un endroit bien visible de l'emballage ou du récipient du produit en question.

5. Par dérogation aux paragraphes 1, 2 et 3, lorsque des additifs alimentaires sont fournis dans des conteneurs, toutes les informations peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux relatifs au lot, à fournir lors de la livraison.

Article 23

Étiquetage des additifs alimentaires destinés à la vente au consommateur final

1. Sans préjudice de la directive 2000/13/CE, de la directive 89/396/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire ([1]) et du règlement (CE) n° 1829/2003, les additifs alimentaires vendus seuls ou mélangés entre eux et/ou avec d'autres ingrédients alimentaires destinés à la vente au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si les indications ci-après sont apposées sur leur emballage:

a) le nom et le numéro E établis par le présent règlement pour chaque additif alimentaire ou une dénomination de vente comprenant le nom et/ou le numéro E de chaque additif;

([1]) JO L 186 du 30.6.1989, p. 21.

▼B

b) soit la mention «Pour denrées alimentaires», soit la mention «Pour denrées alimentaires, utilisation limitée», soit une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'additif est destiné.

2. Par dérogation au paragraphe 1, point a), la dénomination de vente des édulcorants de table doit comporter la mention «édulcorant de table à base de …», complétée par le nom de la (des) substance(s) édulcorante(s) entrant dans leur composition.

3. L'étiquetage des édulcorants de table contenant des polyols et/ou de l'aspartame et/ou du sel d'aspartame-acésulfame doit porter les avertissements suivants:

a) polyols: «Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs»;

b) aspartame/sel d'aspartame-acésulfame: «Contient une source de phénylalanine».

4. Les fabricants d'édulcorants de table mettent à la disposition des consommateurs, par la voie appropriée, les informations nécessaires à une utilisation de ces produits en toute sécurité. Des orientations sur la mise en œuvre de la présente disposition peuvent être adoptées selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 28, paragraphe 3.

5. En ce qui concerne les informations visées aux paragraphes 1 à 3 du présent article, l'article 13, paragraphe 2, de la directive 2000/13/CE s'applique en conséquence.

Article 24

Exigence d'étiquetage applicable aux denrées alimentaires contenant certains colorants alimentaires

1. Sans préjudice de la directive 2000/13/CE, l'étiquetage des denrées alimentaires contenant les colorants alimentaires énumérés à l'annexe V du présent règlement comporte la mention supplémentaire précisée à ladite annexe.

2. En ce qui concerne la mention visée au paragraphe 1 du présent article, l'article 13, paragraphe 2, de la directive 2000/13/CE s'applique en conséquence.

3. En tant que de besoin et eu égard aux progrès scientifiques ou aux évolutions technologiques, l'annexe V est modifiée par des mesures ayant pour objet de modifier les éléments non essentiels du présent règlement, en conformité avec la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 28, paragraphe 4.

Article 25

Autres exigences en matière d'étiquetage

Les articles 21, 22, 23 et 24 s'appliquent sans préjudice des dispositions législatives, réglementaires ou administratives plus détaillées ou plus étendues relatives à la métrologie ou à la présentation, à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage de substances et préparations dangereuses ou au transport de telles substances ou préparations.

▼B

CHAPITRE V

DISPOSITIONS PROCÉDURALES ET MISE EN APPLICATION

Article 26

Obligation d'information

1. Le fabricant ou l'utilisateur d'un additif alimentaire est tenu de transmettre immédiatement à la Commission toute nouvelle information scientifique ou technique susceptible d'influer sur l'évaluation de la sécurité de cet additif.

2. Le fabricant ou l'utilisateur d'un additif alimentaire est tenu d'informer la Commission, sur demande, des usages réels de cet additif. La Commission met ces informations à la disposition des États membres.

Article 27

Suivi de la consommation d'additifs alimentaires

1. Les États membres disposent d'un système de suivi de la consommation et de l'utilisation d'additifs alimentaires selon une approche fondée sur le risque et communiquent leurs conclusions à la Commission et à l'Autorité selon une fréquence appropriée.

2. Après consultation de l'Autorité, une méthode commune pour la collecte par les États membres d'informations sur la consommation d'additifs alimentaires dans la Communauté est adoptée selon la procédure de réglementation visée à l'article 28, paragraphe 2.

Article 28

Comité

1. La Commission est assistée par le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale.

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle — ci.

Le délai prévu à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixé à trois mois.

3. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, l'article 5 *bis*, paragraphes 1 à 4, et l'article 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

4. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, l'article 5 *bis*, paragraphes 1 à 4 et paragraphe 5, point b), et l'article 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

Le délai prévu à l'article 5 *bis*, paragraphe 3, point c), et paragraphe 4, points b) et e), de la décision 1999/468/CE du Conseil est fixé à 2 mois, 2 mois et 4 mois respectivement.

Article 29

Financement communautaire des politiques harmonisées

La base légale pour le financement des mesures engendrées par ce règlement est l'article 66, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 882/2004.

▼B

CHAPITRE VI

DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

Article 30

Établissement de listes communautaires des additifs alimentaires

1. Les additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires en vertu des directives 94/35/CE, 94/36/CE et 95/2/CE, telles que modifiées sur la base de l'article 31 du présent règlement, ainsi que leurs conditions d'utilisation, sont répertoriés dans l'annexe II du présent règlement après examen de leur conformité aux articles 6, 7 et 8 du présent règlement. Les mesures relatives à la mention de ces additifs à l'annexe II visant à modifier les éléments non essentiels du présent règlement, sont arrêtées en conformité avec la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 28, paragraphe 4. L'examen susvisé n'inclut pas une nouvelle évaluation des risques, qui incombe à l'Autorité. Il doit être achevé au plus tard 20 janvier 2011.

Les additifs et les utilisations qui ne sont plus nécessaires ne sont pas mentionnés dans l'annexe II.

2. Les additifs alimentaires autorisés dans les additifs alimentaires en vertu de la directive 95/2/CE, ainsi que leurs conditions d'utilisation, sont répertoriés dans l'annexe III, partie 1, du présent règlement après examen de leur conformité à l'article 6 du présent règlement. Les mesures relatives à la mention de ces additifs à l'annexe III qui ont pour objet de modifier les éléments non essentiels du présent règlement, sont arrêtées selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 28, paragraphe 4. L'examen susvisé n'inclut pas une nouvelle évaluation des risques, qui incombe à l'Autorité. Il doit être achevé au plus tard le 20 janvier 2011.

Les additifs et les utilisations qui ne sont plus nécessaires ne sont pas mentionnés dans l'annexe III.

3. Les additifs alimentaires autorisés dans les arômes alimentaires en vertu de la directive 95/2/CE, ainsi que leurs conditions d'utilisation, sont répertoriés dans l'annexe III, partie 4, du présent règlement après examen de leur conformité à l'article 6 du présent règlement. Les mesures relatives à la mention de ces additifs à l'annexe III qui ont pour objet de modifier les éléments non essentiels du présent règlement, sont arrêtées selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 28, paragraphe 4. L'examen susvisé n'inclut pas une nouvelle évaluation des risques, qui incombe à l'Autorité. Il doit être achevé au plus tard le 20 janvier 2011.

Les additifs et les utilisations qui ne sont plus nécessaires ne sont pas mentionnés dans l'annexe III.

4. Les spécifications des additifs alimentaires visés aux paragraphes 1 à 3 sont adoptées, conformément au règlement (CE) n° 1331/2008, lors de l'inclusion de ces additifs dans les annexes conformément aux dispositions desdits paragraphes.

5. Les mesures concernant toute mesure transitoire appropriée, visant à modifier des éléments non essentiels du présent règlement, entre autres en le complétant, sont arrêtées selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 28, paragraphe 3.

▼B

Article 31

Mesures transitoires

Jusqu'à l'établissement des listes communautaires d'additifs alimentaires prévu à l'article 30, les annexes des directives 94/35/CE, 94/36/CE et 95/2/CE sont modifiées, le cas échéant, par des mesures visant à modifier des éléments non essentiels de ces directives que la Commission arrête selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 28, paragraphe 4.

Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant 20 janvier 2010 et qui ne sont pas conformes à l'article 22, paragraphe 1, point i), et paragraphe 4, du présent règlement peuvent être commercialisées jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.

Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant 20 juillet 2010 et qui ne sont pas conformes à l'article 24 peuvent être commercialisées jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.

Article 32

Réévaluation des additifs alimentaires autorisés

1. Les additifs alimentaires autorisés avant le 20 janvier 2009 font l'objet d'une nouvelle évaluation des risques réalisée par l'Autorité.

2. Après consultation de l'Autorité, un programme d'évaluation de ces additifs est adopté au plus tard le 20 janvier 2010, conformément à la procédure de réglementation établie à l'article 28, paragraphe 2. Ce programme d'évaluation est publié au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Article 33

Abrogation

1. Les actes suivants sont abrogés:

a) directive du Conseil relative au rapprochement des réglementations des États membres concernant les matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine;

b) directive 65/66/CEE;

c) directive 78/663/CEE;

d) directive 78/664/CEE;

e) directive 81/712/CEE;

f) directive 89/107/CEE;

g) directive 94/35/CE;

h) directive 94/36/CE;

i) directive 95/2/CE;

j) décision n° 292/97/CE;

k) décision 2002/247/CE.

2. Les références aux actes abrogés sont considérées comme faites au présent règlement.

▼B

Article 34

Dispositions transitoires

Par dérogation à l'article 33, les dispositions suivantes continuent de s'appliquer jusqu'à ce que le transfert au titre de l'article 30, paragraphes 1, 2 et 3, des additifs alimentaires autorisés en vertu des directives 94/35/CE, 94/36/CE et 95/2/CE ait été mené à bien:

a) l'article 2, paragraphes 1, 2 et 4, de la directive 94/35/CE, ainsi que son annexe;

b) l'article 2, paragraphes 1 à 6 et paragraphes 8, 9 et 10, de la directive 94/36/CE, ainsi que ses annexes I à V;

c) les articles 2 et 4 de la directive 95/2/CE, ainsi que ses annexes I à VI.

Nonobstant le point c), les autorisations concernant le E 1103 (Invertase) et le E 1105 (Lysozyme) établies par la directive 95/2/CE sont abrogées à compter de la date d'application de la liste communautaire des enzymes alimentaires conformément à l'article 17 du règlement (CE) n° 1332/2008.

Article 35

Entrée en vigueur

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

Il est applicable à partir du 20 janvier 2010.

Toutefois, l'article 4, paragraphe 2, s'applique aux parties 2, 3 et 5 de l'annexe III à partir du 1er janvier 2011 et l'article 23, paragraphe 4, est applicable à partir du 20 janvier 2011. L'article 24 est applicable à partir du 20 juillet 2010. L'article 31 est applicable à partir du 20 janvier 2009.

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

▼B

ANNEXE I

Catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires et d'additifs alimentaires dans les additifs et enzymes alimentaires

1. Les «édulcorants» sont des substances qui servent à donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ou qui sont utilisées dans des édulcorants de table.

2. Les «colorants» sont des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres substances naturelles qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation. Sont des colorants au sens du présent règlement les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matières de base naturelles alimentaires par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques.

3. Les «conservateurs» sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes et/ou qui les protègent contre la croissance de micro-organismes pathogènes.

4. Les «antioxydants» sont 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.

▼C1

5. Les «supports» sont des substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins nutritionnelles ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation.

▼B

6. Les «acidifiants» sont des substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent une saveur acidulée.

7. Les «correcteurs d'acidité» sont des substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.

8. Les «anti-agglomérants» sont des substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules.

9. Les «antimoussants» sont des substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse.

10. Les «agents de charge» sont des substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.

11. Les «émulsifiants» sont des 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.

12. Les «sels de fonte» sont des substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.

13. Les «affermissants» sont des 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.

14. Les «exhausteurs de goût» sont des substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire.

15. Les «agents moussants» sont des substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide.

▼B

16. Les «gélifiants» sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel.

17. Les «agents d'enrobage» (y compris les agents de glisse) sont des substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.

18. Les «humectants» sont des 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.

19. Les «amidons modifiés» sont des substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires pouvant avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et pouvant être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.

20. Les «gaz d'emballage» sont des gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant.

21. Les «propulseurs» sont des gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant.

22. Les «poudres à lever» sont des substances ou combinaisons de substances qui, par libération de gaz, accroissent le volume d'une pâte.

23. Les «séquestrants» sont des substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques.

24. Les «stabilisants» sont des 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.

25. Les «épaississants» sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.

26. Les «agents de traitement de la farine» sont des substances autres que les émulsifiants qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.

▼M2

ANNEXE II

Liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et conditions d'utilisation

PARTIE A

1. **Introduction**

La présente liste de l'Union comprend:

— le nom de l'additif alimentaire et son numéro E;

— les denrées alimentaires auxquelles il peut être ajouté;

— les conditions dans lesquelles il peut être utilisé;

— les restrictions applicables à sa vente directe au consommateur final.

2. **Dispositions générales relatives aux additifs alimentaires figurant sur la liste et à leurs conditions d'utilisation**

1. Seules les substances figurant sur la liste de la partie B de la présente annexe peuvent être utilisées comme additifs dans des denrées alimentaires.

2. Les additifs peuvent être utilisés uniquement dans les denrées alimentaires et selon les conditions définies dans la partie E de la présente annexe.

3. Dans la partie E de la présente annexe, les denrées alimentaires sont énumérées sur la base des catégories de denrées alimentaires établies dans la partie D de la présente annexe et les additifs sont regroupés sur la base des groupes définis dans la partie C de la présente annexe.

▼M5

4. Les laques aluminiques préparées à partir de tous les colorants figurant dans la partie B, tableau 1, sont autorisées jusqu'au 31 juillet 2014.

À partir du 1er août 2014, seules les laques aluminiques préparées à partir des colorants figurant dans la présente partie A, tableau 3, sont autorisées et uniquement pour les catégories de denrées alimentaires pour lesquelles des dispositions relatives aux quantités maximales d'aluminium provenant de laques sont expressément énoncées dans la partie E.

▼M2

5. Les colorants E 123, E 127, E 160b, E 173 et E 180 ne peuvent pas être vendus directement aux consommateurs.

6. 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.

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

8. Le principe de transfert établi à l'article 18, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) nº 1333/2008 ne s'applique pas aux denrées alimentaires énumérées dans le tableau 1, pour ce qui est des additifs alimentaires en général, et dans le tableau 2, pour ce qui est des colorants alimentaires.

Tableau 1

Denrées alimentaires dans lesquelles la présence d'un additif ne peut pas être permise en vertu du principe de transfert établi à l'article 18, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) nº 1333/2008

1	Denrées alimentaires non transformées au sens de l'article 3 du règlement (CE) nº 1333/2008
2	Miel au sens de la directive 2001/110/CE du Conseil [1]
3	Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale non émulsionnées

▼M2

4	Beurre
5	Lait pasteurisé et lait stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisés et crème pasteurisée nature ou non aromatisée (à l'exclusion de la crème à teneur réduite en matières grasses)
6	Produits laitiers fermentés non aromatisés, non traités thermiquement après fermentation
7	Babeurre non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé)
8	Eau minérale naturelle au sens de la directive 2009/54/CE du Parlement européen et du Conseil ([2]), eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées
9	Café (à l'exclusion du café instantané aromatisé) et extraits de café
10	Thé en feuilles non aromatisé
11	Sucres au sens de la directive 2001/111/CE du Conseil ([3])
12	Pâtes alimentaires sèches, à l'exclusion des pâtes sans gluten et/ou destinées à un régime hypoprotidique, conformément à la directive 2009/39/CE du Parlement européen et du Conseil ([4])

([1]) JO L 10 du 12.1.2002, p. 47.
([2]) JO L 164 du 26.6.2009, p. 45.
([3]) JO L 10 du 12.1.2002, p. 53.
([4]) JO L 124 du 20.5.2009, p. 21.

Tableau 2

Denrées alimentaires dans lesquelles la présence d'un colorant alimentaire ne peut pas être permise en vertu du principe de transfert établi à l'article 18, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 1333/2008

1	Denrées alimentaires non transformées au sens de l'article 3 du règlement (CE) n° 1333/2008
2	Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées
3	Lait, entier, demi-écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris par procédé UHT) (non aromatisé)
4	Lait chocolaté
5	Laits fermentés (non aromatisés)
6	Laits de conserve visés par la directive 2001/114/CE du Conseil ([1]) (non aromatisés)
7	Babeurre (non aromatisé)
8	Crème et crème en poudre (non aromatisées)
9	Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale
10	Fromages affinés et non affinés (non aromatisés)

▼**M2**

11	Beurre à base de lait de brebis et de chèvre
12	Œufs et ovoproduits au sens du règlement (CE) nº 853/2004
13	Farine et autres produits de minoterie; amidons et fécules
14	Pain et produits apparentés
15	Pâtes alimentaires et gnocchis
16	Sucres, y compris tous les mono- et disaccharides
17	Purée et conserves de tomate
18	Sauces à base de tomates
19	Jus et nectars de fruits visés dans la directive 2001/112/CE du Conseil ([2]) et jus et nectars de légumes
20	Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve ou déshydratés; fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, transformés
21	Confitures extra, gelées extra et crème de marrons visées dans la directive 2001/113/CE du Conseil ([3]), crème de pruneaux
22	Poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier, ainsi que leurs préparations, mais à l'exclusion des repas préparés contenant ces ingrédients
23	Produits de cacao et composants en chocolat dans les produits à base de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil ([4])
24	Café torréfié, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusions, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits
25	Sel, produits de substitution du sel, épices et mélanges d'épices
26	Vins et autres produits couverts par le règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil ([5]) mentionnés à son annexe I, partie XII
27	Boissons spiritueuses définies à l'annexe II, points 1 à 14, du règlement (CE) nº 110/2008 du Parlement européen et du Conseil ([6]), eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation et *London gin* (définis, respectivement, à l'annexe II, points 16 et 22, dudit règlement) *Sambuca, maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà* définis, respectivement, à l'annexe II, points 38, 39 et 43, du règlement (CE) nº 110/2008
28	*Sangria, Clarea* et *Zurra* visées dans le règlement (CEE) nº 1601/91 du Conseil ([7])
29	Vinaigre de vin couvert par le règlement (CE) nº 1234/2007, mentionné à son annexe I, partie XII
30	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge visés dans la directive 2009/39/CE, y compris les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge

▼**M2**

31	Miel au sens de la directive 2001/110/CE
32	Malt et produit maltés

([1]) JO L 15 du 17.1.2002, p. 19.
([2]) JO L 10 du 12.1.2002, p. 58.
([3]) JO L 10 du 12.1.2002, p. 67.
([4]) JO L 197 du 3.8.2000, p. 19.
([5]) JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.
([6]) JO L 39 du 13.2.2008, p. 16.
([7]) JO L 149 du 14.6.1991, p. 1.

▼**M5**

Tableau 3

Colorants pouvant être utilisés sous forme de laques

Numéro E	Dénomination
E 100	Curcumine
E 102	Tartrazine
E 104	Jaune de quinoléine
E 110	*Sunset Yellow* FCF/Jaune orangé S
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 123	Amarante
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 127	Érythrosine
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleu patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 141	Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines
E 142	Vert S
E 151	Noir brillant BN, noir PN
E 155	Brun HT
E 163	Anthocyanes
E 180	Lithol-rubine BK

▼M2

PARTIE B

LISTE EXHAUSTIVE DES ADDITIFS

1. **Colorants**

Numéro E	Dénomination
E 100	Curcumine
E 101	Riboflavines
E 102	Tartrazine
E 104	Jaune de quinoléine
E 110	*Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 123	Amarante
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 127	Erythrosine
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleu patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 140	Chlorophylles et chlorophyllines
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines
E 142	Vert S
E 150a	Caramel ordinaire ([1])
E 150b	Caramel de sulfite caustique
E 150c	Caramel ammoniacal
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium
E 151	Noir brillant BN, noir PN
E 153	Charbon végétal médicinal
E 155	Brun HT
E 160a	Caroténoïdes
E 160b	Rocou, bixine, norbixine
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine
E 160d	Lycopène
E 160e	β-apocaroténal-8' (C 30)
E 161b	Lutéine

▼M2

Numéro E	Dénomination
E 161g	Canthaxanthine (*)
E 162	Rouge de betterave, bétanine
E 163	Anthocyanes
E 170	Carbonate de calcium
E 171	Dioxyde de titane
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer
E 173	Aluminium
E 174	Argent
E 175	Or
E 180	Lithol-rubine BK

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

(*) La canthaxanthine n'est pas autorisée dans les catégories de denrées alimentaires énumérées dans les parties D et E. Cette substance figure sur la liste B1 car elle est utilisée dans des médicaments conformément à la directive 2009/35/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 109 du 30.4.2009, p. 10).

