|  |  |
| --- | --- |
| **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 |
| [**▼M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472) | |
| E 120 | Acide carminique, carmins |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0019) |
| E 150b | Caramel de sulfite caustique |
| E 150c | Caramel ammoniacal |
| E 150d | Caramel au sulfite d’ammonium |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | |
| E 151 | Noir brillant PN |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| E 153 | Charbon végétal médicinal |
| E 155 | Brun HT |
| E 160a | Caroténoïdes |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | |
| E 160b(i) | Bixine de rocou |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine |
| E 160d | Lycopène |
| E 160e | β-apocaroténal-8' (C 30) |
| E 161b | Lutéine |
| E 161g | Canthaxanthine [(\*1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0020) |
| 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).  (\*1)   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 |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | |
| E 960 | Glycosides de stéviol |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| E 961 | Néotame |
| E 962 | Sel d’aspartame-acésulfame |
| [**▼M14**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1049) | |
| E 964 | Sirop de polyglycitol |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| E 965 | Maltitols |
| E 966 | Lactitol |
| E 967 | Xylitol |
| E 968 | Érythritol |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | |
| E 969 | Advantame |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Numéro E** | **Dénomination** |
| E 170 | Carbonate de calcium |
| [**▼M25**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0510) | |
| E 172 | Oxydes et hydroxydes de fer |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| E 200 | Acide sorbique |
| E 202 | Sorbate de potassium |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098)**—————** | |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| E 210 | Acide benzoïque [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0021) |
| E 211 | Benzoate de sodium [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0021) |
| E 212 | Benzoate de potassium [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0021) |
| E 213 | Benzoate de calcium [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0021) |
| 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 |
| [**▼M41**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0506) | |
| E 243 | Éthyl Lauroyl Arginate |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| E 249 | Nitrite de potassium |
| E 250 | Nitrite de sodium |
| E 251 | Nitrate de sodium |
| E 252 | Nitrate de potassium |
| E 260 | Acide acétique |
| [**▼M20**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0025) | |
| E 261 | Acétates de potassium [(4)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0024) |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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 |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481)**—————** | |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| E 315 | Acide érythorbique |
| E 316 | Érythorbate de sodium |
| 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 |
| 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 |
| [**▼M30**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0817) | |
| E 423 | Gomme arabique modifiée à l’acide octénylsuccinique (OSA) |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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 |
| 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 |
| [**▼M73**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32017R1399) | |
| E 456 | Polyaspartate de potassium |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| E 459 | Bêta-cyclodextrine |
| E 460 | Cellulose |
| E 461 | Méthylcellulose |
| E 462 | Éthylcellulose |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose |
| [**▼M80**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1461) | |
| E 463a | Hydroxypropylcellulose faiblement substituée (L-HPC) |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose |
| E 465 | Méthyléthylcellulose |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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 |
| 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 |
| [**▼M28**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0739) | |
| E 499 | Phytostérols riches en stigmastérol |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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 |
| 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 |
| [**▼M57**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R1739) | |
| E 534 | Tartrate de fer |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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 |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | |
| E 556 | Silicate alumino-calcique [(2)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0022) |
| E 558 | Bentonite [(3)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0023) |
| E 559 | Silicate d’aluminium (kaolin) [(2)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0022) |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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 |
| 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 |
| [**▼M54**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0649) | |
| E 641 | L-leucine |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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 |
| [**▼M45**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0957)**—————** | |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| E 914 | Cire de polyéthylène oxydée |
| E 920 | L-cystéine |
| E 927b | Carbamide |
| E 938 | Argon |
| E 939 | Hélium |
| E 941 | Azote |
| 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 |
| [**▼M29**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0816) | |
| E 1206 | Copolymère de méthacrylate neutre |
| E 1207 | Copolymère de méthacrylate anionique |
| [**▼M37**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0264) | |
| E 1208 | Copolymère d’acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone |
| [**▼M43**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0685) | |
| E 1209 | Copolymère *greffé* d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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) |
| 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.  (2)   autorisé jusqu’au 31 janvier 2014.  (3)   autorisée jusqu’au 31 mai 2013.  (4)   Période d’application: à partir du 6 février 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* |
| [**▼M20**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0025) | | |
| E 261 | Acétates de potassium [(4)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0028) | *quantum satis* |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | |
| 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* |
| 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)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) |
| E 401 | Alginate de sodium | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) |
| E 402 | Alginate de potassium | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) |
| E 403 | Alginate d’ammonium | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) |
| E 404 | Alginate de calcium | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) |
| E 406 | Agar-agar | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) |
| E 407 | Carraghénanes | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) |
| E 407a | Algues *Euchema* transformées | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) |
| E 410 | Farine de graines de caroube | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) [(2)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0026) |
| E 412 | Gomme guar | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) [(2)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0026) |
| E 413 | Gomme adragante | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) |
| E 414 | Gomme arabique ou gomme d’acacia | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) |
| E 415 | Gomme xanthane | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) [(2)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0026) |
| E 417 | Gomme Tara | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) [(2)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0026) |
| E 418 | Gomme Gellane | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) |
| E 422 | Glycérol | *quantum satis* |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | |
| E 425 | Konjac  i)  Gomme de konjac  ii)  Glucomannane de konjac | 10 g/kg, seuls ou en mélange [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) [(2)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0026) [(3)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0027) |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279) | | |
| E 426 | Hémicellulose de soja | *quantum satis* |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | |
| E 440 | Pectines | *quantum satis* [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0025) |
| E 460 | Cellulose | *quantum satis* |
| E 461 | Méthylcellulose | *quantum satis* |
| E 462 | Éthylcellulose | *quantum satis* |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | *quantum satis* |
| E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | *quantum satis* |
| E 465 | Méthyléthylcellulose | *quantum satis* |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique | *quantum satis* |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | |
| 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* |
| 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* |
| 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.  (4)   Période d’application: à partir du 6 février 2013. | | |

**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 |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | |
| [**▼M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472) | |
| E 120 | Acide carminique, carmins |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| E 122 | Azorubine, carmoisine |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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 |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | |
| E 151 | Noir brillant PN |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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**

[**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098)

a)  E 200 – 202: Acide sorbique – sorbate de potassium (SA)

|  |  |
| --- | --- |
| **Numéro E** | **Dénomination** |
| E 200 | Acide sorbique |
| E 202 | Sorbate de potassium |

[**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129)

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 |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098)**—————** | |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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 |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098)**—————** | |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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 |

[**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098)

e)  E 200 – 202: 214 – 219: Acide sorbique – sorbate de potassium; *p*-hydroxybenzoates (SA + PHB)

|  |  |
| --- | --- |
| **Numéro E** | **Dénomination** |
| E 200 | Acide sorbique |
| E 202 | Sorbate de potassium |
| 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129)

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 |

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 |

[**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481)

k)  E 310 – 320: Gallate de propyle, BHQT et BHA

|  |  |
| --- | --- |
| **Numéro E** | **Dénomination** |
| E 310 | Gallate de propyle |
| E 319 | Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT) |
| E 320 | Butylhydroxy-anisol (BHA) |

[**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129)

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

[**▼M38**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0298)

[**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129)

|  |  |
| --- | --- |
| **Numéro E** | **Nom** |
| 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 [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0029) |
| E 451 | Triphosphates |
| E 452 | Polyphosphates |
| (1)   E 450 (ix) n’est pas inclus. | |

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 |

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 |

[**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380)

s.1.)

E 551 – 559: Dioxyde de silicium – silicates ([7](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0030))

|  |  |
| --- | --- |
| **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 ([8](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0031))

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

[**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129)

t)  E 620 – 625: Acide glutamique – glutamates

|  |  |
| --- | --- |
| **Numéro E** | **Dénomination** |
| E 620 | 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 |

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) |
| 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 |
| [**▼M65**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0691) | |
| 01.9 | Caséinates alimentaires |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| **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) no 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 |
| 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 |
| 07.1.2 | Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| 07.2 | Produits de boulangerie fine |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | |
| 08. | **Viandes** |
| 08.1 | Viandes fraîches autres que les préparations de viandes au sens du règlement (CE) no 853/2004 |
| 08.2 | Préparations de viandes au sens du règlement (CE) no 853/2004 |
| 08.3 | Produits à base de viande |
| 08.3.1 | Produits à base de viande non traités thermiquement |
| 08.3.2 | Produits à base de viande traités thermiquement |
| 08.3.3 | Boyaux, enrobages et décorations pour viande |
| 08.3.4 | Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates |
| 08.3.4.1 | 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) |
| 08.3.4.2 | 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.) |
| 08.3.4.3 | 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.) |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| **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 |
| 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 |
| [**▼M60**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0263) | |
| 12.3 | Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume) |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| 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)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0032) |
| 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)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0033) |
| 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)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0034) 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) |
| 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)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0035) |
| **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 |
| **16.** | **Desserts, à l’exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4** |
| [**▼M83**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1497) | |
| **17.** | **Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE** |
| 17.1 | Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge |
| 17.2 | Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | |
| **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. | |