2. **Édulcorants**

Numéro E	Dénomination
E 420	Sorbitols
E 421	Mannitol
E 950	Acésulfame-K
E 951	Aspartame
E 952	Cyclamates
E 953	Isomalt
E 954	Saccharines
E 955	Sucralose
E 957	Thaumatine
E 959	Néohespéridine DC
▼M4 E 960	Glycosides de stéviol
▼M2 E 961	Néotame
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame
▼M12 E 964	Sirop de polyglycitol
▼M2 E 965	Maltitols

▼**M2**

Numéro E	Dénomination
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Érythritol

3. **Additifs autres que les colorants et les édulcorants**

Numéro E	Dénomination
E 170	Carbonate de calcium
E 200	Acide sorbique
E 202	Sorbate de potassium
E 203	Sorbate de calcium
E 210	Acide benzoïque ([1])
E 211	Benzoate de sodium ([1])
E 212	Benzoate de potassium ([1])
E 213	Benzoate de calcium ([1])
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
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
E 234	Nisine
E 235	Natamycine
E 239	Hexaméthylènetétramine
E 242	Dicarbonate de diméthyle
E 249	Nitrite de potassium

▼M2

Numéro E	Dénomination
E 250	Nitrite de sodium
E 251	Nitrate de sodium
E 252	Nitrate de potassium
E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates de sodium
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 280	Acide propionique
E 281	Propionate de sodium
E 282	Propionate de calcium
E 283	Propionate de potassium
E 284	Acide borique
E 285	Tétraborate de sodium (borax)
E 290	Dioxyde de carbone
E 296	Acide malique
E 297	Acide fumarique
E 300	Acide ascorbique
E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium
E 304	Esters d’acides gras de l’acide ascorbique
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 310	Gallate de propyle
E 311	Gallate d’octyle
E 312	Gallate de dodécyle
E 315	Acide érythorbique
E 316	Érythorbate de sodium

▼**M2**

Numéro E	Dénomination
E 319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)
E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium
E 332	Citrates de potassium
E 333	Citrates de calcium
E 334	Acide tartrique [L (+)]
E 335	Tartrates de sodium
E 336	Tartrates de potassium
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 338	Acide phosphorique
E 339	Phosphates de sodium
E 340	Phosphates de potassium
E 341	Phosphates de calcium
E 343	Phosphates de magnésium
E 350	Malates de sodium
E 351	Malate de potassium
E 352	Malates de calcium
E 353	Acide métatartrique
E 354	Tartrate de calcium
E 355	Acide adipique
E 356	Adipate de sodium
E 357	Adipate de potassium
E 363	Acide succinique
E 380	Citrate de triammonium

▼**M2**

Numéro E	Dénomination
E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)
E 392	Extraits de romarin
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 405	Alginate de propane-1,2-diol
E 406	Agar-agar
E 407a	Algues *Euchema* transformées
E 407	Carraghénanes
E 410	Farine de graines de caroube
E 412	Gomme guar
E 413	Gomme adragante
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia
E 415	Gomme xanthane
E 416	Gomme Karaya
E 417	Gomme Tara
E 418	Gomme Gellane
E 422	Glycérol
E 425	Konjac
E 426	Hémicellulose de soja
E 427	Gomme cassia
E 431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)
E 440	Pectines

▼**M2**

Numéro E	Dénomination
E 442	Phosphatides d'ammonium
E 444	Acétate isobutyrate de saccharose
E 445	Esters glycériques de résine de bois
E 450	Diphosphates
E 451	Triphosphates
E 452	Polyphosphates
E 459	Bêta-cyclodextrine
E 460	Cellulose
E 461	Méthylcellulose
E 462	Éthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Méthyléthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique, gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 473	Sucroesters d'acides gras
E 474	Sucroglycérides
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras

▼M2

Numéro E	Dénomination
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras
E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras
E 481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium
E 482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium
E 483	Tartrate de stéaryle
E 491	Monostéarate de sorbitane
E 492	Tristéarate de sorbitane
E 493	Monolaurate de sorbitane
E 494	Monooléate de sorbitane
E 495	Monopalmitate de sorbitane
E 500	Carbonates de sodium
E 501	Carbonates de potassium
E 503	Carbonates d'ammonium
E 504	Carbonates de magnésium
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorure de magnésium
E 512	Chlorure d'étain
E 513	Acide sulfurique
E 514	Sulfates de sodium
E 515	Sulfates de potassium
E 516	Sulfate de calcium
E 517	Sulfate d'ammonium
E 520	Sulfate d'aluminium
E 521	Sulfate d'aluminium sodique
E 522	Sulfate d'aluminium potassique
E 523	Sulfate d'aluminium ammonique
E 524	Hydroxyde de sodium

▼M2

Numéro E	Dénomination
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 535	Ferrocyanure de sodium
E 536	Ferrocyanure de potassium
E 538	Ferrocyanure de calcium
E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide
E 551	Dioxyde de silicium
E 552	Silicate de calcium
E 553a	Silicate de magnésium
E 553b	Talc
E 554	Silicate alumino-sodique
E 555	Silicate alumino-potassique

▼M5

E 556	Silicate alumino-calcique ([2])
E 558	Bentonite ([3])
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin) ([2])

▼M2

E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 579	Gluconate ferreux
E 585	Lactate ferreux
E 586	4-Hexylrésorcinol
E 620	Acide glutamique
E 621	Glutamate monosodique

▼**M2**

Numéro E	Dénomination
E 622	Glutamate monopotassique
E 623	Diglutamate de calcium
E 624	Glutamate d'ammonium
E 625	Diglutamate de magnésium
E 626	Acide guanylique
E 627	Guanylate disodique
E 628	Guanylate dipotassique
E 629	Guanylate de calcium
E 630	Acide inosinique
E 631	Inosinate disodique
E 632	Inosinate dipotassique
E 633	Inosinate de calcium
E 634	5′-ribonucléotide calcique
E 635	5′-ribonucléotide disodique
E 640	Glycine et son sel de sodium
E 650	Acétate de zinc
E 900	Diméthylpolysiloxane
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune
E 902	Cire de candelilla
E 903	Cire de carnauba
E 904	Shellac
E 905	Cire microcristalline
E 907	Poly-1-décène hydrogéné
E 912	Esters de l'acide montanique
E 914	Cire de polyéthylène oxydée
E 920	L-cystéine
E 927b	Carbamide
E 938	Argon
E 939	Hélium
E 941	Azote

▼M2

Numéro E	Dénomination
E 942	Protoxyde d'azote
E 943a	Butane
E 943b	Isobutane
E 944	Propane
E 948	Oxygène
E 949	Hydrogène
E 999	Extraits de quillaia
E 1103	Invertase
E 1105	Lysozyme
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidone
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone
E 1203	Alcool polyvinylique (APV)
E 1204	Pullulan
E 1205	Copolymère méthacrylate basique
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate de monoamidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique
E 1451	Amidon oxydé acétylé
E 1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium
E 1505	Citrate de triéthyle
E 1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)

▼**M2**

Numéro E	Dénomination
E 1519	Alcool benzylique
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)
E 1521	Polyéthylène glycol

([1]) La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
►**M5** ([2]) autorisé jusqu'au 31 janvier 2014.
([3]) autorisée jusqu'au 31 mai 2013. ◄

PARTIE C

DÉFINITION DE GROUPES D'ADDITIFS

1) **Groupe I:**

Numéro E	Dénomination	Quantité maximale spécifique
E 170	Carbonate de calcium	*quantum satis*
E 260	Acide acétique	*quantum satis*
E 261	Acétate de potassium	*quantum satis*
E 262	Acétates de sodium	*quantum satis*
E 263	Acétate de calcium	*quantum satis*
E 270	Acide lactique	*quantum satis*
E 290	Dioxyde de carbone	*quantum satis*
E 296	Acide malique	*quantum satis*
E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*
E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*
E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	*quantum satis*
E 306	Extrait riche en tocophérols	*quantum satis*
E 307	Alpha-tocophérol	*quantum satis*
E 308	Gamma-tocophérol	*quantum satis*
E 309	Delta-tocophérol	*quantum satis*
E 322	Lécithines	*quantum satis*
E 325	Lactate de sodium	*quantum satis*
E 326	Lactate de potassium	*quantum satis*
E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*
E 330	Acide citrique	*quantum satis*
E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*
E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*

▼**M2**

Numéro E	Dénomination	Quantité maximale spécifique
E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*
E 334	Acide tartrique [L (+)]	*quantum satis*
E 335	Tartrates de sodium	*quantum satis*
E 336	Tartrates de potassium	*quantum satis*
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	*quantum satis*
E 350	Malates de sodium	*quantum satis*
E 351	Malate de potassium	*quantum satis*
E 352	Malates de calcium	*quantum satis*
E 354	Tartrate de calcium	*quantum satis*
E 380	Citrate de triammonium	*quantum satis*
E 400	Acide alginique	*quantum satis* (1)
E 401	Alginate de sodium	*quantum satis* (1)
E 402	Alginate de potassium	*quantum satis* (1)
E 403	Alginate d'ammonium	*quantum satis* (1)
E 404	Alginate de calcium	*quantum satis* (1)
E 406	Agar-agar	*quantum satis* (1)
E 407	Carraghénanes	*quantum satis* (1)
E 407a	Algues *Euchema* transformées	*quantum satis* (1)
E 410	Farine de graines de caroube	*quantum satis* (1) (2)
E 412	Gomme guar	*quantum satis* (1) (2)
E 413	Gomme adragante	*quantum satis* (1)
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	*quantum satis* (1)
E 415	Gomme xanthane	*quantum satis* (1) (2)
E 417	Gomme Tara	*quantum satis* (1) (2)
E 418	Gomme Gellane	*quantum satis* (1)
E 422	Glycérol	*quantum satis*
E 425	Konjac i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	10 g/kg, seuls ou en mélange (1) (3)
E 440	Pectines	*quantum satis* (1)
E 460	Cellulose	*quantum satis*
E 461	Méthylcellulose	*quantum satis*
E 462	Éthylcellulose	*quantum satis*

▼**M2**

Numéro E	Dénomination	Quantité maximale spécifique
E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	*quantum satis*
E 465	Méthyléthylcellulose	*quantum satis*
E 466	Carboxyméthylcellulose	*quantum satis*
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	*quantum satis*
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	*quantum satis*
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	*quantum satis*
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*
E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*
E 501	Carbonates de potassium	*quantum satis*
E 503	Carbonates d'ammonium	*quantum satis*
E 504	Carbonates de magnésium	*quantum satis*
E 507	Acide chlorhydrique	*quantum satis*
E 508	Chlorure de potassium	*quantum satis*
E 509	Chlorure de calcium	*quantum satis*
E 511	Chlorure de magnésium	*quantum satis*
E 513	Acide sulfurique	*quantum satis*
E 514	Sulfates de sodium	*quantum satis*
E 515	Sulfates de potassium	*quantum satis*
E 516	Sulfate de calcium	*quantum satis*

▼**M2**

Numéro E	Dénomination	Quantité maximale spécifique
E 524	Hydroxyde de sodium	*quantum satis*
E 525	Hydroxyde de potassium	*quantum satis*
E 526	Hydroxyde de calcium	*quantum satis*
E 527	Hydroxyde d'ammonium	*quantum satis*
E 528	Hydroxyde de magnésium	*quantum satis*
E 529	Oxyde de calcium	*quantum satis*
E 530	Oxyde de magnésium	*quantum satis*
E 570	Acides gras	*quantum satis*
E 574	Acide gluconique	*quantum satis*
E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*
E 576	Gluconate de sodium	*quantum satis*
E 577	Gluconate de potassium	*quantum satis*
E 578	Gluconate de calcium	*quantum satis*
E 640	Glycine et son sel de sodium	*quantum satis*
E 920	L-cystéine	*quantum satis*
E 938	Argon	*quantum satis*
E 939	Hélium	*quantum satis*
E 941	Azote	*quantum satis*
E 942	Protoxyde d'azote	*quantum satis*
E 948	Oxygène	*quantum satis*
E 949	Hydrogène	*quantum satis*
E 1103	Invertase	*quantum satis*
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*
E 1404	Amidon oxydé	*quantum satis*
E 1410	Phosphate de monoamidon	*quantum satis*
E 1412	Phosphate de diamidon	*quantum satis*
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	*quantum satis*
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	*quantum satis*
E 1420	Amidon acétylé	*quantum satis*
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	*quantum satis*

▼**M2**

Numéro E	Dénomination	Quantité maximale spécifique
E 1440	Amidon hydroxypropylé	*quantum satis*
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	*quantum satis*
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	*quantum satis*
E 1451	Amidon oxydé acétylé	*quantum satis*
E 620	Acide glutamique	10 g/kg, seuls ou en mélange, exprimés en acide glutamique
E 621	Glutamate monosodique	
E 622	Glutamate monopotassique	
E 623	Diglutamate de calcium	
E 624	Glutamate d'ammonium	
E 625	Diglutamate de magnésium	
E 626	Acide guanylique	500 mg/kg, seuls ou en mélange, exprimés en acide guanylique
E 627	Guanylate disodique	
E 628	Guanylate dipotassique	
E 629	Guanylate de calcium	
E 630	Acide inosinique	
E 631	Inosinate disodique	
E 632	Inosinate dipotassique	
E 633	Inosinate de calcium	
E 634	5′-ribonucléotide calcique	
E 635	5′-ribonucléotide disodique	
E 420	Sorbitols	*quantum satis* (à des fins autres que l'édulcoration)
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitols	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 968	Érythritol	

([1]) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes.
([2]) Ne peut pas être employée pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
([3]) Ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées.

▼M2

2) **Groupe II: Colorants alimentaires autorisés sur la base du principe *quantum satis***

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

3) **Groupe III: Colorants alimentaires avec limite maximale combinée**

Numéro E	Dénomination
E 100	Curcumine
E 102	Tartrazine
E 104	Jaune de quinoléine
E 110	*Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleu patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 142	Vert S
E 151	Noir brillant BN, noir BN

▼**M2**

Numéro E	Dénomination
E 155	Brun HT
E 160e	β-apocaroténal-8' (C 30)
E 161b	Lutéine

4) **Groupe IV: Polyols**

Numéro E	Dénomination
E 420	Sorbitols
E 421	Mannitol
E 953	Isomalt
E 965	Maltitols
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Érythritol

5) **Autres additifs pouvant être réglementés ensemble**

a) E 200 – 203: Acide sorbique – sorbates (SA)

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

b) E 210 – 213: Acide benzoïque – benzoates (BA)

Numéro E	Dénomination
E 210	Acide benzoïque
E 211	Benzoate de sodium
E 212	Benzoate de potassium
E 213	Benzoate de calcium

c) E 200 – 213: Acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates (SA + BA)

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

▼**M2**

Numéro E	Dénomination
E 210	Acide benzoïque
E 211	Benzoate de sodium
E 212	Benzoate de potassium
E 213	Benzoate de calcium

d) E 200 – 219: Acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates (SA + BA + PHB)

Numéro E	Dénomination
E 200	Acide sorbique
E 202	Sorbate de potassium
E 203	Sorbate de calcium
E 210	Acide benzoïque
E 211	Benzoate de sodium
E 212	Benzoate de potassium
E 213	Benzoate de calcium
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

e) E 200 – 203; 214 – 219: Acide sorbique – sorbates; p-hydroxybenzoates (SA + PHB)

Numéro E	Dénomination
E 200	Acide sorbique
E 202	Sorbate de potassium
E 203	Sorbate de calcium
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

f) E 214 – 219: P-hydroxybenzoates (PHB)

Numéro E	Dénomination
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

▼**M2**

g) E 220 – 228: Anhydride sulfureux – sulfites

Numéro E	Dénomination
E 220	Anhydride sulfureux
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 227	Sulfite acide de calcium
E 228	Sulfite acide de potassium

h) E 249 – 250: Nitrites

Numéro E	Dénomination
E 249	Nitrite de potassium
E 250	Nitrite de sodium

i) E 251 – 252: Nitrates

Numéro E	Dénomination
E 251	Nitrate de sodium
E 252	Nitrate de potassium

j) E 280 – 283: Acide propionique – propionates

Numéro E	Dénomination
E 280	Acide propionique
E 281	Propionate de sodium
E 282	Propionate de calcium
E 283	Propionate de potassium

k) E 310 – 320: Gallates, BHQT et BHA

Numéro E	Dénomination
E 310	Gallate de propyle
E 311	Gallate d'octyle
E 312	Gallate de dodécyle
E 319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)

▼**M2**

l) E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452: Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates

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

m) E 355 – 357: Acide adipique – adipates

Numéro E	Dénomination
E 355	Acide adipique
E 356	Adipate de sodium
E 357	Adipate de potassium

n) E 432 – 436: Polysorbates

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

o) E 473 – 474: Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides

Numéro E	Dénomination
E 473	Sucroesters d'acides gras
E 474	Sucroglycérides

p) E 481 – 482: Stéaroyl-2-lactylates

Numéro E	Dénomination
E 481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium
E 482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium

▼M2

q) E 491 – 495: Esters de sorbitane

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

r) E 520 – 523: Sulfates d'aluminium

Numéro E	Dénomination
E 520	Sulfate d'aluminium
E 521	Sulfate d'aluminium sodique
E 522	Sulfate d'aluminium potassique
E 523	Sulfate d'aluminium ammonique

▼M5

s.1.) E 551 – 559: Dioxyde de silicium – silicates ([1])

Numéro E	Dénomination
E 551	Dioxyde de silicium
E 552	Silicate de calcium
E 553a	Silicate de magnésium
E 553b	Talc
E 554	Silicate alumino-sodique
E 555	Silicate alumino-potassique
E 556	Silicate alumino-calcique
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)

s.2.) E 551 – 553: Dioxyde de silicium – silicates ([2])

Numéro E	Dénomination
E 551	Dioxyde de silicium
E 552	Silicate de calcium
E 553a	Silicate de magnésium
E 553b	Talc

▼M2

t) E 620 – 625: Acide glutamique – glutamates

Numéro E	Dénomination
E 620	Acide glutamique
E 621	Glutamate monosodique

([1]) applicable jusqu'au 31 janvier 2014.
([2]) applicable à partir du 1er février 2014.