*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** |
| [**▼M61**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0324) | | | | | |
| **0** | **Additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de denrées alimentaires à l'exclusion des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge, sauf dispositions spécifiques** | | | | |
| E 290 | Dioxyde de carbone | *quantum satis* |  | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge |
| E 938 | Argon | *quantum satis* |  | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge |
| E 939 | Hélium | *quantum satis* |  | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge |
| E 941 | Azote | *quantum satis* |  | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge |
| E 942 | Protoxyde d'azote | *quantum satis* |  | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge |
| E 948 | Oxygène | *quantum satis* |  | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge |
| E 949 | Hydrogène | *quantum satis* |  | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge |
| 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 dans la partie A, tableau 1, de la présente annexe |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |
| 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 dans la partie A, tableau 1, de la présente annexe  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |
| [**▼M61**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0324) | | | | | |
| E 551 - 553 | 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 dans la partie A, tableau 1, 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 dans la partie A, tableau 1, de la présente annexe |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |
| 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 dans la partie A, tableau 1, de la présente annexe  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |
| [**▼M61**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0324) | | | | | |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium – silicates | *quantum satis* | (1) | Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées dans la partie A, tableau 1, de la présente annexe |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (1):  Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |  |  |
| (4):  La quantité maximale est exprimée en P2O5. | | | |  |  |
| (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 P2O5. | | | |  |
| **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 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement lait caillé |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| **01.4** | **Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* | (74) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 |  | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | (74) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| Groupe IV | Polyols | *quantum satis* |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) |  |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 5 | (61) |  |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 5 | (61) |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 15 | (94) |  |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 4 | (94) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 300 | (1) (2) | Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 100 | (60) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 10 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) | Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |
| (41):  Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |  |  |  |  |
| (46):  Somme du carnosol et de l’acide carnosique. | | | |  |  |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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* |  |  |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 471 | Mono- et diglycérides d’acides gras | *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* |  |  |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | Uniquement crèmes aromatisées |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 5 | (61) | Uniquement crèmes aromatisées |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 5 | (61) | Uniquement crèmes aromatisées |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **01.7** | **Fromages et produits fromagers** | | | | |  |  |
| **01.7.1** | **Fromages non affinés, à l’exclusion des produits relevant de la catégorie 16** | | | | |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| Groupe I | Additifs |  |  | À l’exception de la *mozzarella* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| **01.7.2** | **Fromages affinés** | | | | |  |  |
| E 1105 | Lysozyme | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M49**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R1093) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 125 | (83) | Uniquement fromage persillé à pâte rouge et fromage au pesto rouge |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 140 | Chlorophylles, chlorophyllines | *quantum satis* |  | Uniquement fromage *sage derby* |  |  |
| [**▼M49**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R1093) | | | | | |  |
| E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | *quantum satis* |  | Uniquement fromage *sage derby*, fromages au pesto rouge et vert, fromage au wasabi et fromage persillé à pâte verte aux herbes |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 15 | (94) | Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé, et fromage au pesto rouge et vert |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 15 | (94) | Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé, et fromage au pesto rouge et vert |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 50 |  | Uniquement fromage *red Leicester* |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 35 |  | Uniquement fromage *mimolette* |  |  |
| [**▼M49**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R1093) | | | | | |  |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | *quantum satis* |  | Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé et fromage au pesto rouge |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 163 | Anthocyanes | *quantum satis* |  | Uniquement fromage persillé à pâte rouge |  |  |
| E 170 | Carbonate de calcium | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires |  |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | *quantum satis* |  | Uniquement traitement en surface de produits affinés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 234 | Nisine | 12,5 | (29) |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 235 | Natamycine | 1 mg/dm2 de surface (absence à 5 mm de profondeur) |  | Uniquement traitement externe des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle non prédécoupés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | (1) | Uniquement fromage en tranches ou râpé à pâte dure et semi-dure  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | (1) | Uniquement fromage en tranches ou râpé à pâte dure et semi-dure  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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. | | | |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |
| (83):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 3,2 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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **01.7.3** | **Croûtes de fromage comestibles** | | | | |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | *quantum satis* |  | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | *quantum satis* | (67) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (62) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 180 | Lithol-rubine BK | *quantum satis* |  | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| E 180 | Lithol-rubine BK | *quantum satis* | (67) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) |  |  |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| (62):  La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| (67):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **01.7.4** | **Fromages de lactosérum** | | | | |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement fromage en tranches, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 | (33) | Uniquement fromages fondus aromatisés  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 | (33) (66) | Uniquement fromages fondus aromatisés  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 100 | (33) | Uniquement fromages fondus aromatisés |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 15 | (94) |  |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 8 | (94) |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | (1) | Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | (1) | Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (29):  Cette substance peut être présente naturellement dans certains fromages obtenus par des processus de fermentation. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (33):  Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| (66):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | 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 |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 8 |  | Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 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 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | *quantum satis* |  | Uniquement traitement en surface de produits affinés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 234 | Nisine | 12,5 | (29) | Uniquement produits affinés et fondus |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 235 | Natamycine | 1 mg/dm2 de surface (absence à 5 mm de profondeur) |  | Uniquement traitement externe des produits à pâte dure, semi-dure et semi-molle non prédécoupés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, silicate de magnésium, talc | 10 000 | (1) | Uniquement produits à pâte dure et semi-dure en tranches ou râpés  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | (1) | Uniquement produits à pâte dure et semi-dure en tranches ou râpés  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| **01.8** | **Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement succédanés de fromage à base de protéines |  |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | *quantum satis* | (1) (2) | Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface) |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| 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  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | (1) | Uniquement succédanés de fromage en tranches ou râpés et succédanés de fromages fondus; blanchisseurs de boissons  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (30):  Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l’ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d’eau. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M65**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0691) | | | | | |  |  |
| **01.9** | **Caséinates alimentaires** | | | | |  |  |
| E 170 | Carbonate de calcium | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 331 | Citrates de sodium | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 332 | Citrates de potassium | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 333 | Citrates de calcium | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 380 | Citrate de triammonium | *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 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* |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 10 |  | Uniquement matières grasses |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 270 | Acide lactique | quantum satis |  | Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |  |  |
| E 300 | Acide ascorbique | quantum satis |  | Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 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 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| 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, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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 |  |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 10 |  | À l’exclusion du beurre à teneur lipidique réduite |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 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 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (2) | Uniquement matières grasses destinées à la friture |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 % |  |  |
| [**▼M59**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0056) | | | | | |  |
| E 392 | Extraits de romarin | 100 | (41) (46) | Uniquement matières grasses tartinables dont la teneur en matières grasses est inférieure à 80 % |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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) |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | 30 000 | (1) | Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 30 000 | (1) | Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| [**▼M59**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0056) | | | | | |  |
| (41):  Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |  |  |  |
| (46):  Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | 30 000 | (1) | Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 30 000 | (1) | Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |
| (41):  Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |  |  |  |  |
| (46):  Somme du carnosol et de l’acide carnosique. | | | |  |  |  |  |
| **03** | **Glaces de consommation** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* | (75) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | (25) |  |  |  |
| Groupe IV | Polyols | *quantum satis* |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 200 | (60) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M14**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1049) | | | | | |  |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | 200 000 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés  Date d’application:  29 novembre 2012 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 10 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (11):  Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (25):  Les quantités de chacun des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (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) no 1333/2008, cette quantité maximale s’applique à partir du 1er février 2013. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **04** | **Fruits et légumes** | | | | |  |  |
| **04.1** | **Fruits et légumes non transformés** | | | | |  |  |
| **04.1.1** | **Fruits et légumes frais entiers** | | | | |  |  |
| [**▼M25**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0510) | | | | | |  |
| E 172 | Oxydes et hydroxydes de fer | 6 |  | Uniquement comme amplificateurs de contraste pour le marquage des agrumes, des melons et des grenades de manière à:  — reproduire la totalité ou une partie des mentions qui sont obligatoires en vertu de la législation de l’Union et/ou la législation nationale,  — et/ou  — indiquer facultativement la marque, la méthode de production, le code PLU, le code QR et/ou le code à barres  Période d’application:  à partir du 24 juin 2013 |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 20 |  | Uniquement traitement en surface d'agrumes frais non pelés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M25**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0510) | | | | | |  |
| E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | 10 |  | Uniquement pour les agrumes, les melons et les grenades de manière à:  — reproduire la totalité ou une partie des mentions qui sont obligatoires en vertu de la législation de l’Union et/ou la législation nationale,  — et/ou  — indiquer facultativement la marque, la méthode de production, le code PLU, le code QR et/ou le code à barres  Période d’application:  à partir du 24 juin 2013 |  |  |
| [**▼M85**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32019R0801) | | | | | |  |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | *quantum satis* |  | Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, ananas, bananes, papayes, mangues, avocats et grenades |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 473 - 474 | Sucroesters d’acides gras - sucroglycérides | *quantum satis* | (1) | Uniquement fruits frais, traitement en surface |  |  |
| [**▼M16**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1147) | | | | | |  |