▼M2

Numéro E	Dénomination
E 622	Glutamate monopotassique
E 623	Diglutamate de calcium
E 624	Glutamate d'ammonium
E 625	Diglutamate de magnésium

u) E 626 – 635: Ribonucléotides

Numéro E	Dénomination
E 626	Acide guanylique
E 627	Guanylate disodique
E 628	Guanylate dipotassique
E 629	Guanylate de calcium
E 630	Acide inosinique
E 631	Inosinate disodique
E 632	Inosinate dipotassique
E 633	Inosinate de calcium
E 634	5′-ribonucléotide calcique
E 635	5′-ribonucléotide disodique

PARTIE D

CATÉGORIES DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Numéro	Dénomination
0.	**Toutes les catégories de denrées alimentaires**
01.	**Produits laitiers et succédanés**
01.1	Lait pasteurisé et lait stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisés
01.2	Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation
01.3	Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation
01.4	Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement
01.5	Lait déshydraté au sens de la directive 2001/114/CE
01.6	Crème et crème en poudre
01.6.1	Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à teneur réduite en matières grasses)

▼**M2**

Numéro	Dénomination
01.6.2	Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %
01.6.3	Autres crèmes
01.7	Fromages et produits fromagers
01.7.1	Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16
01.7.2	Fromages affinés
01.7.3	Croûtes de fromage comestibles
01.7.4	Fromages de lactosérum
01.7.5	Fromages fondus
01.7.6	Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)
01.8	Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons
02.	**Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles**
02.1	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)
02.2	Émulsions d'huiles et de matières grasses essentiellement du type eau dans huile
02.2.1	Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres
02.2.2	Autres émulsions d'huiles et de matières grasses, y compris les matières grasses tartinables au sens du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil, et émulsions liquides
02.3	Huiles végétales à vaporiser
03.	**Glaces de consommation**
04.	**Fruits et légumes**
04.1	Fruits et légumes non transformés
04.1.1	Fruits et légumes frais entiers
04.1.2	Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés
04.1.3	Fruits et légumes congelés
04.2	Fruits et légumes transformés
04.2.1	Fruits et légumes séchés
04.2.2	Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure
04.2.3	Fruits et légumes en conserve
04.2.4	Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4
04.2.4.1	Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes

▼**M2**

Numéro	Dénomination
04.2.4.2	Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16
04.2.5	Confitures, gelées, marmelades et produits similaires
04.2.5.1	Confitures extra et gelées extra au sens de la directive 2001/113/CE
04.2.5.2	Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE
04.2.5.3	Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes
04.2.5.4	Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque
04.2.6	Produits de pommes de terre transformés
05.	**Confiseries**
05.1	Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE
05.2	Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine
05.3	Chewing-gum
05.4	Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4
06.	**Céréales et produits céréaliers**
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons
06.2	Farines et autres produits de minoterie, amidons et fécules
06.2.1	Farines
06.2.2	Amidons et fécules
06.3	Céréales pour petit-déjeuner
06.4	Pâtes alimentaires
06.4.1	Pâtes fraîches
06.4.2	Pâtes sèches
06.4.3	Pâtes fraîches précuites
06.4.4	Gnocchi de pomme de terre
06.4.5	Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires)
06.5	Nouilles
06.6	Pâte à frire
06.7	Céréales précuites ou transformées
07.	**Produits de boulangerie**
07.1	Pain et petits pains
07.1.1	Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de blé, eau, levure ou levain, sel

▼**M2**

Numéro	Dénomination
07.1.2	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2	Produits de boulangerie fine
08.	**Viandes**
08.1	Viandes non transformées
08.1.1	Viandes non transformées autres que les préparations de viandes au sens du règlement (CE) nº 853/2004
08.1.2	Préparations de viandes au sens du règlement (CE) nº 853/2004
08.2	Viandes transformées
08.2.1	Viandes transformées non traitées thermiquement
08.2.2	Viandes transformées traitées thermiquement
08.2.3	Boyaux, enrobages et décorations pour viande
08.2.4	Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates
08.2.4.1	Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants)
08.2.4.2	Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)
08.2.4.3	Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)
09.	**Poisson et produits de la pêche**
09.1	Poisson et produits de la pêche non transformés
09.1.1	Poisson non transformé
09.1.2	Mollusques et crustacés non transformés
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés
09.3	Œufs de poisson
10.	**Œufs et ovoproduits**
10.1	Œufs non transformés
10.2	Œufs transformés et ovoproduits
11.	**Sucres, sirops, miel et édulcorants de table**
11.1	Sucres et sirops au sens de la directive 2001/111/CE
11.2	Autres sucres et sirops
11.3	Miel au sens de la directive 2001/110/CE

▼M2

Numéro	Dénomination
11.4	Édulcorants de table
11.4.1	Édulcorants de table sous forme liquide
11.4.2	Édulcorants de table sous forme de poudre
11.4.3	Édulcorants de table sous forme de comprimés
12.	**Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques**
12.1	Sel et produits de substitution du sel
12.1.1	Sel
12.1.2	Produits de substitution du sel
12.2	Fines herbes, épices et assaisonnements
12.2.1	Fines herbes et épices
12.2.2	Assaisonnements et condiments
12.3	Vinaigres
12.4	Moutarde
12.5	Soupes, potages et bouillons
12.6	Sauces
12.7	Salades et pâtes à tartiner salées
12.8	Levures et produits de levures
12.9	Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8
13.	**Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière au sens de la directive 2009/39/CE**
13.1	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
13.1.1	Préparations pour nourrissons au sens de la directive 2006/141/CE de la Commission ([1])
13.1.2	Préparations de suite au sens de la directive 2006/141/CE
13.1.3	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE de la Commission ([2])
13.1.4	Autres aliments pour enfants en bas âge
13.1.5	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge au sens de la directive 1999/21/CE de la Commission ([3]) et préparations spéciales pour nourrissons
13.1.5.1	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons
13.1.5.2	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge au sens de la directive 1999/21/CE
13.2	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)

▼**M2**

Numéro	Dénomination
13.3	Aliments diététiques de régime pour contrôle du poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)
13.4	Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten au sens du règlement (CE) nº 41/2009 de la Commission ([4])
14.	**Boissons**
14.1	Boissons non alcoolisées
14.1.1	Eau, y compris l'eau minérale naturelle au sens de la directive 2009/54/CE, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées
14.1.2	Jus de fruits au sens de la directive 2001/112/CE et jus de légumes
14.1.3	Nectars de fruits au sens de la directive 2001/112/CE, nectars de légumes et produits similaires
14.1.4	Boissons aromatisées
14.1.5	Café, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits
14.1.5.1	Café et extraits de café
14.1.5.2	Autres
14.2	Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool
14.2.1	Bière et boissons maltées
14.2.2	Vins et autres produits définis dans le règlement (CE) nº 1234/2007, et équivalents sans alcool
14.2.3	Cidre et poiré
14.2.4	Vins de fruits et *made wine*
14.2.5	Hydromel
14.2.6	Boissons spiritueuses au sens du règlement (CE) nº 110/2008
14.2.7	Produits aromatisés à base de vin visés dans le règlement (CEE) nº 1601/91
14.2.7.1	Vins aromatisés
14.2.7.2	Boissons aromatisées à base de vin
14.2.7.3	Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles
14.2.8	Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
15.	**Amuse-gueules salés prêts à consommer**
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule
15.2	Fruits à coque transformés

▼**M2**

Numéro	Dénomination
16.	**Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4**
17.	**Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil** [5], **à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge**
17.1	Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher
17.2	Compléments alimentaires sous la forme liquide
17.3	Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher
18.	**Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge**

([1]) JO L 401 du 30.12.2006, p. 1.
([2]) JO L 339 du 6.12.2006, p. 16.
([3]) JO L 91 du 7.4.1999, p. 29.
([4]) JO L 16 du 21.1.2009, p. 3.
([5]) JO L 183 du 12.7.2002, p. 51.

▼M2

PARTIE E

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE DENRÉES ALIMENTAIRES ET CONDITIONS D'UTILISATION

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
0.	**Additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de denrées alimentaires**				
	E 290	Dioxyde de carbone	*quantum satis*		
	E 938	Argon	*quantum satis*		
	E 939	Hélium	*quantum satis*		
	E 941	Azote	*quantum satis*		
	E 942	Protoxyde d'azote	*quantum satis*		
	E 948	Oxygène	*quantum satis*		
	E 949	Hydrogène	*quantum satis*		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10 000	(1) (4) (57)	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre (autrement dit les denrées alimentaires séchées au cours de la fabrication et les mélanges de ces denrées), à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au tableau 1 de la partie A de la présente annexe
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1) (57)	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre (autrement dit les denrées alimentaires séchées au cours de la fabrication et les mélanges de ces denrées), à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au tableau 1 de la partie A de la présente annexe
	E 459	Bêta-cyclodextrine	*quantum satis*		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au tableau 1 de la partie A de la présente annexe

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	*quantum satis*	(1)	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au tableau 1 de la partie A de la présente annexe
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(57): La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux points 01 à 18 de la présente annexe pour certaines denrées alimentaires ou catégories de denrées alimentaires.			
01	**Produits laitiers et succédanés**				
01.1	**Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé**				
	E 331	Citrates de sodium	4 000		Uniquement lait de chèvre UHT
	E 338 - 452	Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	Uniquement lait stérilisé et UHT
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
01.2	**Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation**				
01.3	**Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation**				
	Groupe I	Additifs			
	E 200 - 203	Acide sorbique — sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement lait caillé
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
01.4	**Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*			
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150		
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	300	(1) (2)	Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement
	E 297	Acide fumarique	4 000		Uniquement desserts aromatisés aux fruits
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3 000	(1) (4)	
	E 355 - 357	Acide adipique - adipates	1 000		Uniquement desserts aromatisés aux fruits
	E 363	Acide succinique	6 000		
	E 416	Gomme Karaya	6 000		
	E 427	Gomme cassia	2 500		
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000		
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000		
	E 483	Tartrate de stéaryle	5 000		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000		
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	5		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	100	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M5		(74): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
01.5	**Lait déshydraté au sens de la directive 2001/114/CE**				
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		Sauf produits non aromatisés
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 322	Lécithines	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		
	E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	Uniquement lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 500	(1) (4)	Uniquement lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 500	(1) (4)	Uniquement lait en poudre et lait écrémé en poudre
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques
	E 392	Extraits de romarin	30	(46)	Uniquement lait en poudre pour la fabrication de crèmes glacées
	E 407	Carraghénanes	*quantum satis*		
	E 500(ii)	Carbonate acide de sodium	*quantum satis*		
	E 501(ii)	Carbonate acide de potassium	*quantum satis*		
	E 509	Chlorure de calcium	*quantum satis*		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
01.6	**Crème et crème en poudre**				
01.6.1	**Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à faible teneur en matières grasses)**				
	E 401	Alginate de sodium	*quantum satis*		
	E 402	Alginate de potassium	*quantum satis*		
	E 407	Carraghénanes	*quantum satis*		
	E 466	Carboxyméthylcellulose	*quantum satis*		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
01.6.2	**Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %**				
	E 406	Agar-agar	*quantum satis*		
	E 407	Carraghénanes	*quantum satis*		
	E 410	Farine de graines de caroube	*quantum satis*		
	E 412	Gomme guar	*quantum satis*		
	E 415	Gomme xanthane	*quantum satis*		
	E 440	Pectines	*quantum satis*		
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxyméthylcellulose	*quantum satis*		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
	E 1404	Amidon oxydé	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 1410	Phosphate de monoamidon	*quantum satis*		
	E 1412	Phosphate de diamidon	*quantum satis*		
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	*quantum satis*		
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	*quantum satis*		
	E 1420	Amidon acétylé	*quantum satis*		
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	*quantum satis*		
	E 1440	Amidon hydroxypropylé	*quantum satis*		
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	*quantum satis*		
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	*quantum satis*		
	E 1451	Amidon oxydé acétylé	*quantum satis*		
01.6.3	**Autres crèmes**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		Uniquement crèmes aromatisées
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150		Uniquement crèmes aromatisées
	E 234	Nisine	10		Uniquement *clotted cream*
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement crème stérilisée, pasteurisée et UHT et crème fouettée
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	Uniquement crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
01.7	**Fromages et produits fromagers**				
01.7.1	**Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16**				
	Groupe I	Additifs			À l'exception de la *mozzarella* et des fromages non affinés fermentés au moyen de ferments vivants non aromatisés
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		Uniquement fromages non affinés aromatisés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150		Uniquement fromages non affinés aromatisés
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nisine	10		Uniquement *mascarpone*
	E 260	Acide acétique	*quantum satis*		Uniquement *mozzarella*
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		Uniquement *mozzarella*
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		Uniquement *mozzarella*
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 000	(1) (4)	À l'exception de la *mozzarella*
	E 460(ii)	Cellulose en poudre	*quantum satis*		Uniquement *mozzarella* râpée et en tranches
	E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*		Uniquement *mozzarella*
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
01.7.2	**Fromages affinés**				
	E 1105	Lysozyme	*quantum satis*		
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	125		Uniquement fromage persillé à pâte rouge
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement fromage *sage derby*
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement fromage *sage derby*
	E 153	Charbon végétal médicinal	*quantum satis*		Uniquement fromage *morbier*
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	15		Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	50		Uniquement fromage *red Leicester*
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	35		Uniquement fromage *mimolette*
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 163	Anthocyanes	*quantum satis*		Uniquement fromage persillé à pâte rouge
	E 170	Carbonate de calcium	*quantum satis*		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 234	Nisine	12,5	(29)	
	E 235	Natamycine	1	(8)	Uniquement traitement en surface des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 239	Hexaméthylènetétramine	quantité résiduelle de 25 mg/kg exprimée en formaldéhyde		Uniquement fromage *provolone*
	E 251 - 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface
	E 460	Cellulose en poudre	*quantum satis*		Uniquement fromage affiné en tranches et râpé
	E 500(ii)	Carbonate acide de sodium	*quantum satis*		Uniquement fromage au lait aigre
	E 504	Carbonates de magnésium	*quantum satis*		
	E 509	Chlorure de calcium	*quantum satis*		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1)	Uniquement fromage en tranches ou râpé à pâte dure et semi-dure
	E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(8): mg/dm^2 de surface (absence à 5 mm de profondeur).			
		(29): Cette substance peut être présente naturellement dans certains fromages obtenus par des processus de fermentation.			
		(30): Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.			
01.7.3	**Croûtes de fromage comestibles**				
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopène	30		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 180	Lithol-rubine BK	*quantum satis*		
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		
▼M5		(67): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
01.7.4	**Fromages de lactosérum**				
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement fromage en tranches, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires
	E 251 - 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 260	Acide acétique	*quantum satis*		
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 460(ii)	Cellulose en poudre	*quantum satis*		Uniquement fromage râpé et en tranches
	E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(30): Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.			
01.7.5	**Fromages fondus**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 100	Curcumine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 102	Tartrazine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 104	Jaune de quinoléine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 110	*Sunset Yellow* FCF/Jaune orangé S	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 122	Azorubine, carmoisine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 160e	β-apocaroténal-8' (C 30)	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 161b	Lutéine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 160d	Lycopène	5		Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	15		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	
	E 234	Nisine	12,5	(29)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	
	E 427	Gomme cassia	2 500		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(29): Cette substance peut être présente naturellement dans certains fromages obtenus par des processus de fermentation.			
		(33): Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 160e et E 161b.			
▼M5		(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
01.7.6	**Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		Uniquement produits non affinés aromatisés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		Uniquement produits non affinés aromatisés
	E 1105	Lysozyme	*quantum satis*		Uniquement produits affinés
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	125		Uniquement produits persillés à pâte rouge
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	15		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 163	Anthocyanes	*quantum satis*		Uniquement produits persillés à pâte rouge
	E 170	Carbonate de calcium	*quantum satis*		Uniquement produits affinés
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement produits non affinés; produits affinés en tranches, préemballés; produits affinés en couches et produits affinés avec addition de denrées alimentaires
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface de produits affinés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 234	Nisine	12,5	(29)	Uniquement produits affinés et fondus
	E 235	Natamycine	1 mg/dm^2 de surface (absence à 5 mm de profondeur)		Uniquement traitement en surface des produits à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 251 - 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 000	(1) (4)	Uniquement produits non affinés
	E 460	Cellulose en poudre	*quantum satis*		Uniquement produits affinés et non affinés râpés et en tranches
	E 504	Carbonates de magnésium	*quantum satis*		Uniquement produits affinés
	E 509	Chlorure de calcium	*quantum satis*		Uniquement produits affinés
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1)	Uniquement produits à pâte dure et semi-dure en tranches ou râpés
	E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*		Uniquement produits affinés
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(29): Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.			
		(30): Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
01.8	**Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	*quantum satis*	(1) (2)	Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	Uniquement succédanés de fromage à base de protéines
	E 251 - 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	*quantum satis*		Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement succédanés de crème fouettée
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	Uniquement succédanés de fromages fondus
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30 000	(1) (4)	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	50 000	(1) (4)	Uniquement blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques
	E 432 - 436	Polysorbates	5 000	(1)	Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	Uniquement succédanés de crème

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	20 000	(1)	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000		Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	500		Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1 000		Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	3 000	(1)	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	Uniquement succédanés de lait et de crème; blanchisseurs de boissons
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1)	Uniquement succédanés de fromage en tranches ou râpés et succédanés de fromages fondus; blanchisseurs de boissons
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(30): Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.			
02	**Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles**				
02.1	**Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)**				
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		Uniquement matières grasses
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		Uniquement matières grasses

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement matières grasses
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	*quantum satis*		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 306	Extrait riche en tocophérols	*quantum satis*		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 307	Alpha-tocophérol	*quantum satis*		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 307	Alpha-tocophérol	200		Uniquement huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives
	E 308	Gamma-tocophérol	*quantum satis*		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 309	Delta-tocophérol	*quantum satis*		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange	200	(1) (41)	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton
	E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	100	(41)	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton
	E 322	Lécithines	30 000		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 392	Extraits de romarin	30	(41) (46)	Uniquement huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive) et matières grasses dont la teneur en acides gras polyinsaturés est supérieure à 15 % m/m du total des acides gras, pour une utilisation dans les produits alimentaires non traités thermiquement
	E 392	Extraits de romarin	50	(41) (46)	Uniquement huiles de poisson et huile d'algue; saindoux, graisses de bœuf, de volaille, de mouton et de porc; matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olives
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	10 000		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
02.2	**Émulsions de matières grasses et d'huiles essentiellement du type eau dans huile**				
02.2.1	**Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres**				
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		À l'exception du beurre à base de lait de brebis et de chèvre
	E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*		Uniquement beurre de crème acide

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 000	(1) (4)	Uniquement beurre de crème acide
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
02.2.2	**Autres émulsions de matières grasses et d'huiles, y compris les matières grasses tartinables au sens du règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil, et émulsions liquides**				
	Groupe I	Additifs			
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange	200	(1) (2)	Uniquement matières grasses destinées à la friture
	E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	100		Uniquement matières grasses destinées à la friture
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement matières grasses tartinables
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	100		Uniquement matières grasses tartinables, au sens de l'article 115 et de l'annexe XV du règlement (CE) nº 1234/2007, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3 000		
	E 432 - 436	Polysorbates	10 000	(1)	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10 000	(1)	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000		
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4 000		Uniquement matières grasses tartinables, au sens de l'article 115 et de l'annexe XV du règlement (CE) nº 1234/2007, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 % et produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 %
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	10 000		Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5 000		Uniquement émulsions de matières grasses pour friture
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	10 000	(1)	
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	10 000	(1)	
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	30 000	(1)	Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût, uniquement dans les matières grasses appartenant aux groupes B et C de l'annexe XV du règlement (CE) nº 1234/2007
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
02.3	**Huiles végétales à vaporiser**				
	Groupe I	Additifs			
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30 000	(1) (4)	Uniquement émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie
	E 392	Extraits de romarin	50	(41) (46)	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	30 000	(1)	Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie
	E 943a	Butane	*quantum satis*		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
	E 943b	Isobutane	*quantum satis*		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
	E 944	Propane	*quantum satis*		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
03	**Glaces de consommation**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	(25)	
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		
	E 160d	Lycopène	40		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3 000		Uniquement glaces de consommation à l'eau
	E 427	Gomme cassia	2 500		
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000	(1)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	3 000		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	500	(1)	
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*		Uniquement gaufrettes préemballées contenant de la crème glacée
	E 950	Acésulfame-K	800		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	800		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 955	Sucralose	320		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	26		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	800	(11)b (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M12	E 964	Sirop de polyglycitol	200 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012

▼M2

(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.

(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.

(25): Les quantités des colorants E 110, E 122, E 124 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.

(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).

(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M5		(75): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
04	**Fruits et légumes**				
04.1	**Fruits et légumes non transformés**				
04.1.1	**Fruits et légumes frais entiers**				
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	20		Uniquement traitement en surface d'agrumes frais non pelés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	10	(3)	Uniquement raisins de table, litchis frais (mesurée sur les parties comestibles) et myrtilles (*Vaccinium corymbosum*)
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement maïs doux emballé sous vide
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	50		Uniquement traitement en surface des agrumes
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	*quantum satis*	(1)	Uniquement fruits frais, traitement en surface
▼M14	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, bananes, mangues, avocats et grenades et comme agent d'enrobage pour fruits à coque Période d'application pour les bananes, les mangues, les avocats et les grenades: à partir du 25 décembre 2012
▼M2	E 902	Cire de candelilla	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas et comme agent d'enrobage pour fruits à coque

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
▼M14	E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque Période d'application pour les grenades, les mangues, les avocats et les papayes: à partir du 25 décembre 2012
	E 904	Shellac	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque Période d'application pour les grenades, les mangues, les avocats et les papayes: à partir du 25 décembre 2012
	E 905	Cire microcristalline	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface des melons, papayes, mangues, avocats et ananas Période d'application pour les ananas: à partir du 25 décembre 2012
▼M2	E 912	Esters de l'acide montanique	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas
	E 914	Cire de polyéthylène oxydée	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
04.1.2	**Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés**				
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement pommes de terre pelées
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	300	(3)	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	800	(3)	Uniquement pulpe de raifort
	E 296	Acide malique	*quantum satis*		Uniquement pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
04.1.3	**Fruits et légumes congelés**				
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs, y compris champignons et légumineuses blanches
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement pommes de terre congelées et surgelées
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		
	E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*		
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
04.2	**Fruits et légumes transformés**				
04.2.1	**Fruits et légumes séchés**				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
	E 101	Riboflavines	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine, carmoisine	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 129	Rouge allura AG	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 163	Anthocyanes	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement fruits secs
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement noix de coco séchées
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs transformés, y compris les légumineuses
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement champignons séchés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	150	(3)	Uniquement gingembre séché
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement tomates séchées
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	400	(3)	Uniquement légumes blancs séchés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	500	(3)	Uniquement fruits et fruits à coque séchés, à l'exclusion des pommes, poires, bananes, abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	600	(3)	Uniquement pommes et poires séchées
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	1 000	(3)	Uniquement bananes séchées
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	2 000	(3)	Uniquement abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2 000		Uniquement fruits séchés, comme agent d'enrobage
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(34): Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			
04.2.2	**Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure**				
	Groupe I	Additifs			
	E 101	Riboflavines	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine, carmoisine	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 129	Rouge allura AG	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 163	Anthocyanes	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 101	Riboflavines	*quantum satis*		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	*quantum satis*		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes	*quantum satis*		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement olives et préparations à base d'olives
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement olives et préparations à base d'olives
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement olives et préparations à base d'olives
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	À l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	500	(3)	Uniquement poivrons jaunes conservés dans la saumure
	E 579	Gluconate ferreux	150	(56)	Uniquement olives noircies par oxydation
	E 585	Lactate ferreux	150	(56)	Uniquement olives noircies par oxydation
	E 950	Acésulfame-K	200		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 951	Aspartame	300		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160	(52)	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 955	Sucralose	180		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	100	(60)	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et de légumes
▼M2	E 961	Néotame	10		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	(11)a (49) (50)	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(34): Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(56): Exprimée en Fe.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
04.2.3	**Fruits et légumes en conserve**				
	E 101	Riboflavines	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine, carmoisine	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 129	Rouge allura AG	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	*quantum satis*		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 102	Tartrazine	100		Uniquement *processed mushy and garden peas* (en conserve)
	E 133	Bleu brillant FCF	20		Uniquement *processed mushy and garden peas* (en conserve)
	E 142	Vert S	10		Uniquement *processed mushy and garden peas* (en conserve)
	E 127	Erythrosine	200		Uniquement cerises pour cocktails et cerises confites
	E 127	Erythrosine	150		Uniquement bigarreaux au sirop et pour cocktails
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	250	(3)	Uniquement tranches de citron en bocal
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement bigarreaux en bocal; maïs doux emballé sous vide
	E 260	Acide acétique	*quantum satis*		
	E 261	Acétate de potassium	*quantum satis*		
	E 262	Acétates de sodium	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 263	Acétate de calcium	*quantum satis*		
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		
	E 296	Acide malique	*quantum satis*		
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*		
	E 325	Lactate de sodium	*quantum satis*		
	E 326	Lactate de potassium	*quantum satis*		
	E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		
	E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*		
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	*quantum satis*		
	E 335	Tartrates de sodium	*quantum satis*		
	E 336	Tartrates de potassium	*quantum satis*		
	E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	*quantum satis*		
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	250		Uniquement légumineuses, champignons et artichauts