| 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |  |
| [**▼M16**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1147) | | | | | |  |  |
| 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 |  |  |  |
| [**▼M45**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0957)**—————** | | | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| E 300 | Acide ascorbique | *quantum satis* |  | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées |  |  |
| E 301 | Ascorbate de sodium | *quantum satis* |  | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés 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 préemballés 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 préemballés 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 préemballés 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 préemballés 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 préemballés et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées |  |  |
| [**▼M46**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0969) | | | | | |  |
| E 401 | Alginate de sodium | 2 400 | (82) | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, destinés à la vente au consommateur final |  |  |
| [**▼M71**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32017R1270) | | | | | |  |
| E 501 | Carbonate de potassium | *quantum satis* |  | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (3):  Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n’excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n’est pas considéré comme présent. | | | |  |  |  |
| [**▼M46**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0969) | | | | | |  |  |
| (82):  Ne peut être utilisé qu'en combinaison avec le E 302, l'un et l'autre en tant qu'agents de glaçage, la quantité de E 302 dans l'aliment final ne dépassant pas 800 mg/kg. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 |  |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 conserves de fruits rouges |  |  |
| E 163 | Anthocyanes | *quantum satis* |  | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement fruits secs |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n’excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n’est pas considéré comme présent. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (34):  Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131 et E 133. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 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) |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 2 000 | (1) (2) | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |  |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement olives et préparations à base d'olives |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 500 | (1) (2) | Uniquement olives et préparations à base d’olives |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement olives et préparations à base d'olives |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 100 | (3) | À l’exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M86**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32019R0891) | | | | | |  |
| E 585 | Lactate ferreux | 150 | (56) | Uniquement champignon *Albatrellus ovinus* utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois et olives noircies par oxydation |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 100 | (60) | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et de légumes |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 3 |  | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et de légumes |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (34):  Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131 et E 133. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **04.2.3** | **Fruits et légumes en conserve** | | | | |  |  |
| E 101 | Riboflavines | *quantum satis* |  | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 220-228 | Anhydride sulfureux — sulfites | 50 | (3) | Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses et les champignons transformés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |
| [**▼M20**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0025) | | | | | |  |
| E 261 | Acétates de potassium | *quantum satis* |  | Période d’application:  à partir du 6 février 2013 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 262 | Acétates de sodium | *quantum satis* |  |  |  |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M86**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32019R0891) | | | | | |  |
| E 585 | Lactate ferreux | 150 | (56) | Uniquement champignon *Albatrellus ovinus* utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois et olives noircies par oxydation |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 10 |  | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (3):  Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (34):  Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131 et E 133. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (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* |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |
| E 100 | Curcumine | 50 |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 101 | Riboflavines | *quantum satis* |  | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |
| E 101 | Riboflavines | *quantum satis* |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 30 | (61) | Uniquement *mostarda di frutta* |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 35 | (61) | Uniquement *mostarda di frutta* |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 124 | Ponceau 4R, Cochineal Red A | 20 | (61) | Only *mostarda di frutta* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |
| E 141 | Complexes cuivre – chlorophylles et cuivre – chlorophyllines | *quantum satis* |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| E 150a | Caramel ordinaire | *quantum satis* |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 150a-d | Caramels | *quantum satis* |  | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |
| E 153 | Charbon végétal médicinal | *quantum satis* |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160a | Caroténoïdes | *quantum satis* |  | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |
| E 160a | Caroténoïdes | *quantum satis* |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | *quantum satis* |  | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | *quantum satis* |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| E 160e | β-apo-8’-caroténal (C 30) | 100 |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 162 | Rouge de betterave, bétanine | *quantum satis* |  | Uniquement légumes (à l’exception des olives) |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |
| E 162 | Rouge de betterave, bétanine | *quantum satis* |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 163 | Anthocyanes | *quantum satis* |  | Uniquement conserves de fruits rouges |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |
| E 163 | Anthocyanes | *quantum satis* |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| E 171 | Dioxyde de titane | *quantum satis* |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| E 172 | Oxydes et hydroxydes de fer | *quantum satis* |  | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 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 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement préparations à base d'olives |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 4 000 | (1) (4) | Uniquement enrobages pour produits végétaux |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |
| E 392 | Extraits de romarin | 200 | (46) | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 5 000 |  |  |  |  |  |
| [**▼M12**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0583) | | | | | |  |  |
| E 432 - 436 | Polysorbates | 500 | (1) | Lait de coco uniquement  Date d’application:  à partir du 23 juillet 2012 |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 2 000 | (1) | Uniquement *mostarda di frutta* |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |  |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 50 | (52) | Succédanés d’œufs de poisson à base d’algues uniquement |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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 |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 200 | (60) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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 |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |  |
| E 969 | Advantame | 10 |  | Uniquement préparations à valeur énergétique réduite |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| (11):  Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| (34):  Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131 et E 133. | | | |  |  |  |
| [**▼M27**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0738) | | | | | |  |
| (46):  Somme du carnosol et de l’acide carnosique. | | | |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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** | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; 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* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 200 | (60) | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M14**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1049) | | | | | |  |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | 500 000 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés  Date d’application:  29 novembre 2012 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 10 |  | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 | (31) | À l’exception de la crème de marrons  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 | (31) (66) | À l’exception de la crème de marrons  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 140 | Chlorophylles, chlorophyllines | *quantum satis* |  | À l’exception de la crème de marrons |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) | À l’exception de la crème de marrons |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | À l’exception de la crème de marrons |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; 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, pâtes à tartiner, *mermeladas* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 200 | (60) | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M14**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1049) | | | | | |  |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | 500 000 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés  Date d’application:  29 novembre 2012 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 10 |  | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (31):  Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 142, E 160d et E 161b. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (32):  Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| (66):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| E 100 | Curcumine | *quantum satis* |  | À l’exception de la *crème de pruneaux* |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 | (31) | À l’exception de la *crème de pruneaux* |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 142 | Vert S | 100 | (31) | À l’exception de la *crème de pruneaux* |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) | À l’exception de la *crème de pruneaux* |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | À l’exception de la *crème de pruneaux* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1 000 | (1) (2) | Autres pâtes à tartiner à base de fruits, *mermeladas* |  |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1 500 | (1) (2) | Uniquement *marmelada* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |
| [**▼M32**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0913) | | | | | |  |
| E 950 | Acésulfame-K | 1 000 |  | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M48**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R1092) | | | | | |  |
| E 951 | Aspartame | 1 000 |  | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M32**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0913) | | | | | |  |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 500 | (51) | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et 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 ou de légumes à valeur énergétique réduite et 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 ou de légumes à valeur énergétique réduite et 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 ou de légumes à valeur énergétique réduite et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 200 | (60) | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M48**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R1092) | | | | | |  |
| E 961 | Néotame | 32 |  | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et 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 ou de légumes à valeur énergétique réduite et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M14**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1049) | | | | | |  |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | 500 000 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés  Date d’application:  29 novembre 2012 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 10 |  | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutésv |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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. | | | |  |  |  |  |
| (51):  Les quantités maximales d’utilisation sont exprimées en acide libre. | | | |  |  |  |  |
| (52):  Les quantités maximales d’utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (31):  Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 142, E 160d et E 161b. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (32):  Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **04.2.5.4** | **Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (41) | Uniquement fruits à coque transformés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |
| (41):  Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |  |  |  |  |
| (46):  Somme du carnosol et de l’acide carnosique. | | | |  |  |  |  |
| **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 |  |  |
| [**▼M56**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R1378) | | | | | |  |
| E 101 | Riboflavines | *quantum satis* |  | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés |  |  |
| E 160a | Caroténoïdes | *quantum satis* |  | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 10 | (94) | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 10 | (94) | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre préfrites |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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) |  |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 25 | (1) | Uniquement pommes de terre déshydratées |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (46):  Somme du carnosol et de l’acide carnosique. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 | (\*) |  |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 270 | (60) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M14**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1049) | | | | | |  |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | 200 000 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés  Date d’application:  29 novembre 2012 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 20 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (\*)  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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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. |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* | (72) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (25) | À l’exception des fruits et légumes confits  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (25) (72) | À l’exception des fruits et légumes confits  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 |  | Uniquement fruits et légumes confits  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (72) | Uniquement fruits et légumes confits  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 30 | (61) | À l’exception des fruits et légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d’amande ou d’hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l’occasion de célébrations: mariage, communion, etc. |  |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 30 | (61) | Uniquement fruits et légumes confits |  |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 300 | (61) | Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d’amande ou d’hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l’occasion de célébrations: mariage, communion, etc. |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 35 | (61) | À l’exception des fruits et légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d’amande ou d’hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l’occasion de célébrations: mariage, communion, etc. |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 10 | (61) | Uniquement fruits et légumes confits |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 50 | (61) | Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d’amande ou d’hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l’occasion de célébrations: mariage, communion, etc. |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 20 | (61) | À l’exception des fruits et légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d’amande ou d’hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l’occasion de célébrations: mariage, communion, etc. |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | Uniquement fruits et légumes confits |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 50 | (61) | Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d’amande ou d’hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l’occasion de célébrations: mariage, communion, etc. |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 30 | (94) |  |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 25 | (94) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 173 | Aluminium | *quantum satis* |  | Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie  Applicable:  jusqu’au 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 174 | Argent | *quantum satis* |  | Uniquement enrobage de confiseries |  |  |
| E 175 | Or | *quantum satis* |  | Uniquement enrobage de confiseries |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; 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 – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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) |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 432 - 436 | Polysorbates | 1 000 | (1) | Uniquement confiseries au sucre |  |  |
| E 442 | Phosphatides d’ammonium | 10 000 |  | Uniquement confiseries à base de cacao |  |  |
| [**▼M10**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0472) | | | | | |  |
| 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 520 - 523 | Sulfates d’aluminium | 200 | (1) (38) | Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 520 - 523 | Sulfates d’aluminium | 200 | (1) (38) | Uniquement cerises confites  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | *quantum satis* | (1) | Uniquement traitement en surface  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | *quantum satis* | (1) | Uniquement traitement en surface  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| E 959 | Néohespéridine DC | 100 |  | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 20 |  | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M14**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1049) | | | | | |  |
| 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 10 |  | 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 20 |  | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 961 | Néotame | 3 |  | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M14**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1049) | | | | | |  |
| 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| E 959 | Néohespéridine DC | 100 |  | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M67**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32017R0335) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 350 | (60) | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés  Uniquement confiseries dures à valeur énergétique réduite (bonbons et sucettes)  Uniquement confiseries tendres à valeur énergétique réduite (bonbons à mâcher, gommes aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows)  Uniquement réglisse à valeur énergétique réduite  Uniquement nougat à valeur énergétique réduite  Uniquement massepain à valeur énergétique réduite |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 10 |  | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |  |
| [**▼M67**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32017R0335) | | | | | |  |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 2 000 | (60) | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| E 961 | Néotame | 200 |  | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l’haleine, sans sucres ajoutés |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |  |
| E 969 | Advantame | 60 |  | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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 |  |  |  |
| [**▼M67**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32017R0335) | | | | | |  |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 670 | (60) | Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| E 961 | Néotame | 65 |  | Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |  |
| E 969 | Advantame | 20 |  | Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| (51):  Les quantités maximales d’utilisation sont exprimées en acide libre. | | | |  |  |  |
| (52):  Les quantités maximales d’utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| (25):  Les quantités de chacun des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. | | | |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (38):  Exprimée en aluminium. | | | |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (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) no 1333/2008, cette quantité maximale s’applique à partir du 1er février 2013. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **05.3** | **Chewing-gum** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* | (73) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (25) | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (25) (73) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| Groupe IV | Polyols | *quantum satis* |  | Uniquement produits sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 30 | (61) |  |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 10 | (61) |  |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 300 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1 500 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 297 | Acide fumarique | 2 000 |  |  |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 321 | Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT | 400 | (1) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M66**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R1776) | | | | | |  |
| E 955 | Sucralose | 1 200 | (12) | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 200 |  | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 3 300 | (60) | Uniquement produits sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M14**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1049) | | | | | |  |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | 200 000 |  | Uniquement produits sans sucres ajoutés  Date d’application:  29 novembre 2012 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 400 |  | Uniquement produits sans sucres ajoutés |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| [**▼M66**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R1776) | | | | | |  |
| (12):  Si les additifs E 950, E 951, E 955, 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. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| (25):  Les quantités de chacun des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. | | | |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* | (73) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 |  | Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l’exception des fourrages  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | (73) | Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l’exception des fourrages  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (25) | Uniquement fourrages  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (25) (73) | Uniquement fourrages  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| Groupe IV | Polyols | *quantum satis* |  | Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés |  |  |
| Groupe IV | Polyols | *quantum satis* |  | Uniquement sauces |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | (61) | Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l’exception des fourrages |  |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | (61) | Uniquement fourrages |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 35 | (61) | Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l’exception des fourrages |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 35 | (61) | Uniquement fourrages |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 55 | (61) | Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l’exception des fourrages |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 55 | (61) | Uniquement fourrages |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 80 | (94) | Uniquement décorations et enrobages |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | Uniquement décorations et enrobages |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires) |  |  |
| E 200 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; *p*-hydroxybenzoates | 1 500 | (1) (2) (5) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M30**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0817) | | | | | |  |
| E 423 | Gomme arabique modifiée à l’acide octénylsuccinique (OSA) | 10 000 | Uniquement glaçages sucrés |  |  |  |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | *quantum satis* |  | Uniquement traitement en surface  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | *quantum satis* |  | Uniquement traitement en surface  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 250 | (51) | Uniquement bombes de crème aromatisée à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 961 | Néotame | 3 |  | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 20 |  | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| E 959 | Néohespéridine DC | 100 |  | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 330 | (60) | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 10 |  | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 20 |  | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |  |
| E 969 | Advantame | 4 |  | Uniquement sauces |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| (25):  Les quantités de chacun des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. | | | |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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) |  |  |  |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20 000 | (1) (4) | Uniquement farine fermentante |  |  |
| [**▼M38**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0298) | | | | | |  |
| E 450 (ix) | Dihydrogéno-diphosphate de magnésium | 15 000 | (4)(81) | Uniquement farine fermentante |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M38**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0298) | | | | | |  |  |
| (81):  La quantité totale de phosphates ne doit pas dépasser le niveau maximal pour E 338 — 452. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 |  |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 200 | (53) | Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 |  | Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310-320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (13) | Uniquement céréales précuites |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M14**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1049) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 10 |  | 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (1):  Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |  |  |  |  |
| (4):  La quantité maximale est exprimée en P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (11):  Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |  |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| **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** | | | | |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| Groupe I | Additifs |  |  | À l'exception des gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 270 | Acide lactique | quantum satis |  | Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |  |  |
| E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique | quantum satis |  | Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |  |  |
| E 330 | Acide citrique | quantum satis |  | Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |  |  |  |
| E 334 | Acide tartrique [L(+)] | quantum satis |  | Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |  |  |  |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | quantum satis |  | Uniquement les gnocchi de pommes de terre frais réfrigérés |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **06.4.5** | **Farces pour pâtes (raviolis et produits similaires)** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M18**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1149) | | | | | |  |
| E 392 | Extraits de romarin | 250 | (41) (46) | Uniquement farces pour pâtes sèches  Période d’application:  à partir du 25 décembre 2012 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M18**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1149) | | | | | |  |  |
| (41):  Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |  |  |  |  |
| (46):  Somme du carnosol et de l’acide carnosique. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **06.5** | **Nouilles** | | | | |  |  |
| group I | Additifs |  |  |  |  |  |
| group II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) |  |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2 000 | (1) (4) |  |  |  |
| [**▼M38**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0298) | | | | | |  |
| E 450 (ix) | Dihydrogéno-diphosphate de magnésium | 2 000 | (4)(81) |  |  |  |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (1):  Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |  |  |  |  |
| (4):  La quantité maximale est exprimée en P2O5. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M38**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0298) | | | | | |  |  |
| (81):  La quantité totale de phosphates ne doit pas dépasser le niveau maximal pour E 338 — 452. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | (61) |  |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 35 | (61) |  |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 55 | (61) |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 50 | (94) | Uniquement pâtes à frire pour enrobage |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 50 | (94) | Uniquement pâtes à frire pour enrobage |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  | Uniquement pâtes à frire pour enrobage |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 12 000 | (1) (4) |  |  |  |
| [**▼M38**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0298) | | | | | |  |
| E 450 (ix) | Dihydrogéno-diphosphate de magnésium | 12 000 | (4)(81) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |
| [**▼M38**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0298) | | | | | |  |
| (81):  La quantité totale de phosphates ne doit pas dépasser le niveau maximal pour E 338 — 452. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **06.7** | **Céréales précuites ou transformées** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) | Uniquement *polenta* |  |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement *Semmelknödelteig* |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) | Uniquement céréales précuites |  |  |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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. | | | |  |  |  |
| **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* |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 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 |  |  |
| [**▼M64**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0683) | | | | | |  |
| 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*, *tortilla* et *pita* préemballés, *pølsebrød*, *boller* et *dansk flutes* préemballés |  |  |
| E 280 - 283 | Acide propionique - propionates | 1 000 | (1) (6) | Uniquement pain préemballé |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20 000 | (1) (4) | Uniquement *soda bread* |  |  |