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 410	Farine de graines de caroube	*quantum satis*		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
	E 412	Gomme guar	*quantum satis*		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
	E 415	Gomme xanthane	*quantum satis*		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
	E 509	Chlorure de calcium	*quantum satis*		
	E 512	Chlorure d'étain	25	(55)	Uniquement asperges blanches
	E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*		
	E 579	Gluconate ferreux	150	(56)	Uniquement olives noircies par oxydation
	E 585	Lactate ferreux	150	(56)	Uniquement olives noircies par oxydation
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1 000	(51)	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 961	Néotame	32		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(34): Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(55): Exprimée en Sn.			
		(56): Exprimée en Fe.			
04.2.4	**Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4**				
04.2.4.1	**Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		Uniquement *mostarda di frutta*
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Uniquement *mostarda di frutta*

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits
	E 101	Riboflavines	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine, carmoisine	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 129	Rouge allura AG	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	*quantum satis*		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes	*quantum satis*		Uniquement conserves de fruits rouges

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement préparations de fruits et de légumes, y compris les préparations à base d'algues marines, les sauces à base de fruits, l'aspic, excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires en conserve
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement préparations à base d'algues marines, olives et préparations à base d'olives
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	Uniquement betteraves rouges cuites
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement préparations à base d'olives
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs et champignons transformés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement fruits secs réhydratés et litchis, *mostarda di frutta*
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	300	(3)	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	800	(3)	Uniquement pulpe de raifort
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	800	(3)	Uniquement extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	(1) (4)	Uniquement préparations de fruits
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4 000	(1) (4)	Uniquement enrobages pour produits végétaux
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5 000		
▼M10	E 432 - 436	Polysorbates	500	(1)	Lait de coco uniquement Date d'application: à partir du 23 juillet 2012
▼M2	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	2 000	(1)	Uniquement *mostarda di frutta*

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
▼M2	E 961	Néotame	32		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(34): Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
04.2.4.2	**Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16**				
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		
	E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*		
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		
	E 440	Pectines	*quantum satis*		Uniquement compote de fruits autres que les pommes
	E 509	Chlorure de calcium	*quantum satis*		Uniquement compote de fruits autres que les pommes
04.2.5	**Confitures, gelées, marmelades et produits similaires**				

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.5.1	**Confitures extra et gelées extra au sens de la directive 2001/113/CE**				
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement confitures, gelées, marmelades à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, *mermeladas*
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, *mermeladas*
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement confitures, gelées et *marmelades* contenant des fruits sulfités
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		
	E 296	Acide malique	*quantum satis*		
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	*quantum satis*		
	E 335	Tartrates de sodium	*quantum satis*		
	E 350	Malates de sodium	*quantum satis*		
	E 440	Pectines	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1 000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(51)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400	(52)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
▼M2	E 961	Néotame	32		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	2		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
▼M12	E 964	Sirop de polyglycitol	500 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012
▼M2		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
04.2.5.2	**Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE**				
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		À l'exception de la crème de marrons
	E 104	Jaune de quinoléine	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
	E 110	*Sunset Yellow* FCF/Jaune orangé S	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	*quantum satis*		À l'exception de la crème de marrons

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	*quantum satis*		À l'exception de la crème de marrons
	E 142	Vert S	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		À l'exception de la crème de marrons
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		À l'exception de la crème de marrons
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		À l'exception de la crème de marrons
	E 160d	Lycopène	10	(31)	À l'exception de la crème de marrons
	E 161b	Lutéine	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	*quantum satis*		À l'exception de la crème de marrons
	E 163	Anthocyanes	*quantum satis*		À l'exception de la crème de marrons
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur en sucre et produits/pâtes à tartiner similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, *mermeladas*
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre; *mermeladas*
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement confitures, gelées et *marmelades* contenant des fruits sulfités
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		
	E 296	Acide malique	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	*quantum satis*		
	E 335	Tartrates de sodium	*quantum satis*		
	E 350	Malates de sodium	*quantum satis*		
	E 400 - 404	Acide alginique - alginates	10 000	(32)	
	E 406	Agar-agar	10 000	(32)	
	E 407	Carraghénanes	10 000	(32)	
	E 410	Farine de graines de caroube	10 000	(32)	
	E 412	Gomme guar	10 000	(32)	
	E 415	Gomme xanthane	10 000	(32)	
	E 418	Gomme Gellane	10 000	(32)	
	E 440	Pectines	*quantum satis*		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
	E 493	Monolaurate de sorbitane	25		Uniquement marmelade en gelée

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 509	Chlorure de calcium	*quantum satis*		
	E 524	Hydroxyde de sodium	*quantum satis*		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1 000	(51)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement gelées de fruits, comme exhausteur de goût
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
▼M2	E 961	Néotame	32		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	2		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
▼M12	E 964	Sirop de polyglycitol	500 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012
▼M2		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(31): Maximum employés seuls ou en mélange avec E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.			
		(32): Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M5		(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
04.2.5.3	**Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes**				
	Groupe II	Colorants *quantum satis*			À l'exception de la *crème de pruneaux*
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		À l'exception de la *crème de pruneaux*
	E 104	Jaune de quinoléine	100	(31)	*À l'exception de la crème de pruneaux*
	E 110	*Sunset Yellow* FCF/Jaune orangé S	100	(31)	À l'exception de la *crème de pruneaux*
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(31)	À l'exception de la *crème de pruneaux*
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	100	(31)	À l'exception de la *crème de pruneaux*
	E 142	Vert S	100	(31)	À l'exception de la *crème de pruneaux*
	E 160d	Lycopène	10	(31)	À l'exception de la *crème de pruneaux*
	E 161b	Lutéine	100	(31)	À l'exception de la *crème de pruneaux*
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Autres pâtes à tartiner à base de fruits, *mermeladas*
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 500	(1) (2)	Uniquement *marmelada*
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Autres pâtes à tartiner à base de fruits, *mermeladas*
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement *dulce de membrillo*
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		
	E 296	Acide malique	*quantum satis*		
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	*quantum satis*		
	E 335	Tartrates de sodium	*quantum satis*		
	E 350	Malates de sodium	*quantum satis*		
	E 400 - 404	Acide alginique - alginates	10 000	(32)	
	E 406	Agar-agar	10 000	(32)	
	E 407	Carraghénanes	10 000	(32)	
	E 410	Farine de graines de caroube	10 000	(32)	
	E 412	Gomme guar	10 000	(32)	
	E 415	Gomme xanthane	10 000	(32)	
	E 418	Gomme Gellane	10 000	(32)	
	E 440	Pectines	*quantum satis*		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
	E 509	Chlorure de calcium	*quantum satis*		
	E 524	Hydroxyde de sodium	*quantum satis*		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	500	(51)	Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	32		Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M12	E 964	Sirop de polyglycitol	500 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012

▼M2

(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.

(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(31): Maximum employés seuls ou en mélange avec E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.			
		(32): Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
04.2.5.4	**Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque**				
	Groupe I	Additifs			
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (41)	Uniquement fruits à coque transformés
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1), (4)	Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.6	**Produits de pommes de terre transformés**				
	Groupe I	Additifs			
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre préfrites
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	400	(3)	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	25	(1)	Uniquement pommes de terre déshydratées
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Y compris les pommes de terre préfrites congelées et surgelées
	E 392	Extraits de romarin	200	(46)	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées
	E 426	Hémicellulose de soja	10 000		Uniquement produits à base de pommes de terre transformées préemballés
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05	**Confiseries**				
05.1	**Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE**				
	Groupe I	Additifs			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 170	Carbonate de calcium	70 000	(*)	
	E 322	Lécithines	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	5 000		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	5 000		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 422	Glycérol	*quantum satis*		
	E 440	Pectines	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10 000		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5 000		
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10 000		
	E 500 - 504	Carbonates	70 000	(*)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 524 - 528	Hydroxydes	70 000	(*)	
	E 530	Oxyde de magnésium	70 000	(*)	
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	500		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	270	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	65		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
▼M12	E 964	Sirop de polyglycitol	200 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012
▼M2		(*) E 170, E 500 - 504, E 524 - 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
05.2	**Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine**				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 et E 440 ne peuvent pas être utilisés dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent règlement, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule. Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées.
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25)	À l'exception des fruits et légumes confits
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Uniquement fruits et légumes confits
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao ou de fruits secs, de lait ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement fruits cristallisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160d	Lycopène	30		
	E 173	Aluminium	*quantum satis*		Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
	E 174	Argent	*quantum satis*		Uniquement enrobage de confiseries
	E 175	Or	*quantum satis*		Uniquement enrobage de confiseries
	E 200 - 219	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates; p-hydroxybenzoates	1 500	(1) (2) (5)	À l'exception des fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 297	Acide fumarique	1 000		Uniquement confiseries au sucre
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement confiseries au sucre, à l'exception des fruits confits
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	(1) (4)	Uniquement fruits confits
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1 500		Uniquement confiseries au sucre
	E 426	Hémicellulose de soja	10 000		Uniquement confiseries gélifiées, à l'exception des produits de gelée en minibarquettes
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000	(1)	Uniquement confiseries au sucre
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10 000		Uniquement confiseries à base de cacao
▼M8	E 445	Esters glycériques de résine de bois	320		Uniquement pour l'impression sur des confiseries à enrobage dur personnalisées ou promotionnelles Date d'application: à partir du 25 juin 2012
▼M2	E 459	Bêta-cyclodextrine	*quantum satis*		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000		Uniquement confiseries au sucre
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2 000		Uniquement confiseries au sucre
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5 000		Uniquement confiseries à base de cacao
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		Uniquement confiseries au sucre
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000	(1)	Uniquement confiseries au sucre
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	Uniquement confiseries au sucre
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10 000		Uniquement confiseries à base de cacao

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 520 - 523	Sulfates d'aluminium	200	(1) (38)	Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	*quantum satis*	(1)	Uniquement traitement en surface
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	500		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2 000		Uniquement comme agent d'enrobage pour confiseries au sucre
	E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2 000		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	270	(60)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	65		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M12	E 964	Sirop de polyglycitol	200 000		Uniquement produits à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012
	E 964	Sirop de polyglycitol	800 000		Uniquement pâtes à mâcher sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012
	E 964	Sirop de polyglycitol	990 000		Uniquement bonbons durs sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012
▼M2	E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	200		Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	15		Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	500	(51)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	32		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 951	Aspartame	2 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	300	(52)	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	2		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)a (49) (50)	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M12	E 964	Sirop de polyglycitol	600 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012
▼M2	E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1 000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	350	(60)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	32		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	2 500		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	6 000		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	3 000	(52)	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	2 400		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	400		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	2 000	(60)	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	200		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 961	Néotame	3		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine et pastilles pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2 500	(11)a (49) (50)	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2 000		Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1 000		Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	670	(60)	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	65		Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 1204	Pullulan	*quantum satis*		Uniquement microconfiseries sous forme de films destinées à rafraîchir l'haleine

(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.

(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.

(5): E 214 – 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.

(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.

(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).

(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(25): Les quantités des colorants E 110, E 122, E 124 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.			
		(38): Exprimée en aluminium.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M5		(72): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
05.3	**Chewing-gum**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25)	
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 160d	Lycopène	300		
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 500	(1) (2)	
	E 297	Acide fumarique	2 000		
	E 310 - 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	*quantum satis*	(1) (4)	
	E 392	Extraits de romarin	200	(46)	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5 000		
	E 416	Gomme Karaya	5 000		
	E 432 - 436	Polysorbates	5 000	(1)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10 000	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	2 000	(1)	
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	
	E 551	Dioxyde de silicium	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface
	E 552	Silicate de calcium	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface
	E 553a	Silicate de magnésium	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface
	E 553b	Talc	*quantum satis*		
	E 650	Acétate de zinc	1 000		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	100		
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 902	Cire de candelilla	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	1 200	(47)	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2 000		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 927b	Carbamide	30 000		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	800	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 951	Aspartame	2 500	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	150	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 957	Thaumatine	10	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	3	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 950	Acésulfame-K	2 000		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	5 500		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	1 200	(52)	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	3 000		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	400		Uniquement produits sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	3 300	(60)	Uniquement produits sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	250		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2 000	(11)a (49) (50)	Uniquement produits sans sucres ajoutés
▼M12	E 964	Sirop de polyglycitol	200 000		Uniquement produits sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012
▼M2	E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	*quantum satis*		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(12): Si les additifs E 950, E 951, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.			
		(25): Les quantités des colorants E 110, E 122, E 124 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
		(47): La quantité maximale s'applique à toutes les utilisations régies par le présent règlement, y compris les dispositions de l'annexe III.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M5		(73): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
05.4	**Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500		Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25)	Uniquement fourrages
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement sauces
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		Uniquement décorations et enrobages

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 160d	Lycopène	30		À l'exception de l'enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
	E 160d	Lycopène	200		Uniquement enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
	E 173	Aluminium	*quantum satis*		Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
	E 174	Argent	*quantum satis*		Uniquement décorations de chocolats
	E 175	Or	*quantum satis*		Uniquement décorations de chocolats
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)
	E 200 - 219	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates; p-hydroxybenzoates	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	40	(3)	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement fourrages à base de fruits pour pâtisserie
	E 297	Acide fumarique	1 000		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 297	Acide fumarique	2 500		Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3 000	(1) (4)	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)
	E 355 - 357	Acide adipique - adipates	2 000	(1)	Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) (46)	Uniquement sauces
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1 500		
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5 000		Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 416	Gomme Karaya	5 000		Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 426	Hémicellulose de soja	10 000		Uniquement confiseries gélifiées (autres que les produits de gelée en minibarquettes)
	E 427	Gomme cassia	2 500		Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000	(1)	
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10 000		Uniquement confiseries à base de cacao
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2 000		
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5 000		Uniquement confiseries à base de cacao
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	30 000		Uniquement nappages fouettés pour desserts autres que la crème
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000	(1)	
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10 000		Uniquement confiseries à base de cacao
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	500		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200		Comme agent d'enrobage uniquement pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 904	Shellac	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2 000		Uniquement comme agent d'enrobage

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	300	(52)	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	2		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)a (49) (50)	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1 000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	32		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2 000		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	270	(60)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 961	Néotame	65		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement sauces
	E 951	Aspartame	350		Uniquement sauces
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160	(52)	Uniquement sauces
	E 955	Sucralose	450		Uniquement sauces
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement sauces
	E 961	Néotame	12		Uniquement sauces
	E 961	Néotame	2		Uniquement sauces comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)	Uniquement sauces
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(5): E 214 – 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(25): Les quantités des colorants E 110, E 122, E 124 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M5		(73): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
06	**Céréales et produits céréaliers**				
06.1	**Graines céréalières entières, brisées ou en flocons**				
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	30	(3)	Uniquement sagou et orge perlée
	E 553b	Talc	*quantum satis*		Uniquement riz
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
06.2	**Farines et autres produits de minoterie; amidons et fécules**				
06.2.1	**Farines**				
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 500	(1) (4)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	Uniquement farine fermentante
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 920	L-cystéine	*quantum satis*		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
06.2.2	**Amidons et fécules**				
	Groupe I	Additifs			
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	À l'exception des amidons et fécules dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
06.3	**Céréales pour petit-déjeuner**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		Uniquement céréales pour petit-déjeuner autres que les céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(53)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 150c	Caramel ammoniacal	*quantum satis*		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	25		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	200	(53)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
	E 163	Anthocyanes	200	(53)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement céréales précuites
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	10 000		Uniquement céréales pour petit-déjeuner du type «Granola»
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000	(1)	
	E 950	Acésulfame-K	1 200		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	32		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M12	E 964	Sirop de polyglycitol	200 000		Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012
▼M2		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(13): Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(53): Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
06.4	**Pâtes alimentaires**				
06.4.1	**Pâtes fraîches**				
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		
	E 322	Lécithines	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	*quantum satis*		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
06.4.2	**Pâtes sèches**				
	Groupe I	Additifs			Uniquement pâtes sans gluten et/ou destinées à un régime hypoprotidique, conformément à la directive 2009/39/CE
06.4.3	**Pâtes fraîches précuites**				
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		
	E 322	Lécithines	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	*quantum satis*		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*		
06.4.4	**Gnocchi de pomme de terre**				
	Groupe I	Additifs			
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1)	
06.4.5	**Farces pour pâtes (raviolis et produits similaires)**				
	Groupe I	Additifs			
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	
▼M16	E 392	Extraits de romarin	250	(41) (46)	Uniquement farces pour pâtes sèches Période d'application: à partir du 25 décembre 2012
▼M2		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
▼M16		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
06.5	**Nouilles**				
	group I	Additifs			
	group II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 000	(1) (4)	
	E 426	Hémicellulose de soja	10 000		Uniquement nouilles orientales prêtes à être consommées et préemballées, destinées à la vente au détail
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
06.6	**Pâte à frire**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500		Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	12 000	(1) (4)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
06.7	**Céréales précuites ou transformées**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	Uniquement *polenta*
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	Uniquement *Semmelknödelteig*
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement céréales précuites
	E 426	Hémicellulose de soja	10 000		Uniquement riz et produits à base de riz prêts à être consommés et préemballés, destinés à la vente au détail
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		Uniquement riz à cuisson rapide
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		Uniquement riz à cuisson rapide
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	4 000	(2)	Uniquement riz à cuisson rapide
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
07	**Produits de boulangerie**				
07.1.	**Pain et petits pains**				
	Groupe I	Additifs			À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement *malt bread*
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle, produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné à la vente au détail
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	3 000	(1) (6)	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	2 000	(1) (6)	Uniquement pain à valeur énergétique réduite, pain précuit et préemballé, *rolls, buns* et *pitta* préemballés, *pølsebrød, boller* et *dansk flutes* préemballés
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	1 000	(1) (6)	Uniquement pain préemballé
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	Uniquement *soda bread*
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	3 000	(1)	À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
	E 483	Tartrate de stéaryle	4 000		À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(6): 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.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
07.1.1	**Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de blé, eau, levure ou levain, sel**				
	E 260	Acide acétique	*quantum satis*		
	E 261	Acétate de potassium	*quantum satis*		
	E 262	Acétates de sodium	*quantum satis*		
	E 263	Acétate de calcium	*quantum satis*		
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*		
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 322	Lécithines	*quantum satis*		
	E 325	Lactate de sodium	*quantum satis*		
	E 326	Lactate de potassium	*quantum satis*		
	E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
	E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
	E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
07.1.2	**Pain courant français;*friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek***				
	E 260	Acide acétique	*quantum satis*		
	E 261	Acétate de potassium	*quantum satis*		Uniquement *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 262	Acétates de sodium	*quantum satis*		Uniquement *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 263	Acétate de calcium	*quantum satis*		Uniquement *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		Uniquement *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		Uniquement *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*		Uniquement *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	*quantum satis*		Uniquement *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 322	Lécithines	*quantum satis*		
	E 325	Lactate de sodium	*quantum satis*		Uniquement *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 326	Lactate de potassium	*quantum satis*		Uniquement *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*		Uniquement *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
07.2	**Produits de boulangerie fine**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(25)	
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		
	E 160d	Lycopène	25		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	Uniquement produits dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50		Uniquement biscuits secs
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	2 000	(1) (6)	Uniquement produits de boulangerie fine préemballés (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	2 000		
	E 426	Hémicellulose de soja	10 000		Uniquement produits de boulangerie fine préemballés destinés à la vente au détail

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 432 - 436	Polysorbates	3 000	(1)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10 000	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	10 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000	(1)	
	E 483	Tartrate de stéaryle	4 000		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	10 000	(1)	
	E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	1 000	(38)	Uniquement *scones* et génoiserie
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 902	Cire de candelilla	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 904	Shellac	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 950	Acésulfame-K	2 000		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	800	(52)	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 955	Sucralose	800		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	60		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	2 000		Uniquement *Eßoblaten* - enrobage de papier comestible
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement *Eßoblaten* - enrobage de papier comestible
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	800	(52)	Uniquement *Eßoblaten* - enrobage de papier comestible
	E 955	Sucralose	800		Uniquement *Eßoblaten* - enrobage de papier comestible
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	Uniquement essoblaten - enrobage de papier comestible
▼M2	E 961	Néotame	60		Uniquement *Eßoblaten* - enrobage de papier comestible
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Uniquement *Eßoblaten* - enrobage de papier comestible
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
	E 951	Aspartame	1 700		Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1 600	(51)	Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	170	(52)	Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
	E 955	Sucralose	700		Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
	E 959	Néohespéridine DC	150		Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
	E 961	Néotame	55		Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)a (49) (50)	Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
▼M12	E 964	Sirop de polyglycitol	300 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012

▼M2

(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.

(6): 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.

(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.

(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.

(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).

(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.

(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(25): Les quantités des colorants E 110, E 122, E 124 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.			
		(38): Exprimée en aluminium.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M5		(76): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
08	**Viandes**				
08.1	**Viandes non transformées**				
08.1.1	**Viandes non transformées autres que les préparations de viandes au sens du règlement (CE) nº 853/2004**				
	E 129	Rouge allura AG	*quantum satis*		Uniquement aux fins du marquage de salubrité
	E 133	Bleu brillant FCF	*quantum satis*		Uniquement aux fins du marquage de salubrité
	E 155	Brun HT	*quantum satis*		Uniquement aux fins du marquage de salubrité
08.1.2	**Préparations de viandes au sens du règlement (CE) nº 853/2004**				
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100		Uniquement *breakfast sausages* contenant au minimum 6 % de céréales et *burger meat* contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande; dans ces produits, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 129	Rouge allura AG	25		Uniquement *breakfast sausages* contenant au minimum 6 % de céréales et *burger meat* contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande; dans ces produits, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique.
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement *breakfast sausages* contenant au minimum 6 % de céréales et *burger meat* contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande; dans ces produits, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique.
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	450	(1) (3)	Uniquement *breakfast sausages; burger meat* contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	450	(1) (3)	Uniquement *salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca*
	E 261	Acétate de potassium	*quantum satis*		Uniquement préparations de viande hachée fraîche préemballées
	E 262	Acétates de sodium	*quantum satis*		Uniquement préparations de viande hachée fraîche préemballées
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		Uniquement *gehakt* et préparations de viande hachée fraîche préemballées
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		Uniquement *gehakt* et préparations de viande hachée fraîche préemballées
	E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*		Uniquement *gehakt* et préparations de viande hachée fraîche préemballées
	E 325	Lactate de sodium	*quantum satis*		Uniquement préparations de viande hachée fraîche préemballées

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 326	Lactate de potassium	*quantum satis*		Uniquement préparations de viande hachée fraîche préemballées
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		Uniquement *gehakt* et préparations de viande hachée fraîche préemballées
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		Uniquement *gehakt* et préparations de viande hachée fraîche préemballées
	E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*		Uniquement *gehakt* et préparations de viande hachée fraîche préemballées
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		Uniquement *gehakt* et préparations de viande hachée fraîche préemballées
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement *breakfast sausages*; dans ce produit, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui lui confère son aspect caractéristique.
	E 553b	Talc	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface des saucisses
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
08.2	**Viandes transformées**				
08.2.1	**Viandes transformées non traitées thermiquement**				
	Groupe I	Additifs			
	E 100	Curcumine	20		Uniquement saucisses

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		Uniquement *pasturmas*
	E 101	Riboflavines	*quantum satis*		Uniquement *pasturmas*
	E 110	*Sunset Yellow* FCF/Jaune orangé S	135		Uniquement *sobrasada*
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100		Uniquement saucisses
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200		Uniquement saucisse de *chorizo/salchichon*
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	*quantum satis*		Uniquement *pasturmas*
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	250		Uniquement saucisse de *chorizo/salchichon*
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	200		Uniquement *sobrasada*
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement saucisses
	E 160a	Caroténoïdes	20		Uniquement saucisses
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10		Uniquement saucisses
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	*quantum satis*		Uniquement saucisses
	E 200 - 219	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates; p-hydroxybenzoates	*quantum satis*	(1) (2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés
	E 235	Natamycine	1	(8)	Uniquement traitement en surface des saucisses sèches et saucissons
	E 249 - 250	Nitrites	150	(7)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 251 - 252	Nitrates	150	(7)	
	E 315	Acide érythorbique	500		Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	500		Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement viande déshydratée
	E 315	Acide érythorbique	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extraits de romarin	100	(46)	Uniquement saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	À l'exception des saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	150	(46)	Uniquement viande déshydratée
	E 553b	Talc	*quantum satis*		Traitement en surface des saucisses
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(7): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(8): mg/dm^2 de surface (absence à 5 mm de profondeur).			
		(9): Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.			
		(13): Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
▼M5		(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
08.2.2	**Viandes transformées traitées thermiquement**				
	Groupe I	Additifs			Sauf *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 100	Curcumine	20		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande
	E 129	Rouge allura AG	25		Uniquement *luncheon meat*
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande
	E 160a	Caroténoïdes	20		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	*quantum satis*		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande
	E 200 - 203; 214 - 219	Acide sorbique - sorbates; p-hydroxybenzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement pâté

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement aspic
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement aspic
	E 249 - 250	Nitrites	150	(7) (59)	À l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3,00)
	E 249 - 250	Nitrites	100	(7) (58) (59)	Uniquement produits à base de viande stérilisés (Fo > 3,00)
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		Uniquement *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		Uniquement *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 315	Acide érythorbique	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Sauf *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	250		Uniquement *libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	À l'exception des saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	100	(46)	Uniquement saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	150	(46)	Uniquement viande déshydratée
	E 427	Gomme cassia	1 500		
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1), (41)	Sauf *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	4 000	(1)	Uniquement produits de viande hachée et en cubes en conserve
	E 553b	Talc	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface des saucisses
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût, sauf *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(7): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication.			
		(9): Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
		(58): La valeur Fo 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans mille conserves à une spore dans mille conserves).			
		(59): Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.			
▼M5		(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
08.2.3	**Boyaux, enrobages et décorations pour viande**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		À l'exception de la partie externe comestible des *pasturmas*
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500		Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des *pasturmas*

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	*quantum satis*		Uniquement boyaux comestibles
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		Uniquement partie externe comestible des *pasturmas*
	E 101	Riboflavines	*quantum satis*		Uniquement partie externe comestible des *pasturmas*
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	*quantum satis*		Uniquement partie externe comestible des *pasturmas*
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		
	E 160d	Lycopène	500		Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des *pasturmas*
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement boyaux comestibles
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	*quantum satis*		Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,6
	E 200 - 203; 214 - 219	Acide sorbique - sorbates; p-hydroxybenzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée)
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4 000	(1) (4)	Uniquement enrobages pour viandes
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
▼M5		(78): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2 **08.2.4**	**Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates**				
08.2.4.1	**Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants)**				
	E 249 - 250	Nitrites	175	(39)	**Uniquement *Wiltshire bacon* et produits similaires**: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	**Uniquement *Wiltshire bacon* et produits similaires**: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 249 - 250	Nitrites	100	(39)	**Uniquement *Wiltshire ham* et produits similaires**: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	**Uniquement *Wiltshire ham* et produits similaires**: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 249 - 250	Nitrites	175	(39)	**Uniquement *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* et produits similaires**: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	**Uniquement *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* et produits similaires**: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	**Uniquement *cured tongue***: immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson.
	E 251 - 252	Nitrates	10	(39) (59)	**Uniquement *cured tongue***: immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson.
	E 249 - 250	Nitrites	150	(7)	**Uniquement *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött***: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 251 - 252	Nitrates	300	(7)	**Uniquement *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött***: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.
	E 249 - 250	Nitrites	150	(7)	**Uniquement *bacon, filet de bacon* et produits similaires**: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(7) (40) (59)	**Uniquement *bacon, filet de bacon* et produits similaires**: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	**Uniquement *Rohschinken, nassgepökelt* et produits similaires**: la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39)	**Uniquement *Rohschinken, nassgepökelt* et produits similaires**: la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.
		(7): Dose maximale ajoutée.			
		(39): Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production.			
		(40): Sans nitrites ajoutés.			
		(59): Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
08.2.4.2	**Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)**				
	E 249 - 250	Nitrites	175	(39)	**Uniquement *dry cured bacon* et produits similaires**: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	**Uniquement *dry cured bacon* et produits similaires**: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 249 - 250	Nitrites	100	(39)	**Uniquement *dry cured ham* et produits similaires**: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	**Uniquement *dry cured ham* et produits similaires**: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	**Uniquement *jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina* et produits similaires**: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.
	E 249 - 250	Nitrites	100	(39)	**Uniquement *presunto, presunto da pá* et *paio do lombo* et produits similaires**: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	**Uniquement *presunto, presunto da pá* et *paio do lombo* et produits similaires**: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (40) (59)	**Uniquement *jambon sec, jambon sel* et autres pièces maturées séchées similaires**: salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	**Uniquement *Rohschinken, trockengepökelt* et produits similaires**: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	**Uniquement *Rohschinken, trockengepökelt* et produits similaires**: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
		(39): Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production.			
		(40): Sans nitrites ajoutés.			
		(59): Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.			
08.2.4.3	**Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)**				
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	**Uniquement *Rohschinken, trocken-/nassgepökelt* et produits similaires**: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	**Uniquement *Rohschinken, trocken-/nassgepökelt* et produits similaires**: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	**Uniquement *jellied veal* et *brisket***: une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 251 - 252	Nitrates	10	(39) (59)	**Uniquement *jellied veal* et *brisket***: une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.
	E 251 - 252	Nitrates	300	(40) (7)	**Uniquement *Rohwürste (Salami* et *Kantwurst)***: le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines inférieur à 1,7.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(40) (7) (59)	**Uniquement *salchichón y chorizo traducionales de larga curación* et produits similaires**: période de maturation d'au moins 30 jours.
	E 249 - 250	Nitrites	180	(7)	**Uniquement *vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš* et produits similaires**: cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours, suivi du fumage.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(40) (7) (59)	**Uniquement *saucissons secs* et produits similaires**: saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et a une période de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7.
		(7): Dose maximale ajoutée.			
		(39): Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production.			
		(40): Sans nitrites ajoutés.			
		(59): Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.			
09	**Poisson et produits de la pêche**				
09.1	**Poisson et produits de la pêche non transformés**				

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
09.1.1	**Poisson non transformé**				
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement poissons non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*		
	E 315	Acide érythorbique	1 500	(9)	Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés
	E 316	Érythorbate de sodium	1 500	(9)	Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		
	E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*		
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement filets de poisson congelés et surgelés
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(9): Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
09.1.2	**Mollusques et crustacés non transformés**				
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	150	(3) (10)	Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés et surgelés; crustacés de la famille *penaeidae, solenoceridae, aristeidae*, moins de 80 unités
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3) (10)	Uniquement crustacés de la famille *penaeidae, solenoceridae, aristeidae*, entre 80 et 120 unités
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	300	(3) (10)	Uniquement crustacés de la famille *penaeidae, solenoceridae, aristeidae*, plus de 120 unités
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		
	E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*		
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement mollusques et crustacés congelés et surgelés
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	75		Uniquement crustacés congelés et surgelés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 586	4-Hexylrésorcinol	2	(42)	Uniquement chair de crustacés frais, congelés ou surgelés
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(10): Quantités maximales dans les parties comestibles.			
		(42): Sous forme de résidus.			
09.2	**Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500		Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 101	Riboflavines	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 102	Tartrazine	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 104	Jaune de quinoléine	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 110	*Sunset Yellow* FCF/Jaune orangé S	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 122	Azorubine, carmoisine	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 142	Vert S	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 151	Noir brillant BN, noir BN	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 153	Charbon végétal médicinal	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 160e	β-apocaroténal-8’ (C 30)	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 161b	Lutéine	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 163	Anthocyanes	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 170	Carbonate de calcium	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 171	Dioxyde de titane	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	*quantum satis*		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 100	Curcumine	250	(36)	Uniquement crustacés précuits

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 101	Riboflavines	*quantum satis*		Uniquement crustacés précuits
	E 102	Tartrazine	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 110	*Sunset Yellow* FCF/Jaune orangé S	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 122	Azorubine, carmoisine	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 129	Rouge allura AG	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement crustacés précuits
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement crustacés précuits
	E 142	Vert S	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement crustacés précuits
	E 151	Noir brillant BN, noir BN	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 153	Charbon végétal médicinal	*quantum satis*		Uniquement crustacés précuits
	E 155	Brun HT	*quantum satis*		Uniquement crustacés précuits
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		Uniquement crustacés précuits
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		Uniquement crustacés précuits
	E 160e	β-apocaroténal-8’ (C 30)	250	(36)	Uniquement crustacés précuits

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 161b	Lutéine	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	*quantum satis*		Uniquement crustacés précuits
	E 163	Anthocyanes	*quantum satis*		Uniquement crustacés précuits
	E 171	Dioxyde de titane	*quantum satis*		Uniquement crustacés précuits
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		Uniquement poisson fumé
	E 101	Riboflavines	*quantum satis*		Uniquement poisson fumé
	E 102	Tartrazine	100	(37)	Uniquement poisson fumé
	E 110	*Sunset Yellow* FCF/Jaune orangé S	100	(37)	Uniquement poisson fumé
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(37)	Uniquement poisson fumé
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	100	(37)	Uniquement poisson fumé
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	*quantum satis*		Uniquement poisson fumé
	E 151	Noir brillant BN, noir BN	100	(37)	Uniquement poisson fumé
	E 153	Charbon végétal médicinal	*quantum satis*		Uniquement poisson fumé
	E 160a	Caroténoïdes	*quantum satis*		Uniquement poisson fumé
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement poisson fumé
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		Uniquement poisson fumé
	E 160e	β-apocaroténal-8’ (C 30)	100	(37)	Uniquement poisson fumé

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 171	Dioxyde de titane	*quantum satis*		
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	*quantum satis*		
	E 163	Anthocyanes	*quantum satis*	(37)	Uniquement poisson fumé
	E 160d	Lycopène	10		Uniquement substituts de saumon
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, crustacés précuits, surimi, poisson fumé
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Aspic
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	200	(1) (2)	Uniquement poisson séché et salé
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	Uniquement produits de poisson et de la pêche en semi-conserve, y compris crustacés, mollusques, surimi et pâtes de poisson/crustacés; crustacés et mollusques cuits
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	6 000		Uniquement *Crangon crangon* et *Crangon vulgaris* cuites
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement crustacés et mollusques cuits
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3) (10)	Uniquement crustacés et céphalopodes cuits
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	135	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits de la famille *penaeidae, solenoceridae, aristeidae*, moins de 80 unités
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	180	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits de la famille *penaeidae, solenoceridae, aristeidae*, entre 80 et 120 unités
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement poisson séché salé de la famille des gadidés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	270	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits de la famille *penaeidae, solenoceridae, aristeidae*, plus de 120 unités

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 251 - 252	Nitrates	500		Uniquement harengs au vinaigre et sprats
	E 315	Acide érythorbique	1 500	(9)	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	1 500	(9)	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
	E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	
	E 950	Acésulfame-K	200		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 951	Aspartame	300		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 955	Sucralose	120		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 959	Néohespéridine DC	30		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
▼M2	E 961	Néotame	10		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	(11)a	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	Uniquement produits de crustacés en conserve; surimi et produits similaires

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, et mollusques et crustacés congelés et surgelés
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	75		Uniquement poisson, crustacés et mollusques en conserve
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(9): Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.			
		(10): Quantités maximales dans les parties comestibles.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(35): Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 142, E 151, E 160e, E 161b.			
		(36): Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 102, E 110, E 120, E 122, E 124, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.			
		(37): Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 102, E 110, E 120, E 124, E 151, E 160e.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			

▼M4

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
09.3	**Œufs de poisson**				
	Groupe I	Additifs			Uniquement œufs de poisson transformés
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300		À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)
	E 123	Amarante	30		À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)
	E 160d	Lycopène	30		À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	Uniquement produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'œufs de poisson
	E 284	Acide borique	4 000	(54)	Uniquement œufs d'esturgeon (caviar)
	E 285	Tétraborate de sodium (borax)	4 000	(54)	Uniquement œufs d'esturgeon (caviar)
	E 315	Acide érythorbique	1 500	(9)	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	1 500	(9)	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(9): Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.			
		(54): Exprimée en acide borique.			
▼M5		(68): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 123 (amarante): 10 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
10	**Œufs et ovoproduits**				
10.1	**Œufs non transformés**				
	Les colorants alimentaires énumérés dans la partie B 1 de la présente annexe peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d'œuf ou pour leur estampillage, comme le prévoit le règlement (CE) nº 589/2008.				
▼M5		(77): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes les laques aluminiques «*quantum satis*». Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
10.2	**Œufs transformés et ovoproduits**				
	Les colorants alimentaires énumérés dans la partie B 1 de la présente annexe peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d'œuf.				
	Groupe I	Additifs			
	E 1505	Citrate de triéthyle	*quantum satis*		Uniquement blanc d'œuf séché
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	5 000	(1) (2)	Uniquement œufs liquides (blanc, jaune ou œuf entier)
	E 234	Nisine	6,25		Uniquement œufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou œuf entier)
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10 000	(1) (4)	Uniquement œufs liquides (blanc, jaune ou œuf entier)
	E 392	Extraits de romarin	200	(46)	
	E 426	Hémicellulose de soja	10 000		Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	1 000		
	E 520 - 523	Sulfates d'aluminium	30	(1) (38)	Uniquement blanc d'œuf
▼M11	E 553b	Talc	5 400		Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés Date d'application: 13 août 2012
	E 903	Cire de carnauba	3 600		Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés Date d'application: 13 août 2012
	E 904	Shellac	*quantum satis*		Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés Date d'application: 13 août 2012

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 1505	Citrate de triéthyle	*quantum satis*		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(38): Exprimée en aluminium			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
		▼M5 (77): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques «*quantum satis*». Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2 **11**	**Sucres, sirops, miel et édulcorants de table**				
11.1	**Sucres et sirops au sens de la directive 2001/111/CE**				
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	10	(3)	Uniquement sucres, à l'exception du sirop de glucose
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	20	(3)	Uniquement sirop de glucose, déshydraté ou non
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10 000	(4)	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	*quantum satis*	(1)	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1)	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
11.2	**Autres sucres et sirops**				
	Groupe I	Additifs			
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	40	(3)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	70	(3)	Uniquement mélasses
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
11.3	**Miel au sens de la directive 2001/110/CE**				
11.4	**Édulcorants de table**				

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
11.4.1	**Édulcorants de table sous forme liquide**				
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		
	E 950	Acésulfame-K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartame	*quantum satis*		
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	*quantum satis*		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Thaumatine	*quantum satis*		
	E 959	Néohespéridine DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	QS	(60)	
▼M2	E 961	Néotame	*quantum satis*		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	*quantum satis*		
	E 200 - 219	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates; p-hydroxybenzoates	500	(1) (2)	Uniquement si la teneur en eau est supérieure à 75 %
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 407	Carraghénanes	*quantum satis*		
	E 410	Farine de graines de caroube	*quantum satis*		
	E 412	Gomme guar	*quantum satis*		
	E 413	Gomme adragante	*quantum satis*		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	*quantum satis*		
	E 415	Gomme xanthane	*quantum satis*		
	E 418	Gomme Gellane	*quantum satis*		
	E 422	Glycérol	*quantum satis*		
	E 440	Pectines	*quantum satis*		
	E 460(i)	Cellulose microcristalline	*quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	*quantum satis*		
	E 465	Éthylméthylcellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxyméthylcellulose	*quantum satis*		
	E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*		
	E 501	Carbonates de potassium	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 640	Glycine et son sel de sodium	*quantum satis*		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
11.4.2	**Édulcorants de table sous forme de poudre**				
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		
	E 950	Acésulfame-K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartame	*quantum satis*		
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	*quantum satis*		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Thaumatine	*quantum satis*		
	E 959	Néohespéridine DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	QS	(60)	
▼M2	E 961	Néotame	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	*quantum satis*		
	E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		
	E 336	Tartrates de potassium	*quantum satis*		
	E 341	Phosphates de calcium	*quantum satis*		
	E 407	Carraghénanes	*quantum satis*		
	E 410	Farine de graines de caroube	*quantum satis*		
	E 412	Gomme guar	*quantum satis*		
	E 413	Gomme adragante	*quantum satis*		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	*quantum satis*		
	E 415	Gomme xanthane	*quantum satis*		
	E 418	Gomme Gellane	*quantum satis*		
	E 440	Pectines	*quantum satis*		
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		
	E 461	Méthylcellulose	*quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 465	Éthylméthylcellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxyméthylcellulose	*quantum satis*		
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	50 000		
	E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*		
	E 501	Carbonates de potassium	*quantum satis*		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1)	
	E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*		
	E 576	Gluconate de sodium	*quantum satis*		
	E 577	Gluconate de potassium	*quantum satis*		
	E 578	Gluconate de calcium	*quantum satis*		
	E 640	Glycine et son sel de sodium	*quantum satis*		
	E 1200	Polydextrose	*quantum satis*		
	E 1521	Polyéthylène glycol	*quantum satis*		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
11.4.3	**Édulcorants de table sous forme de comprimés**				
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		
	E 950	Acésulfame-K	*quantum satis*		