| [**▼M47**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R1084) | | | | | |  |
| E 450 | Diphosphates | 12 000 | (4) | Uniquement pâtes levées réfrigérées, préemballées, destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires |  |  |
| [**▼M38**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0298) | | | | | |  |
| E 450 (ix) | Dihydrogéno-diphosphate de magnésium | 15 000 | (4)(81) | Uniquement pâte à pizza (surgelée ou réfrigérée) et «tortilla». |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| [**▼M20**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0025) | | | | | |  |
| E 261 | Acétates de potassium | *quantum satis* |  | Période d’application:  à partir du 6 février 2013 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |
| 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* |  |  |  |  |
| [**▼M20**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0025) | | | | | |  |
| E 261 | Acétates de potassium | *quantum satis* |  | Uniquement *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*  Période d’application:  à partir du 6 février 2013 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |  |
| **07.2** | **Produits de boulangerie fine** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (25) | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (25) (76) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| Groupe IV | Polyols | *quantum satis* |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 10 |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 25 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement produits dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65 |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 220-228 | Anhydride sulfureux — sulfites | 50 | (3) | Uniquement biscuits secs |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) | Uniquement mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20 000 | (1) (4) |  |  |  |
| [**▼M38**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0298) | | | | | |  |
| E 450 (ix) | Dihydrogéno-diphosphate de magnésium | 15 000 | (4)(81) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 392 | Extraits de romarin | 200 | (41) (46) |  |  |  |
| E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 2 000 |  |  |  |  |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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) |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 541 | Phosphate d’aluminium sodique acide | 1 000 | (38) | Uniquement *scones* et génoiserie  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 541 | Phosphate d’aluminium sodique acide | 400 | (38) | Uniquement gâteaux de type génoise composés de segments colorés contrastés assemblés à l’aide de confiture ou de gelée à tartiner et enrobés d’une pâte aromatisée à base de sucre (la quantité maximale s’applique uniquement à la partie génoise du gâteau)  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 330 | (60) | Uniquement essoblaten - enrobage de papier comestible |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 10 |  | Uniquement *Eßoblaten* — enrobage de papier comestible |  |  |
| [**▼M75**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0097)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M14**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1049) | | | | | |  |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | 300 000 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés  Date d’application:  29 novembre 2012 |  |  |
| [**▼M75**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0097)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| (3):  Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | | | |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (4):  La quantité maximale est exprimée en P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (25):  Les quantités de chacun des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (38):  Exprimée en aluminium. | | | |  |  |  |  |
| (46):  Somme du carnosol et de l’acide carnosique. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (76):  Quantité maximale d’aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M38**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0298) | | | | | |  |  |
| (81):  La quantité totale de phosphates ne doit pas dépasser le niveau maximal pour E 338 — 452. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **08** | **Viandes** | | | | |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601)**—————** | | | | | |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |  |
| **08.1** | **Viandes fraîches autres que les préparations de viandes au sens du règlement (CE) no 853/2004** | | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |  |
| **08.2** | **Préparations de viandes au sens du règlement (CE) no 853/2004** | | | | |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |
| E 100 | Curcumine | 20 |  | Uniquement produits de type merguez, *salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca* et *chorizo fresco* |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 | (66) | Uniquement *breakfast sausages* contenant au minimum 6 % de céréales, *burger meat* contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande (dans les produits précités, 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), produits de type merguez, *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *cevapcici* et *pljeskavice*. |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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. |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |
| E 150a-d | Caramels | quantum satis |  | Uniquement *breakfast sausages* contenant au minimum 6 % de céréales, *burger meat* contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande (dans les produits précités, 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), produits de type merguez, *salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca* et *chorizo fresco* |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) | 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 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | 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 |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |
| E 160c | Extrait de paprika | 10 |  | Uniquement produits de type merguez, *salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki* et *kebap* |  |  |
| E 162 | Rouge de betterave | quantum satis |  | Uniquement produits de type merguez, *salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca* et *chorizo fresco* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |
| [**▼M68**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32017R0839) | | | | | |  |
| E 249 - 250 | Nitrites | 150 | (7) | Uniquement *lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, kiełbasa surowa biała, kiełbasa surowa metka,* *tatar wołowy (danie tatarskie)* et *golonka peklowana* |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |
| E 260 | Acide acétique | quantum satis |  | Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 261 | Acétates de potassium | quantum satis |  | Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |
| E 262 | Acétates de sodium | quantum satis |  | Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |
| E 263 | Acétate de calcium | quantum satis |  | Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| E 270 | Acide lactique | quantum satis |  | Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |
| E 300 | Acide ascorbique | quantum satis |  | Uniquement *gehakt*, préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| E 301 | Ascorbate de sodium | quantum satis |  | Uniquement *gehakt*, préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| E 302 | Ascorbate de calcium | quantum satis |  | Uniquement *gehakt*, préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| E 325 | Lactate de sodium | quantum satis |  | Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| E 326 | Lactate de potassium | quantum satis |  | Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |
| E 327 | Lactate de calcium | quantum satis |  | Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |
| E 330 | Acide citrique | *quantum satis* |  | Uniquement *gehakt*, préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| E 331 | Citrates de sodium | *quantum satis* |  | Uniquement *gehakt*, préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| E 332 | Citrates de potassium | *quantum satis* |  | Uniquement *gehakt*, préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| E 333 | Citrates de calcium | *quantum satis* |  | Uniquement *gehakt*, préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |  |  |
| [**▼M74**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0074) | | | | | |  |
| 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), jambon de Noël gris salé finlandais, *burger meat* contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande, *Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, bílá klobása, vinná klobása, sváteční klobása*, *syrová klobása* et broches à rotation verticale de viandes congelées obtenues à partir de mouton, d'agneau, de veau et/ou de bœuf traitées avec un assaisonnement liquide ou obtenues à partir de viandes de volailles traitées avec ou sans assaisonnement liquide, utilisées seules et/ou combinées, tranchées et/ou hachées, et destinées à être rôties par un exploitant du secteur alimentaire puis consommées par le consommateur final. |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |
| E 401 | Alginate de sodium | quantum satis |  | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* et *souvlaki* |  |  |
| E 402 | Alginate de potassium | quantum satis |  | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* et *souvlaki* |  |  |
| E 403 | Alginate d'ammonium | quantum satis |  | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* et *souvlaki* |  |  |
| E 404 | Alginate de calcium | quantum satis |  | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* et *souvlaki* |  |  |
| E 407 | Carraghénanes | quantum satis |  | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* et *souvlaki* |  |  |  |
| E 407a | Algues *Euchema* transformées | quantum satis |  | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* et *souvlaki* |  |  |  |
| E 410 | Farine de graines de caroube | quantum satis |  | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* et *souvlaki* |  |  |  |
| E 412 | Gomme guar | quantum satis |  | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* et *souvlaki* |  |  |  |
| E 413 | Gomme adragante | quantum satis |  | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* et *souvlaki* |  |  |  |
| E 415 | Gomme xanthane | quantum satis |  | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* et *souvlaki* |  |  |  |
| E 500 | Carbonates de sodium | quantum satis |  | Uniquement préparations de viandes de volaille, *mici, bifteki, soutzoukaki, kebap, seftalia, ćevapčići* et *pljeskavice* |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| E 553b | Talc | *quantum satis* |  | Uniquement traitement en surface des saucisses |  |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |  |
| E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | quantum satis |  | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, *gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebap* et *seftalia* |  |  |  |
| E 1442 | Phosphate de diamidon hydroxypropylé | quantum satis |  | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, *gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebap* et *seftalia* |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (1):  Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |  |  |  |
| (3):  Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| (7):  Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en NaNO2 ou en NaNO3. | | | |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| (66):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |  |
| **08.3** | **Produits à base de viande** | | | | |  |  |
| **08.3.1** | **Produits à base de viande non traités thermiquement** | | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| E 100 | Curcumine | 20 |  | Uniquement saucisses |  |  |
| E 100 | Curcumine | *quantum satis* |  | Uniquement *pasturmas* |  |  |
| E 101 | Riboflavines | *quantum satis* |  | Uniquement *pasturmas* |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 15 |  | Uniquement *sobrasada* |  |  |
| [**▼M84**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32019R0800) | | | | | |  |
| E 120 | Acide carminique, carmin | 50 |  | Uniquement les spécialités traditionnelles de salaisons à base d'abats de porc et de bœuf suivantes: groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole et paleron de bœuf à la créole. Ces produits sont consommés après dessalage et cuisson. |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 |  | Uniquement saucisses  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 | (66) | Uniquement saucisses  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 200 |  | Uniquement saucisse de *chorizo/salchichon* |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | *quantum satis* |  | Uniquement *pasturmas*  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | *quantum satis* | (66) | Uniquement *pasturmas*  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 50 |  | Uniquement saucisse de *chorizo/salchichon* |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 150a-d | Caramels | *quantum satis* |  | Uniquement saucisses |  |  |
| E 160a | Caroténoïdes | 20 |  | Uniquement saucisses |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) | Uniquement *saucisse de chorizo*, *salchichon*, *pasturmas* et *sobrasada* |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | Uniquement *saucisse de chorizo*, *salchichon*, *pasturmas* et *sobrasada* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | 10 |  | Uniquement saucisses |  |  |
| E 162 | Rouge de betterave, bétanine | *quantum satis* |  | Uniquement saucisses |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; *p*-hydroxybenzoates | *quantum satis* | (1) (2) | Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 235 | Natamycine | 1 | (8) | Uniquement traitement en surface des saucisses sèches et saucissons |  |  |
| E 249 - 250 | Nitrites | 150 | (7) |  |  |  |
| E 251 - 252 | Nitrates | 150 | (7) |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (13) | Uniquement viande déshydratée |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M26**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0723) | | | | | |  |
| E 392 | Extraits de romarin | 15 | (46) | Uniquement viandes d’une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l’exception des saucissons secs |  |  |
| E 392 | Extraits de romarin | 150 | (41) (46) | Uniquement viandes d’une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l’exception des saucissons secs |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| (7):  Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en NaNO2 ou en NaNO3. | | | |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (8):  mg/dm2 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. | | | |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| (66):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |  |
| **08.3.2** | **Produits à base de viande traités thermiquement** | | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 |  | Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 | (66) | Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) | Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande et *luncheon meat* |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande et *luncheon meat* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202: 214 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; *p*-hydroxybenzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement pâté |  |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement aspic |  |  |
| E 200 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; *p*-hydroxybenzoates | *quantum satis* | (1) (2) | Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 500 | (1) (2) | Uniquement aspic |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| E 235 | Natamycine | 1 | (8) | Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons secs |  |  |
| [**▼M41**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0506) | | | | | |  |