▼M4

▼M2

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 951	Aspartame	*quantum satis*		
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	*quantum satis*		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Thaumatine	*quantum satis*		
	E 959	Néohespéridine DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	QS	(60)	
▼M2	E 961	Néotame	*quantum satis*		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	*quantum satis*		
	E 296	Acide malique	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	*quantum satis*		
	E 336	Tartrates de potassium	*quantum satis*		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	*quantum satis*		
	E 440	Pectines	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		
	E 460(i)	Cellulose microcristalline	*quantum satis*		
	E 460(ii)	Cellulose en poudre	*quantum satis*		
	E 461	Méthylcellulose	*quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	*quantum satis*		
	E 465	Éthylméthylcellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxyméthylcellulose	*quantum satis*		
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	50 000		
	E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	*quantum satis*		
	E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	*quantum satis*		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		
	E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*		
	E 501	Carbonates de potassium	*quantum satis*		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*		
	E 576	Gluconate de sodium	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 577	Gluconate de potassium	*quantum satis*		
	E 578	Gluconate de calcium	*quantum satis*		
	E 640	Glycine et son sel de sodium	*quantum satis*		
	E 1200	Polydextrose	*quantum satis*		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	*quantum satis*		
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	*quantum satis*		
	E 1521	Polyéthylène glycol	*quantum satis*		
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
12	**Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques**				
12.1	**Sel et produits de substitution du sel**				
12.1.1	**Sel**				
	E 170	Carbonate de calcium	*quantum satis*		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10 000	(1) (4)	
	E 535 - 538	Ferrocyanures	20	(1) (57)	
	E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*		
	E 504	Carbonates de magnésium	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 511	Chlorure de magnésium	*quantum satis*		Uniquement sel marin
	E 530	Oxyde de magnésium	*quantum satis*		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(57): La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.			
▼M5		(38): Exprimé en aluminium.			
▼M2					
12.1.2	**Produits de substitution du sel**				
	Groupe I	Additifs			
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10 000	(1) (4)	
	E 535 - 538	Ferrocyanures	20	(1) (57)	
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	20 000		
	E 620 - 625	Acide glutamique - glutamates	*quantum satis*		
	E 626 - 635	Ribonucléotides	*quantum satis*		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(57): La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.			
12.2	**Fines herbes, épices et assaisonnements**				

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
12.2.1	**Fines herbes et épices**				
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	150	(3)	Uniquement cannelle (*Cinnamomum ceylanicum*)
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		Uniquement produits séchés
	E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	*quantum satis*		Uniquement produits séchés
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
12.2.2	**Assaisonnements et condiments**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500		Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
	E 160d	Lycopène	50		
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement assaisonnements à base de jus d'agrumes
	E 310 - 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	30 000	(1)	Uniquement assaisonnements
	E 620 - 625	Acide glutamique - glutamates	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 626 - 635	Ribonucléotides	*quantum satis*		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(13): Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
▼M5		(70): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
12.3	**Vinaigres**				
	Groupe I	Additifs			
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	170	(3)	Uniquement vinaigre de fermentation
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
12.4	**Moutarde**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300		
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	250	(3)	À l'exception de la moutarde de Dijon
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	500	(3)	Uniquement moutarde de Dijon
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) (46)	
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	350		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	320	(52)	
	E 955	Sucralose	140		
	E 959	Néohespéridine DC	50		
	E 961	Néotame	12		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
12.5	**Soupes, potages et bouillons**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50		
	E 160d	Lycopène	20		
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement soupes, potages et bouillons liquides (à l'exception des conserves)
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3 000	(1) (4)	
	E 363	Acide succinique	5 000		
	E 392	Extraits de romarin	50	(46)	
	E 427	Gomme cassia	2 500		Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000	(1)	Uniquement soupes et potages
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	2 000	(1)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 950	Acésulfame-K	110		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	110		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	110	(52)	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	45		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	40	(60)	Uniquement les soupes et potages à valeur énergétique réduite
▼M2	E 961	Néotame	5		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	110	(11)b (49) (50)	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(13): Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
12.6	**Sauces**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		À l'exclusion des sauces à base de tomates
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500		Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopène	50		À l'exclusion des sauces à base de tomates
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %; sauces non émulsionnées
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	75		Uniquement sauces émulsionnées
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) (46)	
	E 427	Gomme cassia	2 500		
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	8 000		
	E 416	Gomme Karaya	10 000		Uniquement sauces émulsionnées
	E 426	Hémicellulose de soja	30 000		Uniquement sauces émulsionnées
	E 432 - 436	Polysorbates	5 000	(1)	Uniquement sauces émulsionnées
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10 000	(1)	
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4 000		Uniquement sauces pour salades
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	Uniquement sauces émulsionnées
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	350		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160	(52)	
	E 955	Sucralose	450		
	E 959	Néohespéridine DC	50		
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	120	(60)	À l'exclusion de la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)
	E 960	Glycosides de stéviol	175	(60)	Uniquement la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)
▼M2	E 961	Néotame	12		
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(13): Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M5		(65): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
12.7	**Salades et pâtes à tartiner salées**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 500	(1) (2)	
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement *Feinkostsalat*
	E 951	Aspartame	350		Uniquement *Feinkostsalat*
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160	(52)	Uniquement *Feinkostsalat*
	E 955	Sucralose	140		Uniquement *Feinkostsalat*
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement *Feinkostsalat*
	E 961	Néotame	12		Uniquement *Feinkostsalat*
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)	Uniquement *Feinkostsalat*
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
12.8	**Levures et produits de levures**				
	Groupe I	Additifs			
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	*quantum satis*		Uniquement levure sèche et levure de boulangerie
12.9	**Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement gélatine
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	Uniquement boissons à base de protéines végétales

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement produits à base de protéines végétales, uniquement comme exhausteur de goût
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
13	**Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière au sens de la directive 2009/39/CE**				
13.1	**Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge**				
	PARTIE INTRODUCTIVE, S'APPLIQUE À TOUTES LES SOUS-CATÉGORIES.				
		Les quantités maximales d'utilisation indiquées se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.			
		Les additifs E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c et E 1450 doivent être utilisés conformément aux limites prévues dans les annexes de la directive 2006/141/CE.			
13.1.1	**Préparations pour nourrissons au sens de la directive 2006/141/CE**				
		Note: l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés.			
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		Uniquement forme L(+)
	E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	10		
	E 306	Extrait riche en tocophérols	10	(16)	
	E 307	Alpha-tocophérol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tocophérol	10	(16)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 309	Delta-tocophérol	10	(16)	
	E 322	Lécithines	1 000	(14)	
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	2 000	(43)	
	E 332	Citrates de potassium		(43)	
	E 338	Acide phosphorique	1 000	(4) (44)	
	E 339	Phosphates de sodium	1 000	(4) (15)	
	E 340	Phosphates de potassium		(4) (15)	
	E 412	Gomme guar	1 000		Uniquement dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4 000	(14)	
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7 500	(14)	Uniquement produits vendus en poudre
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9 000	(14)	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	(14)	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(14): Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(15): Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les directives 2006/141/CE, 2006/125/CE et 1999/21/CE.			
		(16): Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.			
		(43): Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les directives 2006/141/CE, 2006/125/CE et 1999/21/CE.			
		(44): Conformément aux limites prévues dans les directives 2006/141/CE, 2006/125/CE et 1999/21/CE.			
13.1.2	**Préparations de suite au sens de la directive 2006/141/CE**				
		Note: l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés.			
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		Uniquement forme L(+)
	E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	10		
	E 306	Extrait riche en tocophérols	10	(16)	
	E 307	Alpha-tocophérol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tocophérol	10	(16)	
	E 309	Delta-tocophérol	10	(16)	
	E 322	Lécithines	1 000	(14)	
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	2 000	(43)	
	E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*	(43)	
	E 338	Acide phosphorique		(4) (44)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 339	Phosphates de sodium	1 000	(4) (15)	
	E 340	Phosphates de potassium		(4) (15)	
	E 407	Carraghénanes	300	(17)	
	E 410	Farine de graines de caroube	1 000	(17)	
	E 412	Gomme guar	1 000	(17)	
	E 440	Pectines	5 000		Uniquement préparations de suite acidifiées
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4 000	(14)	
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7 500	(14)	Uniquement produits vendus en poudre
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9 000	(14)	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	(14)	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés

(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.

(14): Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.

(15): Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les directives 2006/141/CE, 2006/125/CE et 1999/21/CE.

(16): Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.

(17): Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(43): Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les directives 2006/141/CE, 2006/125/CE et 1999/21/CE.			
		(44): Conformément aux limites prévues dans les directives 2006/141/CE, 2006/125/CE et 1999/21/CE.			
13.1.3	**Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE**				
	E 170	Carbonate de calcium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 260	Acide acétique	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 261	Acétate de potassium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 262	Acétates de sodium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 263	Acétate de calcium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 296	Acide malique	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 300	Acide L-ascorbique	200	(18)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 301	L-ascorbate de sodium	200	(18)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 302	L-ascorbate de calcium	200	(18)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 306	Extrait riche en tocophérols	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 307	Alpha-tocophérol	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 308	Gamma-tocophérol	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 309	Delta-tocophérol	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 322	Lécithines	10 000		Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
	E 325	Lactate de sodium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 326	Lactate de potassium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	5 000	(42)	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés
	E 335	Tartrates de sodium	5 000	(42)	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés
	E 336	Tartrates de potassium	5 000	(42)	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés
	E 338	Acide phosphorique	1 000	(4)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 339	Phosphates de sodium	1 000	(4) (20)	Uniquement céréales
	E 340	Phosphates de potassium	1 000	(4) (20)	Uniquement céréales
	E 341	Phosphates de calcium	1 000	(4) (20)	Uniquement céréales
	E 341	Phosphates de calcium	1 000	(4)	Uniquement desserts à base de fruits
	E 354	Tartrate de calcium	5 000	(42)	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes
	E 400	Acide alginique	500	(23)	Uniquement desserts et entremets
	E 401	Alginate de sodium	500	(23)	Uniquement desserts et entremets

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 402	Alginate de potassium	500	(23)	Uniquement desserts et entremets
	E 404	Alginate de calcium	500	(23)	Uniquement desserts et entremets
	E 410	Farine de graines de caroube	10 000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 412	Gomme guar	10 000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10 000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 415	Gomme xanthane	10 000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 440	Pectine	10 000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 410	Farine de graines de caroube	20 000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
	E 412	Gomme guar	20 000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	20 000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
	E 415	Gomme xanthane	20 000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
	E 440	Pectine	20 000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
	E 450	Diphosphates	5 000	(4) (42)	Uniquement biscuits et biscottes
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5 000	(22)	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5 000	(22)	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5 000	(22)	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	5 000	(22)	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
	E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*		Uniquement comme poudre à lever
	E 501	Carbonates de potassium	*quantum satis*		Uniquement comme poudre à lever
	E 503	Carbonates d'ammonium	*quantum satis*		Uniquement comme poudre à lever
	E 507	Acide chlorhydrique	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 524	Hydroxyde de sodium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 525	Hydroxyde de potassium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 526	Hydroxyde de calcium	*quantum satis*		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 551	Dioxyde de silicium	2 000		Uniquement céréales sèches
	E 575	Glucono-delta-lactone	5 000	(42)	Uniquement biscuits et biscottes
	E 920	L-cystéine	1 000		Uniquement biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge
	E 1404	Amidon oxydé	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 1412	Phosphate de diamidon	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1420	Amidon acétylé	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1451	Amidon oxydé acétylé	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 300	Acide ascorbique	300	(18)	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes
	E 301	Ascorbate de sodium	300	(18)	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes
	E 302	Ascorbate de calcium	300	(18)	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		Uniquement produits à base de fruits à faible teneur en sucre
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(18): Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(19): Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.			
		(20): Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.			
		(21): Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.			
		(22): Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.			
		(23): Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.			
		(42): Sous forme de résidus.			
13.1.4	**Autres aliments pour enfants en bas âge**				
		Note: l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés.			
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		Uniquement forme L(+)
	E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	(19)	
	E 306	Extrait riche en tocophérols	100	(19)	
	E 307	Alpha-tocophérol	100	(19)	
	E 308	Gamma-tocophérol	100	(19)	
	E 309	Delta-tocophérol	100	(19)	
	E 322	Lécithines	10 000	(14)	
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 331	Citrates de sodium	2 000		
	E 332	Citrates de potassium			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 338	Acide phosphorique		(1) (4)	
	E 339	Phosphates de sodium	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Phosphates de potassium	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Carraghénanes	300		
	E 410	Farine de graines de caroube	10 000	(21)	
	E 412	Gomme guar	10 000	(21)	
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10 000	(21)	
	E 415	Gomme xanthane	10 000	(21)	
	E 440	Pectines	5 000	(21)	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4 000	(14)	
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7 500	(14)	Uniquement produits vendus en poudre
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9 000	(14)	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	(14)	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
	E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*		
	E 501	Carbonates de potassium	*quantum satis*		
	E 503	Carbonates d'ammonium	*quantum satis*		
	E 507	Acide chlorhydrique	*quantum satis*		Uniquement pour régulation du pH

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 524	Hydroxyde de sodium	*quantum satis*		Uniquement pour régulation du pH
	E 525	Hydroxyde de potassium	*quantum satis*		Uniquement pour régulation du pH
	E 1404	Amidon oxydé	50 000		
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50 000		
	E 1412	Phosphate de diamidon	50 000		
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50 000		
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50 000		
	E 1420	Amidon acétylé	50 000		
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50 000		
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50 000		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(14): Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.			
		(15): Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les directives 2006/141/CE, 2006/125/CE et 1999/21/CE.			
		(16): Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.			
		(21): Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.			
13.1.5	**Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge au sens de la directive 1999/21/CE et préparations spéciales pour nourrissons**				

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
13.1.5.1	**Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons**				
	Les additifs des catégories 13.1.1 et 13.1.2 peuvent être utilisés.				
	E 170	Carbonate de calcium	*quantum satis*		
	E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	100		
	E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*		
	E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*		
	E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*		
	E 338	Acide phosphorique	1 000	(1) (4)	Uniquement pour régulation du pH
	E 339	Phosphates de sodium	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	Phosphates de potassium	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Phosphates de calcium	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Alginate de sodium	1 000		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		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	10 000		À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
	E 412	Gomme guar	10 000		À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 415	Gomme xanthane	1 200		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	10 000		À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
	E 466	Carboxyméthylcellulose	10 000		À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5 000		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	7 500		Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9 000		Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120		Uniquement produits contenant des protéines, peptides et acides aminés hydrolysés
	E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*		Uniquement comme poudre à lever
	E 501	Carbonates de potassium	*quantum satis*		Uniquement comme poudre à lever
	E 507	Acide chlorhydrique	*quantum satis*		Uniquement comme poudre à lever
	E 524	Hydroxyde de sodium	*quantum satis*		Uniquement pour régulation du pH
	E 525	Hydroxyde de potassium	*quantum satis*		Uniquement pour régulation du pH
	E 526	Hydroxyde de calcium	*quantum satis*		Uniquement pour régulation du pH
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20 000		Uniquement préparations pour nourrissons et préparations de suite

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(20): Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.			
13.1.5.2	**Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge au sens de la directive 1999/21/CE**				
	Les additifs de la catégorie 13.1.3 peuvent être utilisés, à l'exception des additifs E 270, E 333, E 341.				
	E 401	Alginate de sodium	1 000		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		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	10 000		À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
	E 412	Gomme guar	10 000		À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés
	E 415	Gomme xanthane	1 200		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	10 000		À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
	E 466	Carboxyméthylcellulose	10 000		À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5 000		À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7 500		Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9 000		Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120		Uniquement produits contenant des protéines, peptides et acides aminés hydrolysés
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20 000		
13.2	**Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)**				
	Les produits relevant de cette catégorie peuvent aussi contenir des additifs autorisés dans les catégories de denrées alimentaires correspondantes.				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50		
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 500	(1) (2)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1 200		
	E 406	Agar-agar	*quantum satis*		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000	(1)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1 000		
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	2 000	(1)	
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	
	E 950	Acésulfame-K	450		
	E 951	Aspartame	1 000		
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	400	(51)	
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	
	E 955	Sucralose	400		
	E 959	Néohespéridine DC	100		
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	
▼M2	E 961	Néotame	32		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	(11)a (49) (50)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
13.3	**Aliments diététiques de régime pour contrôle du poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50		
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 500	(1) (2)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1 200		
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000	(1)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1 000		
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	2 000	(1)	
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	
	E 950	Acésulfame-K	450		
	E 951	Aspartame	800		
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	400	(51)	
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	240	(52)	
	E 955	Sucralose	320		
	E 959	Néohespéridine DC	100		
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	270	(60)	
▼M2	E 961	Néotame	26		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	(11)a (49) (50)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			

▼M4

		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			

▼M2

13.4	**Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten au sens du règlement (CE) n° 41/2009**				
	Les produits relevant de cette catégorie peuvent aussi contenir des additifs autorisés dans les catégories de denrées alimentaires correspondantes.				
	Groupe I	Additifs			Y compris pâtes sèches
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	Tous les additifs autorisés dans les denrées alimentaires équivalentes contenant du gluten sont également autorisés.				
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
14	**Boissons**				
14.1	**Boissons non alcoolisées**				
14.1.1	**Eau, y compris l'eau minérale naturelle au sens de la directive 2009/54/CE, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées**				
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	(1) (4)	Uniquement eaux de table préparées
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(48): Les sels minéraux ajoutés aux eaux de table préparées aux fins de normalisation ne sont pas considérés comme additifs.			
14.1.2	**Jus de fruits au sens de la directive 2001/112/CE et jus de légumes**				
	Groupe I	Additifs			Uniquement jus de légumes
	E 170	Carbonate de calcium	*quantum satis*		Uniquement jus de raisin
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	500	(1) (2)	Uniquement *sød ... saft* et *sødet ... saft*
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	200	(1) (2)	Uniquement *sød ... saft* et *sødet ... saft*
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	2 000	(3)	Uniquement jus de raisin concentré pour la fabrication de vins maison

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	350	(3)	Uniquement jus de limette et de citron
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	70	(3)	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe
	E 296	Acide malique	3 000		Uniquement jus d'ananas
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	3 000		
	E 336	Tartrates de potassium	*quantum satis*		Uniquement jus de raisin
	E 440	Pectines	3 000		Uniquement jus d'ananas et de fruit de la passion
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement jus d'ananas et *sød ... saft* et *sødet ... saft*
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
14.1.3	**Nectars de fruits au sens de la directive 2001/112/CE, nectars de légumes et produits similaires**				
	Groupe I	Additifs			Uniquement nectars de légumes; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	300	(1) (2)	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	250	(1) (2)	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise; la quantité maximale s'applique si les additifs E 210 - 213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	150	(1) (2)	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
	E 270	Acide lactique	5 000		
	E 296	Acide malique	*quantum satis*		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	5 000		
	E 440	Pectines	3 000		Uniquement ananas et fruits de la passion
	E 466	Carboxyméthylcellulose	*quantum satis*		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise à base d'agrumes
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	600		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	300		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	30		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	100	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	20		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
14.1.4	**Boissons aromatisées**				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	(25)	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 160d	Lycopène	12		À l'exclusion des boissons à diluer
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	300	(1) (2)	À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	250	(1) (2)	La quantité maximale s'applique si les additifs E 210 - 213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	150	(1) (2)	À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	20	(3)	Uniquement transfert à partir de concentrés dans des boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	350	(3)	Uniquement concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2,5 % d'orge (*barley water*)
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	250	(3)	Uniquement autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés; *capilé, groselha*
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
	E 297	Acide fumarique	1 000		Uniquement poudres instantanées pour boissons à base de fruits
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	700	(1) (4)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	(1) (4)	Uniquement boissons destinées aux sportifs
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4 000	(1) (4)	Uniquement boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	Uniquement boissons à base de protéines végétales
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 000	(1) (4)	Uniquement boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers
	E 355 - 357	Acide adipique - adipates	10 000	(1)	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 363	Acide succinique	3 000		Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	300		
	E 426	Hémicellulose de soja	5 000		Uniquement boissons à base de produits laitiers, destinées à la vente au détail
	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300		Uniquement boissons troubles
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100		Uniquement boissons troubles
	E 459	Bêta-cyclodextrine	500		Uniquement boissons instantanées en poudre aromatisées
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	Uniquement boissons à base d'anis, à base de produits laitiers, à la noix de coco et aux amandes
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10 000	(1)	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	2 000	(1)	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	600		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement *gaseosa* à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	300		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	30		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exception des boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	0,5		Uniquement boissons aromatisées sans alcool à base d'eau, comme exhausteur de goût uniquement
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	80	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	20		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	2		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 999	Extraits de quillaia	200	(45)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.			
		(25): Les quantités des colorants E 110, E 122, E 124 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.			
		(45): Calculée en extrait anhydre.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M5		(74): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2 **14.1.5**	**Café, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits**				
14.1.5.1	**Café et extraits de café**				
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*		Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	*quantum satis*		Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	*quantum satis*		Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
14.1.5.2	**Autres**				
	Groupe I	Additifs			À l'exclusion du thé en feuilles non aromatisé; y compris le café instantané aromatisé; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés dans les boissons.
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	600	(1) (2)	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	Uniquement concentré liquide de thé
	E 297	Acide fumarique	1 000		Uniquement préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions de plantes
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 000	(1) (4)	Uniquement boissons à base de café pour distributeurs automatiques; thé instantané et infusions de plantes instantanées
	E 355 - 357	Acide adipique - adipates	10 000	(1)	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 363	Acide succinique	3 000		Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	1 000	(1)	Uniquement café liquide conditionné
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10 000	(1)	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	2 000	(1)	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	500	(1)	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.			
14.2	**Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool**				
14.2.1	**Bière et boissons maltées**				
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement bière
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	200	(1) (2)	Uniquement bière sans alcool; bière en fût contenant plus de 0,5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	Uniquement bière en fût contenant plus de 0,5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	20	(3)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50		Uniquement bière subissant une seconde fermentation dans le fût
	E 270	Acide lactique	*quantum satis*		
	E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*		
	E 330	Acide citrique	*quantum satis*		
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	*quantum satis*		
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; *Bière de table/Tafelbier/Table Beer* (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf *Obergäriges Einfachbier*; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type *oud bruin*
	E 951	Aspartame	600		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; *Bière de table/Tafelbier/Table Beer* (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf *Obergäriges Einfachbier*; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type *oud bruin*
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; *Bière de table/Tafelbier/Table Beer* (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf *Obergäriges Einfachbier*; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type *oud bruin*
	E 955	Sucralose	250		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; *Bière de table/Tafelbier/Table Beer* (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf *Obergäriges Einfachbier*; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type *oud bruin*