| E 243 | Éthyl Lauroyl Arginate | 160 |  | À l'exclusion des saucisses émulsifiées, des saucisses fumées et des pâtes de foie |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (13) | Uniquement viande déshydratée |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |
| [**▼M26**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0723) | | | | | |  |
| E 392 | Extraits de romarin | 15 | (46) | Uniquement viandes d’une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l’exception des saucissons secs |  |  |
| E 392 | Extraits de romarin | 150 | (41) (46) | Uniquement viandes d’une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l’exception des saucissons secs |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| (7):  Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en NaNO2 ou en NaNO3. | | | |  |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| (8):  mg/dm2 de surface (absence à 5 mm de profondeur). | | | |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (9):  Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | | | |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| (13):  Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| (66):  Quantité maximale d’aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |  |
| **08.3.3** | **Boyaux, enrobages et décorations pour viande** | | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | À l’exception de la partie externe comestible des *pasturmas* |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 |  | Uniquement décorations et enrobages, à l’exception de la partie externe comestible des *pasturmas*  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | (78) | Uniquement décorations et enrobages, à l’exception de la partie externe comestible des *pasturmas*  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | *quantum satis* |  | Uniquement boyaux comestibles  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | *quantum satis* | (78) | Uniquement boyaux comestibles  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 100 | Curcumine | *quantum satis* |  | Uniquement partie externe comestible des *pasturmas* |  |  |
| E 101 | Riboflavines | *quantum satis* |  | Uniquement partie externe comestible des *pasturmas* |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | *quantum satis* |  | Uniquement partie externe comestible des *pasturmas*  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | *quantum satis* | (78) | Uniquement partie externe comestible des *pasturmas*  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 50 | (94) |  |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 50 | (94) |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | (61) | Uniquement décorations et enrobages, à l’exception de la partie externe comestible des *pasturmas* |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 35 | (61) | Uniquement décorations et enrobages, à l’exception de la partie externe comestible des *pasturmas* |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 55 | (61) | Uniquement décorations et enrobages, à l’exception de la partie externe comestible des *pasturmas* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 500 |  | Uniquement décorations et enrobages, à l’exception de la partie externe comestible des *pasturmas* |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (62) | Uniquement boyaux comestibles |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  | Uniquement boyaux comestibles |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | *quantum satis* |  | Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,6 |  |  |
| E 200 - 202: 214 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; *p*-hydroxybenzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée) |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 4 000 | (1) (4) | Uniquement enrobages pour viandes |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| E 339 | Phosphates de sodium | 12 600 | (4) (89) | Uniquement dans les boyaux naturels pour saucisses |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| [**▼M34**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1069) | | | | | |  |
| (4):  La quantité maximale est exprimée en P2O5. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |
| (62):  La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| (78):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (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 présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013. | | | |  |  |  |  |
| (89):  Le transfert dans le produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |  |
| **08.3.4** | **Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates** | | | | |  |  |
| **08.3.4.1** | **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)** | | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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. |  |  |
| 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. |  |  |
| 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. |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |
| (7):  Quantité maximale exprimée en NaNO2 ou en NaNO3. | | | |  |  |
| (39):  Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2 ou en NaNO3. | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |  |
| **08.3.4.2** | **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.)** | | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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. |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| 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; **uniquement** ***jamón curado***, ***paleta curada***, ***lomo embuchado* et** ***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. |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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. |  |  |
| 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. |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| (39):  Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2 ou en NaNO3. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M42**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0601) | | | | | |  |  |
| **08.3.4.3** | **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.)** | | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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. |  |  |
| 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. |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |
| (7):  Quantité maximale exprimée en NaNO2 ou en NaNO3. | | | |  |  |
| (39):  Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2 ou en NaNO3. | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (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** | | | | |  |  |
| **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 P2O5. | | | |  |  |
| (9):  Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 220-228 | Anhydride sulfureux — sulfites | 150 | (3) (10) | Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés et surgelés; crustacés des familles *Penaeidae*, *Solenoceridae* et *Aristeidae*, moins de 80 unités au kilo |  |  |
| E 220-228 | Anhydride sulfureux — sulfites | 200 | (3) (10) | Uniquement crustacés des familles *Penaeidae*, *Solenoceridae* et *Aristeidae*, entre 80 et 120 unités au kilo |  |  |
| E 220-228 | Anhydride sulfureux — sulfites | 300 | (3) (10) | Uniquement crustacés des familles *Penaeidae*, *Solenoceridae* et *Aristeidae*, plus de 120 unités au kilo |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 586 | 4-Hexylrésorcinol | 2 | (90) | Uniquement crustacés frais, congelés ou surgelés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (1):  Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |  |  |
| (3):  Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (10):  Quantités maximales dans les parties comestibles. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| (90):  En tant que résidu dans la chair. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | (84) | Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon. |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| E 100 | Curcumine | 100 | (35) | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 101 | Riboflavines | *quantum satis* |  | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |  |  |
| E 102 | Tartrazine | 100 | (35) | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 200 | (63) | Uniquement dans les substituts de saumon à base de *Theragra chalcogramma* et *Pollachius virens* |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 | (35) (85) | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés. |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 100 | (35) | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 200 | (63) | Uniquement dans les substituts de saumon à base de *Theragra chalcogramma* et *Pollachius virens* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 151 | Noir brillant PN | 100 | (35) | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 10 | (94) | Uniquement poisson fumé |  |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 30 | (94) | Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 10 | (94) | Uniquement poisson fumé |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 30 | (94) | Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| E 101 | Riboflavines | *quantum satis* |  | Uniquement crustacés précuits |  |  |
| E 102 | Tartrazine | 250 | (36) | Uniquement crustacés précuits |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 250 | (36) | Uniquement crustacés précuits |  |  |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 250 | (36) | Uniquement crustacés précuits |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 151 | Noir brillant PN | 250 | (36) | Uniquement crustacés précuits |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| E 100 | Curcumine | 100 | (37) | Uniquement poisson fumé |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 101 | Riboflavines | *quantum satis* |  | Uniquement poisson fumé |  |  |
| E 102 | Tartrazine | 100 | (37) | Uniquement poisson fumé |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 | (37) | Uniquement poisson fumé |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | *quantum satis* |  | Uniquement poisson fumé |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 151 | Noir brillant PN | 100 | (37) | Uniquement poisson fumé |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 171 | Dioxyde de titane | quantum satis |  | Uniquement poisson fumé |  |  |
| E 172 | Oxyde et hydroxyde de fer | quantum satis |  | Uniquement poisson fumé |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Aspic |  |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 200 | (1) (2) | Uniquement poisson séché et salé |  |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; 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 – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 6 000 | (1) (2) | Uniquement *Crangon crangon* et *Crangon vulgaris* cuites |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement crustacés et mollusques cuits |  |  |
| [**▼M51**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0538) | | | | | |  |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 1 500 | (1) (2) | Uniquement crevettes cuites en saumure |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) (10) | Uniquement crustacés et céphalopodes cuits |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 220-228 | Anhydride sulfureux — sulfites | 135 | (3) (10) | Uniquement crustacés cuits des familles *Penaeidae*, *Solenoceridae* et *Aristeidae*, moins de 80 unités au kilo |  |  |
| E 220-228 | Anhydride sulfureux — sulfites | 180 | (3) (10) | Uniquement crustacés cuits des familles *Penaeidae*, *Solenoceridae* et *Aristeidae*, entre 80 et 120 unités au kilo |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 200 | (3) | Uniquement poisson séché salé de la famille des gadidés |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 220-228 | Anhydride sulfureux — sulfites | 270 | (3) (10) | Uniquement crustacés cuits des familles *Penaeidae*, *Solenoceridae* et *Aristeidae*, plus de 120 unités au kilo |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M26**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0723) | | | | | |  |
| E 392 | Extraits de romarin | 15 | (46) | Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, d’une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 % |  |  |
| E 392 | Extraits de romarin | 150 | (41) (46) | Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, d’une teneur en matières grasses supérieure à 10 % |  |  |
| [**▼M33**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1068) | | | | | |  |
| E 450 | Diphosphates | 5 000 | (4), (79) | Uniquement poisson salé de la famille des gadidés ayant été présalé par injection et/ou immersion dans une solution saumurée contenant au moins 18 % de sel et souvent soumis par la suite à un salage à sec  Période d’application:  à partir du 31 décembre 2013 |  |  |  |
| E 451 | Triphosphates | 5 000 | (4), (79) | Uniquement poisson salé de la famille des gadidés ayant été présalé par injection et/ou immersion dans une solution saumurée contenant au moins 18 % de sel et souvent soumis par la suite à un salage à sec  Période d’application:  à partir du 31 décembre 2013 |  |  |  |
| E 452 | Polyphosphates | 5 000 | (4), (79) | Uniquement poisson salé de la famille des gadidés ayant été présalé par injection et/ou immersion dans une solution saumurée contenant au moins 18 % de sel et souvent soumis par la suite à un salage à sec  Période d’application:  à partir du 31 décembre 2013 |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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 |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 200 | (60) | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| 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 |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |  |
| E 969 | Advantame | 3 |  | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) | Uniquement produits de crustacés en conserve; surimi et produits similaires |  |  |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n’excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n’est pas considéré comme présent. | | | |  |  |  |
| [**▼M33**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1068) | | | | | |  |
| (4):  La quantité maximale est exprimée en P2O5. | | | |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| (35):  Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e et E 161b. | | | |  |  |  |
| (36):  Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e et E 161b. | | | |  |  |  |
| (37):  Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151 et E 160e. | | | |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (41):  Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |  |  |  |
| (46):  Somme du carnosol et de l’acide carnosique. | | | |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (63):  La quantité totale de E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M33**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1068) | | | | | |  |  |
| (79):  La quantié maximale s’applique à la somme de E 450, E 451 et E 452 utilisés séparément ou de manière combinée. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |  |
| (84):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 4 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les substituts de saumon est de 5,5 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. | | | |  |  |  |  |
| (85):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 2 mg/kg, uniquement dans les pâtes de poisson. 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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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) |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (86) | À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar). |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 200 | (61) | À l’exception des œufs d’esturgeon (caviar) |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 200 | (61) | À l’exception des œufs d’esturgeon (caviar) |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 123 | Amarante | 30 |  | À l’exception des œufs d’esturgeon (caviar)  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| E 123 | Amarante | 30 | (68) | À l’exception des œufs d’esturgeon (caviar)  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 200 | (61) | À l’exception des œufs d’esturgeon (caviar) |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  | À l’exception des œufs d’esturgeon (caviar) |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 2 000 | (1) (2) | Uniquement produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'œufs de poisson |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| (68):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 123 (amarante): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1er février 2013. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |  |
| (86):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 3 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les produits pasteurisés est de 50 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **10** | **Œufs et ovoproduits** | | | | |  |  |
| **10.1** | **Œufs non transformés** | | | | |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Les colorants alimentaires énumérés à l’annexe II, partie B 1, peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d’œuf ou pour leur estampillage, comme le prévoit le règlement (CE) no 589/2008.  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 | | | | |  |  |
| Les colorants alimentaires énumérés à l’annexe II, partie B 1, peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d’œuf ou pour leur estampillage, comme le prévoit le règlement (CE) no 589/2008.(77)  Applicable:  à partir du 1er août 2014 | | | | |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
|  | (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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **10.2** | **Œufs transformés et ovoproduits** | | | | |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Les colorants alimentaires énumérés dans la partie B 1 de la présente annexe peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d’œuf.  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 | | | | |  |  |
| Les colorants alimentaires énumérés dans la partie B 1 de la présente annexe peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d’œuf(77).  Applicable:  à partir du 1er août 2014 | | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés |  |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 5 000 | (1) (2) | Uniquement œufs liquides (blanc, jaune ou œuf entier) |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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) |  |  |  |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 475 | Esters polyglycériques d’acides gras | 1 000 |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 520 - 523 | Sulfates d’aluminium | 30 | (1) (38) | Uniquement blanc d’œuf  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 520 | Sulfate d’aluminium | 25 | (38) | Blanc d’œuf liquide pour œufs en neige uniquement  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M13**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0675) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| E 1505 | Citrate de triéthyle | quantum satis |  | Uniquement blanc d'œuf séché |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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 P2O5. | | | |  |  |  |
| (38):  Exprimée en aluminium | | | |  |  |  |
| (46):  Somme du carnosol et de l’acide carnosique. | | | |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (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) no 1333/2008, cette quantité maximale s’applique à partir du 1er février 2013. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | *quantum satis* | (1) | Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | *quantum satis* | (1) | Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | (1) | Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | (1) | Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (1):  Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |  |  |
| (3):  Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| **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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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** | | | | |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | QS | (60) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 961 | Néotame | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 962 | Sel d’aspartame-acésulfame | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; *p*-hydroxybenzoates | 500 | (1) (2) | Uniquement si la teneur en eau est supérieure à 75 % |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 330 | Acide citrique | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 331 | Citrates de sodium | *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 422 | Glycérol | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 440 | Pectines | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 460(i) | Cellulose microcrystalline, gel cellulosique | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 465 | Éthylméthylcellulose | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 500 | Carbonates de sodium | *quantum satis* |  |  |  |  |  |
| E 501 | Carbonates de potassium | *quantum satis* |  |  |  |  |  |
| E 575 | Glucono-delta-lactone | *quantum satis* |  |  |  |  |  |
| E 640 | Glycine et son sel de sodium | *quantum satis* |  |  |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |  |
| E 969 | Advantame | *quantum satis* |  |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | QS | (60) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 961 | Néotame | *quantum satis* |  |  |  |  |
| 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* |  |  |  |  |
| E 465 | Éthylméthylcellulose | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 468 | Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée | 50 000 |  |  |  |  |
| E 500 | Carbonates de sodium | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 501 | Carbonates de potassium | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | (1) | Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | (1) | Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |  |
| E 969 | Advantame | *quantum satis* |  |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| E 1200 | Polydextrose | *quantum satis* |  |  |  |  |  |
| E 1521 | Polyéthylène glycol | *quantum satis* |  |  |  |  |  |
| (1):  Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **11.4.3** | **Édulcorants de table sous forme de comprimés** | | | | |  |  |
| 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* |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | QS | (60) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |
| E 460 | Cellulose | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 460(i) | Cellulose microcrystalline, gel cellulosique | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | *quantum satis* |  | Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | *quantum satis* |  | Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |  |
| [**▼M54**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0649) | | | | | |  |  |
| E 641 | L-leucine | 50 000 |  |  |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |  |
| E 969 | Advantame | *quantum sati s* |  |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| E 1200 | Polydextrose | *quantum satis* |  |  |  |  |  |
| E 1201 | Polyvinylpyrrolidone | *quantum satis* |  |  |  |  |  |
| E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidone | *quantum satis* |  |  |  |  |  |
| E 1521 | Polyéthylène glycol | *quantum satis* |  |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| E 511 | Chlorure de magnésium | *quantum satis* |  | Uniquement sel marin |  |  |
| E 530 | Oxyde de magnésium | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M57**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R1739) | | | | | |  |
| E 534 | Tartrate de fer | 110 | (92) |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 |  | Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 |  | Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| E 554 | Silicate alumino-sodique | 20 mg/kg dans le fromage après transfert | (38) | Uniquement pour le sel destiné au traitement en surface des fromages affinés, produits relevant de la catégorie 01.7.2  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (1):  Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |  |  |
| (4):  La quantité maximale est exprimée en P2O5. | | | |  |  |
| (57):  La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (38):  Exprimé en aluminium. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M57**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R1739) | | | | | |  |  |
| (92):  Exprimée par rapport à la matière sèche. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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) |  |  |  |
| [**▼M57**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R1739) | | | | | |  |
| E 534 | Tartrate de fer | 110 | (92) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 535 - 538 | Ferrocyanures | 20 | (1) (57) |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | 20 000 |  | Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 20 000 |  | Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (57):  La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M57**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R1739) | | | | | |  |  |
| (92):  Exprimée par rapport à la matière sèche. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **12.2** | **Fines herbes, épices et assaisonnements** | | | | |  |  |
| **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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 |  |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* | (70) | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 |  | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | (70) | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (62) | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 50 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1 000 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 200 | (3) | Uniquement assaisonnements à base de jus d’agrumes |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 321 | Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT | 200 | (1) (13) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 392 | Extraits de romarin | 200 | (41) (46) |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium — silicates | 30 000 | (1) | Uniquement assaisonnements  Applicable:  jusqu’au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 30 000 | (1) | Uniquement assaisonnements  Applicable:  à partir du 1er février 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 620 - 625 | Acide glutamique - glutamates | *quantum satis* |  |  |  |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| (62):  La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M60**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0263) | | | | | |  |  |
| **12.3** | **Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume)** | | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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* |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) |  |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 50 | (61) |  |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 35 | (61) |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1 000 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |  |  |
| [**▼M62**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0441) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 120 | (60) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 961 | Néotame | 12 |  |  |  |  |
| E 962 | Sel d’aspartame-acésulfame | 350 | (11)b (49) (50) |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 4 |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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). | | | |  |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M62**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0441) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **12.5** | **Soupes, potages et bouillons** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  |  |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 50 |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 15 | (94) |  |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 10 | (94) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 20 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 500 | (1) (2) | Uniquement soupes, potages et bouillons liquides (à l'exception des conserves) |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (13) | Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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) |  |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 40 | (60) | Uniquement les soupes et potages à valeur énergétique réduite |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 2 |  | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| (13):  Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |  |  |  |  |
| (46):  Somme du carnosol et de l’acide carnosique. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **12.6** | **Sauces** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | À l’exclusion des sauces à base de tomates |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 |  | Y compris pickles, condiments, chutney et piccallili; à l’exclusion des sauces à base de tomates  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | (65) | Y compris pickles, condiments, chutney et piccallili; à l’exclusion des sauces à base de tomates  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| Groupe IV | Polyols | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 20 | (64) | Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l’exclusion des sauces à base de tomates |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 30 | (64) | Uniquement pickles et piccalilli |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 30 | (94) | Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l’exclusion des sauces à base de tomates |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 30 | (94) | Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l’exclusion des sauces à base de tomates |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 50 |  | À l’exclusion des sauces à base de tomates |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % |  |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % |  |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; 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 – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 2 000 | (1) (2) | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % |  |  |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 500 | (1) (2) | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d’au moins 60 % |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (13) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M30**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0817) | | | | | |  |
| E 423 | Gomme arabique modifiée à l’acide octénylsuccinique (OSA) | 10 000 |  |  |  |  |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 432 - 436 | Polysorbates | 5 000 | (1) | Uniquement sauces émulsionnées |  |  |
| E 473 - 474 | Sucroesters d’acides gras - sucroglycérides | 10 000 | (1) |  |  |  |
| [**▼M79**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0682) | | | | | |  |
| E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | 4 000 |  | Uniquement sauces émulsionnées |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 491 - 495 | Esters de sorbitane | 5 000 | (1) | Uniquement sauces émulsionnées |  |  |
| E 950 | Acésulfame-K | 350 |  |  |  |  |
| E 951 | Aspartame | 350 |  |  |  |  |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 160 | (52) |  |  |  |
| E 955 | Sucralose | 450 |  |  |  |  |
| [**▼M78**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0677) | | | | | |  |
| E 957 | Thaumatine | 5 |  | Uniquement comme exhausteur de goût |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 959 | Néohespéridine DC | 50 |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 961 | Néotame | 12 |  |  |  |  |  |
| E 961 | Néotame | 2 |  | Uniquement comme exhausteur de goût |  |  |  |
| E 962 | Sel d’aspartame-acésulfame | 350 | (11)b (49) (50) |  |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |  |
| E 969 | Advantame | 4 |  |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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 P2O5. | | | |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| (13):  Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |  |  |  |