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 959	Néohespéridine DC	10		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; *Bière de table/Tafelbier/Table Beer* (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf *Obergäriges Einfachbier*; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type *oud bruin*
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	70	(60)	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol.; bière de table/*Tafelbier/table beer* (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf *Obergäriges Einfachbier*; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type *oud bruin*
▼M2	E 961	Néotame	20		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; *Bière de table/Tafelbier/Table Beer* (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf *Obergäriges Einfachbier*; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type *oud bruin*
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; *Bière de table/Tafelbier/Table Beer* (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf *Obergäriges Einfachbier*; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type *oud bruin*
	E 950	Acésulfame-K	25	(52)	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	25		Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	10		Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	10		Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	1		Uniquement bière à valeur énergétique réduite

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	25	(11)b (49) (50)	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
▼M7	E 1105	Lysozyme	*quantum satis*		Uniquement bières ne subissant ni pasteurisation ni filtration stérilisante Applicable: à compter du 25 juin 2012
▼M6	E 1200	Polydextrose	*quantum satis*		Uniquement bières à valeur énergétique réduite ou faiblement alcoolisées Applicable: à compter du 25 juin 2012
▼M2		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2	**14.2.2**	**Vins et autres produits définis dans le règlement (CE) nº 1234/2007, et équivalents sans alcool**			
		L'utilisation d'additifs est autorisée conformément au règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil, à la décision 2006/232/CE du Conseil et au règlement (CE) nº 606/2009 de la Commission et à leurs dispositions d'application.			
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	Uniquement produits sans alcool

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
▼M9	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	200	(1) (2)	Produits sans alcool uniquement Date d'application: 19 juillet 2012
▼M2	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement produits sans alcool
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	Uniquement produits sans alcool
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.			
14.2.3	**Cidre et poiré**				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		À l'exclusion du *cidre bouché*
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		À l'exclusion du *cidre bouché*
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement *cidre bouché*
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100		À l'exclusion du *cidre bouché*
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		À l'exclusion du *cidre bouché*

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralose	50		
	E 959	Néohespéridine DC	20		
	E 961	Néotame	20		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	
	E 999	Extraits de quillaia	200	(45)	À l'exclusion du *cidre bouché*
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.			
		(45): Calculée en extrait anhydre.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.2.4	**Vins de fruits et *made wine***				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		
	E 160d	Lycopène	10		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	260	(3)	Uniquement *made wine*
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	Uniquement vins de fruits et vins à teneur réduite en alcool
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 353	Acide métatartrique	100		Uniquement *made wine*
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.2.5	**Hydromel**				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(24)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.			
14.2.6	**Boissons spiritueuses au sens du règlement (CE) nº 110/2008**				
	Groupe I	Additifs			À l'exception du *whisky* ou *whiskey*; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés, sauf dans les liqueurs.
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		Sauf boissons spiritueuses au sens de l'article 5, paragraphe 1, et dénominations de vente énumérées à l'annexe II, points 1 à 14, du règlement (CE) nº 110/2008, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et *London gin*, *sambuca, maraschino, marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Sauf boissons spiritueuses au sens de l'article 5, paragraphe 1, et dénominations de vente énumérées à l'annexe II, points 1 à 14, du règlement (CE) nº 110/2008, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et *London gin*, *sambuca, maraschino, marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*
	E 123	Amarante	30		Sauf boissons spiritueuses au sens de l'article 5, paragraphe 1, et dénominations de vente énumérées à l'annexe II, points 1 à 14, du règlement (CE) nº 110/2008, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et *London gin*, *sambuca, maraschino, marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Sauf eaux-de-vie de fruit, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et *London gin*, *sambuca, maraschino, marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*. Le *whisky* ou *whiskey* peut uniquement contenir l'additif E 150a.
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement liqueurs
	E 174	Argent	*quantum satis*		Uniquement liqueurs
	E 175	Or	*quantum satis*		Uniquement liqueurs
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	À l'exception du *whisky* ou *whiskey*
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	10 000		Uniquement liqueurs émulsionnées
	E 416	Gomme Karaya	10 000		Uniquement liqueurs à base d'œufs

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100		Uniquement boissons spiritueuses troubles
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	À l'exception du *whisky* ou *whiskey*
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000		Uniquement liqueurs émulsionnées
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	8 000	(1)	Uniquement liqueurs émulsionnées
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
14.2.7	**Produits aromatisés à base de vin visés dans le règlement (CEE) nº 1601/91**				
14.2.7.1	**Vins aromatisés**				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants *quantum satis*			Sauf *americano, bitter vino*
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Sauf *americano, bitter vino*
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		
	E 100	Curcumine	100	(26) (27)	Uniquement *americano, bitter vino*
	E 101	Riboflavines	100	(26) (27)	Uniquement *americano, bitter vino*
	E 102	Tartrazine	100	(26) (27)	Uniquement *americano, bitter vino*
	E 104	Jaune de quinoléine	100	(26) (27)	Uniquement *americano, bitter vino*

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 110	*Sunset Yellow* FCF/Jaune orangé S	100	(27)	Uniquement *bitter vino*
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(26) (27)	Uniquement *americano, bitter vino*
	E 122	Azorubine, carmoisine	100	(26) (27)	Uniquement *americano, bitter vino*
	E 123	Amarante	100	(26) (27)	Uniquement *americano, bitter vino*
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	100	(26) (27)	Uniquement *americano, bitter vino*
	E 129	Rouge allura AG	100	(27)	Uniquement *bitter vino*
	E 123	Amarante	30		Uniquement vins apéritifs
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement *americano, bitter vino*
	E 160d	Lycopène	10		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.			
		(26): Dans l'*americano*, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.			
		(27): Dans le *bitter vino*, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.2.7.2	**Boissons aromatisées à base de vin**				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		Sauf *bitter soda, sangria, claria, zurra*
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Sauf *bitter soda, sangria, claria, zurra*
	E 100	Curcumine	100	(28)	Uniquement *bitter soda*
	E 101	Riboflavines	100	(28)	Uniquement *bitter soda*
	E 102	Tartrazine	100	(28)	Uniquement *bitter soda*
	E 104	Jaune de quinoléine	100	(28)	Uniquement *bitter soda*
	E 110	*Sunset Yellow* FCF/Jaune orangé S	100	(28)	Uniquement *bitter soda*
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(28)	Uniquement *bitter soda*
	E 122	Azorubine, carmoisine	100	(28)	Uniquement *bitter soda*
	E 123	Amarante	100	(28)	Uniquement *bitter soda*
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	100	(28)	Uniquement *bitter soda*
	E 129	Rouge allura AG	100	(28)	Uniquement *bitter soda*
	E 150a-d	Caramels	*quantum satis*		Uniquement *bitter soda*
	E 160d	Lycopène	10		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.			
		(28): Dans le *bitter soda*, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.			
14.2.7.3	**Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles**				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		
	E 160d	Lycopène	10		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.			
14.2.8	**Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol**				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 123	Amarante	30		Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	200	(1) (2)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
▼M15	E 220 - 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	(3)	Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin Période d'application: à partir du 25 décembre 2012
▼M17	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	Période d'application: à compter du 28 décembre 2012

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	
▼M15	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100		Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin Période d'application: à partir du 25 décembre 2012
▼M2	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300		Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100		Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	8 000	(1)	Uniquement boissons aromatisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralose	250		
	E 959	Néohespéridine DC	30		
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	150	(60)	
▼M2	E 961	Néotame	20		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
▼M15		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
▼M2		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
15	**Amuse-gueules salés prêts à consommer**				
15.1	**Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 203; 214 - 219	Acide sorbique - sorbates; p-hydroxybenzoates	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extraits de romarin	50	(41) (46)	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3 000		Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 416	Gomme Karaya	5 000		Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	2 000	(1)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000	(1)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement comme agent d'enrobage

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 904	Shellac	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Néohespéridine DC	50		
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	20	(60)	
▼M2	E 961	Néotame	18		
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)b (49) (50)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(5): E 214 - 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M5		(71): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2					
15.2	**Fruits à coque transformés**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		Uniquement fruits à coque enrobés salés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement fruits à coque enrobés salés
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 203; 214 - 219	Acide sorbique - sorbates; p-hydroxybenzoates	1 000	(1) (2) (5)	Uniquement fruits à coque enrobés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement fruits à coque marinés
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	
	E 416	Gomme Karaya	10 000		Uniquement enrobage pour fruits à coque
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	*quantum satis*		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Néohespéridine DC	50		
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	20	(60)	
▼M2	E 961	Néotame	18		
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)b (49) (50)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.			
		(5): E 214 - 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(13): Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			

▼M4

▼M2

16	**Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	1 000	(1) (2)	Uniquement *frugtgrød, rote Grütze* et *pasha*
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	Uniquement *ostkaka*
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	300	(1) (2)	Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement *frugtgrød* et *rote Grütze*
	E 234	Nisine	3		Uniquement gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	1 000	(1) (6)	Uniquement *Christmas pudding*
	E 297	Acide fumarique	4 000		Uniquement desserts de type gelée, desserts aromatisés aux fruits, mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3 000	(1) (4)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	7 000	(1) (4)	Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
	E 355 - 357	Acide adipique - adipates	1 000	(1)	Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
	E 355 - 357	Acide adipique - adipates	6 000	(1)	Uniquement desserts de type gelée
	E 355 - 357	Acide adipique - adipates	1 000	(1)	Uniquement desserts aromatisés aux fruits

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 363	Acide succinique	6 000		
	E 416	Gomme Karaya	6 000		
	E 427	Gomme cassia	2 500		Uniquement desserts à base de produits laitiers et produits similaires
	E 432 - 436	Polysorbates	3 000	(1)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000	(1)	
	E 483	Tartrate de stéaryle	5 000		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 957	Thaumatine	5		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	100	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M2	E 961	Néotame	32		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
▼M12	E 964	Sirop de polyglycitol	300 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Date d'application: 29 novembre 2012

▼M2

(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

(4): La quantité maximale est exprimée en P_2O_5.

(6): 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.

(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.

(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).

(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M5		(74): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2 **17**	**Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge**				
17.1	**Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher**				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300		
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement produits sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et de combinaisons de vitamines A et D
	E 310 - 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	*quantum satis*		
	E 392	Extraits de romarin	400	(46)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1 000		
	E 416	Gomme Karaya	*quantum satis*		
	E 426	Hémicellulose de soja	1 500		
	E 432 - 436	Polysorbates	*quantum satis*		
	E 459	Bêta-cyclodextrine	*quantum satis*		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	30 000		
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	*quantum satis*		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	*quantum satis*	(1)	
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000		
▼M13	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents Période d'application: Depuis le 3 décembre 2012
▼M2	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*		
	E 902	Cire de candelilla	*quantum satis*		
	E 903	Cire de carnauba	200		
	E 904	Shellac	*quantum satis*		
	E 950	Acésulfame-K	500		
	E 951	Aspartame	2 000		
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	500	(51)	

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	
	E 955	Sucralose	800		
	E 959	Néohespéridine DC	100		
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	670	(60)	
▼M2	E 961	Néotame	60		
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	*quantum satis*		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	*quantum satis*		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 1203	Alcool polyvinylique (APV)	18 000		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1204	Pullulan	*quantum satis*		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1205	Copolymère méthacrylate basique	100 000		
	E 1505	Citrate de triéthyle	3 500		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1521	Polyéthylène glycol	10 000		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
		▼M4 (60): Exprimés en équivalents stéviols.			
		▼M5 (69): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
		▼M13 (79): La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau.			
▼M2 17.2		**Compléments alimentaires sous la forme liquide**			
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	
	E 310 - 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	*quantum satis*		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 392	Extraits de romarin	400	(46)	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1 000		
	E 416	Gomme Karaya	*quantum satis*		
	E 426	Hémicellulose de soja	1 500		
	E 432 - 436	Polysorbates	*quantum satis*		
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	*quantum satis*		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	*quantum satis*		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000		
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	400	(51)	
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralose	240		
	E 959	Néohespéridine DC	50		
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	
▼M2	E 961	Néotame	20		
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M2					
17.3	**Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher**				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants *quantum satis*	*quantum satis*		
	Groupe IV	Polyols	*quantum satis*		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300		Uniquement compléments alimentaires solides
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		Uniquement compléments alimentaires liquides

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 160d	Lycopène	30		
	E 310 - 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	*quantum satis*		
	E 392	Extraits de romarin	400	(46)	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1 000		
	E 416	Gomme Karaya	*quantum satis*		
	E 426	Hémicellulose de soja	1 500		
	E 432 - 436	Polysorbates	*quantum satis*		
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	*quantum satis*		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	*quantum satis*		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000		
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*		
	E 902	Cire de candelilla	*quantum satis*		
	E 903	Cire de carnauba	200		
	E 904	Shellac	*quantum satis*		
	E 950	Acésulfame-K	2 000		

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 951	Aspartame	5 500		
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1 250	(51)	
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	1 200	(52)	
	E 955	Sucralose	2 400		
	E 957	Thaumatine	400		
	E 959	Néohespéridine DC	400		
▼M4	E 960	Glycosides de stéviol	1 800	(60)	
▼M2	E 961	Néotame	185		
	E 961	Néotame	2		Uniquement compléments alimentaires à base de vitamines et/ou d'éléments minéraux, comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2 000	(11)a (49) (50)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			

▼M2

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
▼M4		(60): Exprimés en équivalents stéviols.			
▼M5		(69): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) nº 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013.			
▼M2 **18**	**Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge**				
	Groupe I	Additifs			

▼M3

ANNEXE III

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

Définitions

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

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

PARTIE 1

Supports dans les additifs alimentaires

Nº E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (après transfert) ([1])	Colorants, émulsifiants et antioxydants
E 422	Glycérol	*quantum satis*	Tous les additifs alimentaires
E 420	Sorbitol		
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Érythritol		
E 400 – E 404	Acide alginique – alginates (tableau 7 de la partie 6)		
E 405	Alginate de propane-1,2-diol		
E 406	Agar-agar		
E 407	Carraghénanes		
E 410	Farine de graines de caroube		
E 412	Gomme guar		
E 413	Gomme adragante		
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia		
E 415	Gomme xanthane		
E 440	Pectines		

▼**M3**

Nº E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 432 – E 436	Polysorbates (tableau 4 de la partie 6)	*quantum satis*	Antimoussants
E 442	Phosphatides d'ammonium	*quantum satis*	Antioxydants
E 460	Cellulose	*quantum satis*	Tous les additifs alimentaires
E 461	Méthylcellulose		
E 462	Éthylcellulose		
E 463	Hydroxypropylcellulose		
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose		
E 465	Éthylméthylcellulose		
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose		
E 322	Lécithines	*quantum satis*	Colorants et antioxydants liposolubles
E 432 – E 436	Polysorbates (tableau 4 de la partie 6)		
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras		
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras		
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras		
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras		
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras		
E 473	Sucroesters d'acides gras		
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras		
E 491 – E 495	Esters de sorbitane (tableau 5 de la partie 6)	*quantum satis*	Colorants et antimoussants
E 1404	Amidon oxydé	*quantum satis*	Tous les additifs alimentaires
E 1410	Phosphate de monoamidon		
E 1412	Phosphate de diamidon		
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté		
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé		
E 1420	Amidon acétylé		
E 1422	Adipate de diamidon acétylé		

▼M3

Nº E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 1440	Amidon hydroxypropylé		
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé		
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique		
E 1451	Amidon oxydé acétylé		
E 170	Carbonate de calcium		
E 263	Acétate de calcium		
E 331	Citrates de sodium		
E 332	Citrates de potassium		
E 341	Phosphates de calcium		
E 501	Carbonates de potassium		
E 504	Carbonates de magnésium		
E 508	Chlorure de potassium		
E 509	Chlorure de calcium		
E 511	Chlorure de magnésium		
E 514	Sulfates de sodium		
E 515	Sulfates de potassium		
E 516	Sulfate de calcium		
E 517	Sulfate d'ammonium		
E 577	Gluconate de potassium		
E 640	Glycine et son sel de sodium		
E 1505 (1)	Citrate de triéthyle		
E 1518 (1)	Triacétate de glycéryle (triacétine)		
E 551	Dioxyde de silicium	*quantum satis*	Émulsifiants et colorants
E 552	Silicate de calcium		
E 553b	Talc	50 mg/kg dans la préparation de colorants	Colorants
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*	Colorants
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*	Tous les additifs alimentaires
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	*quantum satis*	Édulcorants
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone		
E 322	Lécithines	*quantum satis*	Agents d'enrobage pour fruits
E 432 – E 436	Polysorbates		

▼M3

Nº E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras		
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras		
E 491 – E 495	Esters de sorbitane		
E 570	Acides gras		
E 900	Diméthylpolysiloxane		
E 1521	Polyéthylène glycol	*quantum satis*	Édulcorants
E 425	Konjac	*quantum satis*	Tous les additifs alimentaires
E 459	Bêta-cyclodextrine	1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Tous les additifs alimentaires
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée Gomme de cellulose réticulée	*quantum satis*	Édulcorants
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique Gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique	*quantum satis*	Tous les additifs alimentaires
E 555	Silicate alumino-potassique	90 % par rapport au pigment	E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer)

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

PARTIE 2

Additifs alimentaires autres que les supports dans les additifs alimentaires ([1])

Nº E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs alimentaires auxquelles l'additif alimentaire peut être ajouté
Tableau 1		*quantum satis*	Toutes les préparations d'additifs alimentaires
E 200 – E 203	Acide sorbique – sorbates (tableau 2 de la partie 6)	1 500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants
E 210	Acide benzoïque		
E 211	Benzoate de sodium		
E 212	Benzoate de potassium		
E 220 – E 228	Anhydride sulfureux – sulfites (tableau 3 de la partie 6)	100 mg/kg dans la préparation et 2 mg/kg, exprimés en SO_2, dans le produit final, comme calculé	Préparations de colorants (sauf E 163 – anthocyanes, E 150b – caramel de sulfite caustique et E 150d – caramel au sulfite d'ammonium) ([2])

▼**M3**

Nº E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs alimentaires auxquelles l'additif alimentaire peut être ajouté
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	20 mg/kg (exprimés par rapport à la matière grasse), seuls ou en mélange, dans la préparation 0,4 mg/kg (seuls ou en mélange) dans le produit final	Émulsifiants contenant des acides gras
E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)		
E 338	Acide phosphorique	40 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 339	Phosphates de sodium		
E 340	Phosphates de potassium		
E 343	Phosphates de magnésium		
E 450	Diphosphates		
E 451	Triphosphates		
E 341	Phosphates de calcium	40 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5) dans la préparation	Préparations de colorants et d'émulsifiants
		10 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5) dans la préparation	Préparations de polyols
		10 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5) dans la préparation	Préparations de E 412 – gomme guar
E 392	Extraits de romarin	1 000 mg/kg dans la préparation, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l'acide carnosique et du carnosol	Préparations de colorants
E 416	Gomme Karaya	50 000 mg/kg dans la préparation, 1 mg/kg dans le produit final	Préparations de colorants
E 432 – E 436	Polysorbates	*quantum satis*	Préparations de colorants, d'antioxydants liposolubles et d'agents d'enrobage pour fruits
E 473	Sucroesters d'acides gras	*quantum satis*	Préparations de colorants et d'antioxydants liposolubles
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	*quantum satis*	Préparations de colorants et d'antioxydants liposolubles
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	50 000 mg/kg dans la préparation, 500 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Comme émulsifiant dans les préparations de colorants utilisées dans: — le surimi et les produits à base de poisson de type japonais (kamaboko) (E 120 – cochenille, acide carminique, carmins), — les produits à base de viande, les pâtés de poissons et les préparations à base de fruits utilisées dans les produits laitiers aromatisés et les desserts (E 163 – anthocyanes, E 100 – curcumine et E 120 – cochenille, acide carminique, carmins)
E 491 – E 495	Esters de sorbitane Tableau 5 de la partie 6	*quantum satis*	Préparations de colorants, d'antimoussants et d'agents d'enrobage pour fruits

▼M3

Nº E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs alimentaires auxquelles l'additif alimentaire peut être ajouté
E 551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de colorants sèches en poudre
		10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de E 508 – chlorure de potassium et de E 412 – gomme guar
E 551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation	Préparations d'émulsifiants sèches en poudre
E 552	Silicate de calcium		
E 551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
E 552	Silicate de calcium		
E 553a	Silicate de magnésium		
E 553b	Talc		
E 900	Diméthylpolysiloxane	200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale	Préparations des colorants E 160a – caroténoïdes, E 160b – rocou, bixine, norbixine, E 160c – extrait de paprika, capsanthine, capsorubine, E 160d – lycopène et E 160e – β-apocaroténal-8'
E 903	Cire de carnauba	130 000 mg/kg dans la préparation, 1 200 mg/kg dans le produit final, à partir de toutes les sources	Comme stabilisant dans les préparations d'édulcorants et/ou d'acides destinées à être utilisées dans les chewing-gums

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

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

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

2. Pour les phosphates et les silicates, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations d'additifs alimentaires et non dans les denrées alimentaires finales.

3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA (dose journalière admissible) numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations d'additifs alimentaires et dans les denrées alimentaires finales.

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

PARTIE 3

Additifs alimentaires, y compris les supports, dans les enzymes alimentaires ([1])

Nº E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 170	Carbonate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 200	Acide sorbique	20 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Sorbate de potassium				

▼**M3**

Nº E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 210	Acide benzoïque	5 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) 12 000 mg/kg dans la présure	1,7 mg/kg 5 mg/kg dans les fromages fabriqués à l'aide de présure	0,85 mg/l 2,5 mg/l dans les boissons à base de lactosérum fabriquées à l'aide de présure	
E 211	Benzoate de sodium				
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle	2 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque				
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle				
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque				
E 220	Anhydride sulfureux	2 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO_2) 5 000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6 000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Sulfite de sodium				
E 222	Sulfite acide de sodium				
E 223	Disulfite de sodium				
E 224	Disulfite de potassium				
E 250	Nitrite de sodium	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Pas d'utilisation	
E 260	Acide acétique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 261	Acétate de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 262	Acétates de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 263	Acétate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 270	Acide lactique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 281	Propionate de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	50 mg/l	
E 290	Dioxyde de carbone	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 296	Acide malique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼**M3**

Nº E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 306	Extrait riche en tocophérols	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 307	Alpha-tocophérol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 308	Gamma-tocophérol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 309	Delta-tocophérol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 322	Lécithines	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 325	Lactate de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 326	Lactate de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 330	Acide citrique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 334	Acide tartrique [L(+)]	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 335	Tartrates de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 336	Tartrates de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 350	Malates de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 338	Acide phosphorique	10 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 339	Phosphates de sodium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 340	Phosphates de potassium				
E 341	Phosphates de calcium				
E 343	Phosphates de magnésium				
E 351	Malate de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 352	Malates de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 354	Tartrate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 380	Citrate de triammonium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 400	Acide alginique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 401	Alginate de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 402	Alginate de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 403	Alginate d'ammonium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 404	Alginate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui

▼**M3**

Nº E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 406	Agar-agar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 407	Carraghénanes	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 407a	Algues *Euchema* transformées	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 410	Farine de graines de caroube	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 412	Gomme guar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 413	Gomme adragante	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 415	Gomme xanthane	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 417	Gomme Tara	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 418	Gomme Gellane	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 421	Mannitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 422	Glycérol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 440	Pectines	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 450	Diphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 451	Triphosphates				
E 452	Polyphosphates				
E 460	Cellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 461	Méthylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 462	Éthylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 465	Éthylméthylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium Gomme de cellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼**M3**

Nº E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 473	Sucroesters d'acides gras	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Oui, uniquement comme support
E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 501	Carbonates de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui, E 501(i) carbonate de potassium uniquement
E 503	Carbonates d'ammonium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 504	Carbonates de magnésium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 507	Acide chlorhydrique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 508	Chlorure de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 509	Chlorure de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 511	Chlorure de magnésium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 513	Acide sulfurique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 514	Sulfates de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui, E 514(i) – sulfate de sodium uniquement
E 515	Sulfates de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui

▼M3

Nº E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 516	Sulfate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 517	Sulfate d'ammonium	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Oui
E 524	Hydroxyde de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 525	Hydroxyde de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 526	Hydroxyde de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 527	Hydroxyde d'ammonium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 528	Hydroxyde de magnésium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 529	Oxyde de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 530	Oxyde de magnésium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation sèche en poudre	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 570	Acides gras	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 574	Acide gluconique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 576	Gluconate de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 577	Gluconate de potassium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 578	Gluconate de calcium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 640	Glycine et son sel de sodium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 920	L-cystéine	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 939	Hélium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 941	Azote	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 942	Protoxyde d'azote	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 948	Oxygène	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 949	Hydrogène	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 965	Maltitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 966	Lactitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui (uniquement comme support)
E 967	Xylitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui (uniquement comme support)
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1404	Amidon oxydé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1410	Phosphate de monoamidon	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1412	Phosphate de diamidon	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui

▼M3

Nº E de l'additif alimentaire ajouté	Dénomination de l'additif alimentaire ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1420	Amidon acétylé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1440	Amidon hydroxypropylé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1451	Amidon oxydé acétylé	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Oui
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	500 g/kg	(2)	(2)	Oui, uniquement comme support

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

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

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

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

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

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

PARTIE 4

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

Nº E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
Tableau 1		Tous les arômes	*quantum satis*
E 420	Sorbitol	Tous les arômes	*quantum satis* à des fins autres que l'édulcoration, mais pas comme exhausteurs de goût
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Érythritol		

▼M3

Nº E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
E 200 – E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Acide sorbique et sorbates (tableau 2 de la partie 6) Acide benzoïque Benzoate de sodium Benzoate de potassium Benzoate de calcium	Tous les arômes	1 500 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) dans les arômes
E 310 E 311 E 312 E 319 E 320	Gallate de propyle Gallate d'octyle Gallate de dodécyle Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT) Butylhydroxy-anisol (BHA)	Huiles essentielles	1 000 mg/kg (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les huiles essentielles
		Arômes autres que les huiles essentielles	100 mg/kg ([1]) (gallates, seuls ou en mélange) 200 mg/kg ([1]) (BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les arômes
E 338 – E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates (tableau 6 de la partie 6)	Tous les arômes	40 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P_2O_5) dans les arômes
E 392	Extraits de romarin	Tous les arômes	1 000 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) dans les arômes
E 416	Gomme Karaya	Tous les arômes	50 000 mg/kg dans les arômes
E 425	Konjac	Tous les arômes	*quantum satis*
E 432 – E 436	Polysorbates (tableau 4 de la partie 6)	Tous les arômes, sauf les arômes de fumée liquides et les arômes à base d'oléorésines d'épices ([2])	10 000 mg/kg dans les arômes
		Denrées alimentaires contenant des arômes de fumée liquides et des arômes à base d'oléorésines d'épices	1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
E 459	Bêta-cyclodextrine	Arômes enrobés dans les:	
		— thés aromatisés et boissons instantanées en poudre aromatisées	500 mg/l dans la denrée alimentaire finale
		— amuse-gueules aromatisés	1 000 mg/kg dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant
E 551	Dioxyde de silicium	Tous les arômes	50 000 mg/kg dans les arômes
E 900	Diméthylpolysiloxane	Tous les arômes	10 mg/kg dans les arômes
E 901	Cire d'abeille	Arômes dans les boissons aromatisées sans alcool	200 mg/l dans les boissons aromatisées

▼M3

Nº E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
E 1505	Citrate de triéthyle	Tous les arômes	3 000 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1 000 mg/l, à partir de toutes les sources.
E 1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)		
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)		
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)		
E 1519	Alcool benzylique	Arômes pour:	
		— liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles	100 mg/l dans la denrée alimentaire finale
		— confiserie, y compris le chocolat, et produits de boulangerie fine	250 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant

([1]) Règle de proportionnalité: lorsque des mélanges de gallates, de BHQT et de BHA sont utilisés, les différentes doses doivent être réduites en proportion.
([2]) On entend par oléorésines d'épices les extraits d'épices à partir desquels le solvant d'extraction a été évaporé en laissant un mélange des matières huileuses et résineuses volatiles provenant de l'épice.

PARTIE 5

Additifs alimentaires dans les nutriments

Section A

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

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 170	Carbonate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 260	Acide acétique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 261	Acétate de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 262	Acétates de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 263	Acétate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 270	Acide lactique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 290	Dioxyde de carbone	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 296	Acide malique	*quantum satis*	Tous les nutriments	

▼**M3**

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 300	Acide ascorbique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 301	Ascorbate de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 302	Ascorbate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 306	Extrait riche en tocophérols	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 307	Alpha-tocophérol	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 308	Gamma-tocophérol	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 309	Delta-tocophérol	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 322	Lécithines	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 325	Lactate de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 326	Lactate de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 327	Lactate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 330	Acide citrique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 331	Citrates de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 332	Citrates de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 333	Citrates de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 334	Acide tartrique [L(+)]	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 335	Tartrates de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 336	Tartrates de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 338 – E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates (tableau 6 de la partie 6)	40 000 mg/kg, exprimés en P_2O_5, dans la préparation de nutriments	Tous les nutriments	

▼**M3**

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 350	Malates de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 351	Malate de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 352	Malates de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 354	Tartrate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 380	Citrate de triammonium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 392	Extraits de romarin	1 000 mg/kg dans la préparation de bêta-carotène et de lycopène, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l'acide carnosique et du carnosol	Préparations de bêta-carotène et de lycopène	
E 400 – E 404	Acide alginique – alginates (tableau 7 de la partie 6)	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 406	Agar-agar	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 407	Carraghénanes	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 407a	Algues *Euchema* transformées	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 410	Farine de graines de caroube	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 412	Gomme guar	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 413	Gomme adragante	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 415	Gomme xanthane	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 417	Gomme Tara	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 418	Gomme Gellane	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 421	Mannitol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support

▼M3

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 422	Glycérol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 432 – E 436	Polysorbates (tableau 4 de la partie 6)	*quantum satis* uniquement dans les préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E. En ce qui concerne les préparations de vitamine A et de vitamine D, la quantité maximale dans la denrée alimentaire finale est de 2 mg/kg.	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamines A, D et E	Oui
E 440	Pectines	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 459	Bêta-cyclodextrine	100 000 mg/kg dans la préparation, 1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Tous les nutriments	Oui
E 460	Cellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 461	Méthylcellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 462	Éthylcellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 465	Éthylméthylcellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium Gomme de cellulose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui

▼M3

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 473	Sucroesters d'acides gras	*quantum satis*	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E	Oui
		2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de vitamine A et de vitamine D	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	*quantum satis*	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E	Oui
		2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de vitamine A et de vitamine D	
E 491 – E 495	Esters de sorbitane (tableau 5 de la partie 6)	*quantum satis*	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E	Oui
		2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de vitamine A et de vitamine D	
E 500	Carbonates de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 501	Carbonates de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 503	Carbonates d'ammonium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 504	Carbonates de magnésium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 507	Acide chlorhydrique	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui

▼**M3**

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 508	Chlorure de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 509	Chlorure de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 511	Chlorure de magnésium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 513	Acide sulfurique	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 514	Sulfates de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 515	Sulfates de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 516	Sulfate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 524	Hydroxyde de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 525	Hydroxyde de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 526	Hydroxyde de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 527	Hydroxyde d'ammonium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 528	Hydroxyde de magnésium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 529	Oxyde de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 530	Oxyde de magnésium	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 551, E 552	Dioxyde de silicium Silicate de calcium	50 000 mg/kg dans la préparation sèche en poudre (seuls ou en mélange)	Préparations sèches en poudre de tous les nutriments	
		10 000 mg/kg dans la préparation (E 551 uniquement)	Préparations de chlorure de potassium utilisées dans les produits de remplacement du sel	
E 554	Silicate alumino-sodique	15 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de vitamines liposolubles	
E 570	Acides gras	*quantum satis*	Tous les nutriments, sauf ceux contenant des acides gras insaturés	
E 574	Acide gluconique	*quantum satis*	Tous les nutriments	

▼**M3**

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 576	Gluconate de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 577	Gluconate de potassium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 578	Gluconate de calcium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 640	Glycine et son sel de sodium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 900	Diméthylpolysiloxane	200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale	Préparations de bêta-carotène et de lycopène	
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 938	Argon	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 939	Hélium	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 941	Azote	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 942	Protoxyde d'azote	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 948	Oxygène	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 949	Hydrogène	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 953	Isomalt	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 965	Maltitol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 966	Lactitol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 967	Xylitol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 968	Érythritol	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 1103	Invertase	*quantum satis*	Tous les nutriments	
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1404	Amidon oxydé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui

▼**M3**

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 1410	Phosphate de monoamidon	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1412	Phosphate de diamidon	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1420	Amidon acétylé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1440	Amidon hydroxypropylé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1451	Amidon oxydé acétylé	*quantum satis*	Tous les nutriments	Oui
E 1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium	35 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, en raison de son utilisation dans les préparations de vitamines à des fins d'encapsulation uniquement	Oui
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	([1])	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 1520 ([1])	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (après transfert)	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support

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

Section B

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

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 301	Ascorbate de sodium	Transfert total: 75 mg/l	Enrobages de préparations de nutriments contenant des acides gras polyinsaturés	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

▼M3

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 304 (i)	Palmitate d'ascorbyle	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 306 E 307 E 308 E 309	Extrait riche en tocophérols Alpha-tocophérol Gamma-tocophérol Delta-tocophérol	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 322	Lécithines	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 330	Acide citrique	*quantum satis*	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 331	Citrates de sodium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 332	Citrates de potassium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 333	Citrates de calcium	Transfert total: 0,1 mg/kg, exprimé en calcium, dans la limite de la quantité de calcium et du rapport calcium/phosphore fixés pour la catégorie de denrées alimentaires concernée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

▼**M3**

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 341 (iii)	Phosphate tricalcique	La quantité maximale de 1 000 mg/kg exprimée en P_2O_5 à partir de toutes les utilisations dans la denrée alimentaire finale, indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1.3, doit être respectée (uniquement pour E 341(iii), moyennant une disposition concernant la quantité maximale d'aluminium)	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 401	Alginate de sodium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 402	Alginate de potassium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 404	Alginate de calcium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	150 000 mg/kg dans la préparation de nutriments, 10 mg/kg dans le produit final après transfert	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 415	Gomme xanthane	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 421	Mannitol	1 000 fois plus que la vitamine B12 Transfert total: 3 mg/kg	Comme support de la vitamine B12	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

▼M3

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 440	Pectines	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations de suite et préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge au sens de la directive 1999/21/CE
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations pour nourrissons et préparations de suite pour nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé
E 551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans les préparations de nutriments	Préparations de nutriments sèches en poudre	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 1420	Amidon acétylé	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Transfert: 100 mg/kg	Préparations de vitamines	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
		Transfert: 1 000 mg/kg	Préparations d'acides gras polyinsaturés	

▼**M3**

Nº E de l'additif alimentaire	Dénomination de l'additif alimentaire	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 1451	Amidon oxydé acétylé	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe II, partie E, point 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE

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

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

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

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

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

PARTIE 6

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

Tableau 1

Nº E	Dénomination
E 170	Carbonate de calcium
E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates de sodium
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 290	Dioxyde de carbone
E 296	Acide malique
E 300	Acide ascorbique
E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique
E 306	Extrait riche en tocophérols

▼**M3**

Nº E	Dénomination
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium
E 332	Citrates de potassium
E 333	Citrates de calcium
E 334	Acide tartrique [L(+)]
E 335	Tartrates de sodium
E 336	Tartrates de potassium
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 350	Malates de sodium
E 351	Malate de potassium
E 352	Malates de calcium
E 354	Tartrate de calcium
E 380	Citrate de triammonium
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 406	Agar-agar
E 407	Carraghénanes
E 407a	Algues *Euchema* transformées
E 410	Farine de graines de caroube
E 412	Gomme guar
E 413	Gomme adragante
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia

▼**M3**

Nº E	Dénomination
E 415	Gomme xanthane
E 417	Gomme Tara
E 418	Gomme Gellane
E 422	Glycérol
E 440	Pectines
E 460	Cellulose
E 461	Méthylcellulose
E 462	Éthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Éthylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique, gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 500	Carbonates de sodium
E 501	Carbonates de potassium
E 503	Carbonates d'ammonium
E 504	Carbonates de magnésium
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorure de magnésium
E 513	Acide sulfurique

▼M3

Nº E	Dénomination
E 514	Sulfates de sodium
E 515	Sulfates de potassium
E 516	Sulfate de calcium
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium
E 526	Hydroxyde de calcium
E 527	Hydroxyde d'ammonium
E 528	Hydroxyde de magnésium
E 529	Oxyde de calcium
E 530	Oxyde de magnésium
E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 640	Glycine et son sel de sodium
E 938	Argon
E 939	Hélium
E 941	Azote
E 942	Protoxyde d'azote
E 948	Oxygène
E 949	Hydrogène
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate de monoamidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique
E 1451	Amidon oxydé acétylé

▼M3

Tableau 2

Acide sorbique – sorbates

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

Tableau 3

Anhydride sulfureux – sulfites

Numéro E	Dénomination
E 220	Anhydride sulfureux
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 227	Sulfite acide de calcium
E 228	Sulfite acide de potassium

Tableau 4

Polysorbates

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

Tableau 5

Esters de sorbitane

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

▼M3

Tableau 6

Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates

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

Tableau 7

Acide alginique – alginates

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

▼B

ANNEXE IV

Denrées alimentaires traditionnelles pour lesquelles certains États membres peuvent maintenir l'interdiction d'utilisation de certaines catégories d'additifs alimentaires

États membres	Denrées alimentaires	Catégories d'additifs dont l'interdiction peut être maintenue
Allemagne	Bière de tradition allemande («Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut»)	Toutes, excepté les gaz propulseurs
France	Pain de tradition française	Toutes
France	Conserves de truffes de tradition française	Toutes
France	Conserves d'escargots de tradition française	Toutes
France	Confit d'oie et de canard de tradition française	Toutes
Autriche	«Bergkäse» de tradition autrichienne	Toutes, excepté les conservateurs
Finlande	«Mämmi» de tradition finlandaise	Toutes, excepté les conservateurs
Suède Finlande	Sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise	Colorants
Danemark	«Kødboller» de tradition danoise	Conservateurs et colorants
Danemark	«Leverpostej» de tradition danoise	Conservateurs (excepté l'acide sorbique) et colorants
Espagne	«Lomo embuchado» de tradition espagnole	Toutes, excepté les conservateurs et les antioxydants
Italie	«Mortadella» de tradition italienne	Toutes, excepté les conservateurs, les antioxydants, les correcteurs d'acidité, les exhausteurs de goût, les stabilisants et les gaz d'emballage
Italie	«Cotechino e zampone» de tradition italienne	Toutes, excepté les conservateurs, les antioxydants, les correcteurs d'acidité, les exhausteurs de goût, les stabilisants et les gaz d'emballage

▼B

ANNEXE V

Liste des colorants alimentaires mentionnés à l'article 24 pour lesquels l'étiquetage des denrées alimentaires doit comporter une mention supplémentaire

Denrées alimentaires contenant un ou plusieurs des colorants alimentaires suivants:	Mention
Jaune orangé S (E 110) (*)	«nom ou numéro E du ou des colorants: peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants».
Jaune de quinoléine (E 104) (*)	
Carmoisine (E 122) (*)	
Rouge allura (E 129) (*)	
Tartrazine (E 102) (*)	
Ponceau 4R (E 124 (*)	

(*) ►**M1** à l'exception:
a) des denrées alimentaires dans lesquelles les colorants sont utilisés pour le marquage de salubrité ou autre des produits à base de viande ou pour l'estampillage ou la coloration décorative des coquilles d'œuf et
b) des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume. ◄