| (46):  Somme du carnosol et de l’acide carnosique. | | | |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| (64):  La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (65):  Quantité maximale d’aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (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) no 1333/2008, cette quantité maximale s’applique à partir du 1er février 2013. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **12.7** | **Salades et pâtes à tartiner salées** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1 500 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 4 |  | Uniquement *Feinkostsalat* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| (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 |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 20 | (61) | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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) |  |  |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |
| (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) |  |  |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |
| (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 |  |  |
| [**▼M20**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0025) | | | | | |  |
| E 261 | Acétates de potassium | *quantum satis* |  | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, seulement pour ajustement du pH  Période d’application:  à partir du 6 février 2013 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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(+) |  |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |
| (18):  Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique. | | | |  |  |
| (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* |  |  |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| E 331 | Citrates de sodium | 2 000 | (43) |  |  |  |
| E 332 | Citrates de potassium | *quantum satis* | (43) |  |  |  |
| E 338 | Acide phosphorique |  | (1) (4) (44) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |  |
| (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):  Dans le respect des limites prévues par les directives 2006/141/CE, 2006/125/CE et 1999/21/CE. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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** | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique | 10 000 |  | À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| (1):  Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |  |  |
| (4):  La quantité maximale est exprimée en P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (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** | | | | |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| Les additifs des catégories 13.1.2 et 13.1.3 peuvent être utilisés, à l’exception des additifs E 270, E 333 et E 341. | | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique | 10 000 |  | À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 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* |  |  |  |  |
| [**▼M50**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0537) | | | | | |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 50 | (88) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| Groupe IV | Polyols | *quantum satis* |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) |  |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 10 | (61) |  |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1 500 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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) |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 330 | (60) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 961 | Néotame | 32 |  |  |  |  |
| E 962 | Sel d’aspartame-acésulfame | 450 | (11)a (49) (50) |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 960 | Advantame | 10 |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M50**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0537) | | | | | |  |  |
| (88):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 3 mg/kg, uniquement dans les produits liquides traités thermiquement. 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) |  |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 10 | (61) |  |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1 500 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 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 |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 270 | (60) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 961 | Néotame | 26 |  |  |  |  |
| E 962 | Sel d’aspartame-acésulfame | 450 | (11)a (49) (50) |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 960 | Advantame | 8 |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **13.4** | **Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d’une intolérance au gluten au sens du règlement (CE) no 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) |  |  |  |
| 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 P2O5. | | | |  |  |
| **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 P2O5. | | | |  |  |
| (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 |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 500 | (1) (2) | Uniquement sød … saft et sødet … saft |  |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 2 000 | (1) (2) | Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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. |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 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 |  |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 300 | (1) (2) | Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |  |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique | *quantum satis* |  | Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise à base d’agrumes |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 100 | (60) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 961 | Néotame | 20 |  | 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 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 6 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **14.1.4** | **Boissons aromatisées** | | | | |  |  |
| [**▼M58**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R1832) | | | | | |  |
| Groupe I | Additifs |  |  | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966 et E 967 ne peuvent pas être utilisés.  Le E 968 ne peut pas être utilisé, sauf lorsque cela est spécifiquement prévu dans cette catégorie de denrées alimentaires. |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | À l’exclusion du lait chocolaté et des produits maltés  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* | (74) | À l’exclusion du lait chocolaté et des produits maltés  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | (25) | À l’exclusion du lait chocolaté et des produits maltés  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | (25) (74) | À l’exclusion du lait chocolaté et des produits maltés  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | À l’exclusion du lait chocolaté et des produits maltés |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 20 | (61) | À l’exclusion du lait chocolaté et des produits maltés |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | À l’exclusion du lait chocolaté et des produits maltés |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 12 |  | À l’exclusion des boissons à diluer |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 250 | (1) (2) | La quantité maximale s'applique si les additifs E 210 – 213 (Acide benzoïque – benzoates) ont aussi été utilisés |  |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 300 | (1) (2) | À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| E 363 | Acide succinique | 3 000 |  | Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons |  |  |
| E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 300 |  |  |  |  |
| [**▼M30**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0817) | | | | | |  |
| E 423 | Gomme arabique modifiée à l’acide octénylsuccinique (OSA) | 1 000 | Uniquement boissons énergisantes et boissons contenant du jus de fruits |  |  |  |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 80 | (60) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M58**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R1832) | | | | | |  |
| E 968 | Érythritol | 16 000 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 6 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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. | | | |  |  |  |  |
| (3):  Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (25):  Les quantités de chacun des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (45):  Calculée en extrait anhydre. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| 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. |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 600 | (1) (2) | Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| E 491 - 495 | Esters de sorbitane | 500 | (1) | Uniquement concentrés liquides de thé et d’infusions de fruits et de plantes |  |  |
| [**▼M63**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0479) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 30 | (60) (93) | Uniquement café, thé, infusions de plantes, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 30 | (60) (93) | Uniquement café instantané et cappuccino instantané aromatisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 20 | (60) (93) | Uniquement boissons à base de malt aromatisées au chocolat/cappuccino, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |
| (11):  Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |  |  |  |  |
| (24):  Dose d’incorporation, résidus non détectables. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M63**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32016R0479) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimée en équivalents stéviol. | | | |  |  |  |  |
| (93):  Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **14.2** | **Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool** | | | | |  |  |
| **14.2.1** | **Bière et boissons maltées** | | | | |  |  |
| [**▼M40**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0505) | | | | | |  |
| E 150a,b,d | Caramel ordinaire, caramel de sulfite caustique et caramel au sulfite d'ammonium | quantum satis |  |  |  |  |
| E 150c | Caramel ammoniacal | 6 000 |  |  |  |  |
| E 150c | Caramel ammoniacal | 9 500 |  | Uniquement bière de table/*Tafelbier/Table Beer* (contenant moins de 6 % de moût primitif); *brown ale, porter, stout* et *old ale* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 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 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |  |  |
| 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* |  |  |
| 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* |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 6 |  | 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| E 962 | Sel d’aspartame-acésulfame | 25 | (11)b (49) (50) | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 0,5 |  | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |  |  |
| [**▼M9**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0471) | | | | | |  |
| E 1105 | Lysozyme | *quantum satis* |  | Uniquement bières ne subissant ni pasteurisation ni filtration stérilisante  Applicable:  à compter du 25 juin 2012 |  |  |  |
| [**▼M8**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0470) | | | | | |  |  |
| E 1200 | Polydextrose | *quantum satis* |  | Uniquement bières à valeur énergétique réduite ou faiblement alcoolisées  Applicable:  à compter du 25 juin 2012 |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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. | | | |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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. | | | | |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) | Uniquement produits sans alcool |  |  |
| [**▼M11**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0570) | | | | | |  |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 200 | (1) (2) | Produits sans alcool uniquement  Date d’application:  19 juillet 2012 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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* |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 25 | (64) | À l’exclusion du cidre bouché |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 10 | (64) | À l’exclusion du cidre bouché |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 150a-d | Caramels | *quantum satis* |  | Uniquement *cidre bouché* |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |
| 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) |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 6 |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (64):  La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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. |  |  |
| [**▼M24**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0509) | | | | | |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | À l’exclusion du *wino owocowe markowe* |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 |  | À l’exclusion du *wino owocowe markowe* |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 20 | (61) |  |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 10 | (61) |  |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 1 | (61) |  |  |  |
| [**▼M24**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0509) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 10 |  | À l’exclusion du *wino owocowe markowe* |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 200 | (3) |  |  |  |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 260 | (3) | Uniquement *made wine* |  |  |
| [**▼M24**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0509) | | | | | |  |
| E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | (24) | Uniquement vins de fruits, vins à teneur réduite en alcool, ainsi que *wino owocowe markowe*, *wino owocowe wzmocnione*, *wino owocowe aromatyzowane*, *wino z soku winogronowego* et *aromatyzowane wino z soku winogronowego* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) |  |  |  |
| [**▼M24**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0509) | | | | | |  |
| E 353 | Acide métatartrique | 100 |  | Uniquement *made wine*, ainsi que *wino z soku winogronowego* et *aromatyzowane wino z soku winogronowego* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| E 473 - 474 | Sucroesters d’acides gras - sucroglycérides | 5 000 |  |  |  |  |  |
| [**▼M24**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0509) | | | | | |  |  |
| E 1105 | Lysozyme | *quantum satis* |  | Uniquement *wino z soku winogronowego* et *aromatyzowane wino z soku winogronowego* |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| (24):  Dose d’incorporation, résidus non détectables. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (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. |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| 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, *Geist* (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), *London gin*, *sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà* |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (87) | 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, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà. |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 180 | (61) | 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, *Geist* (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), *London gin*, *sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*. |  |  |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S | 100 | (61) | 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, *Geist* (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), *London gin*, *sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*. |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| 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, *Geist* (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), *London gin*, *sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà* |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 170 | (61) | 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, *Geist* (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), *London gin*, *sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*. |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| 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, *Geist* (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), *London gin*, *sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*. Le *whisky* ou *whiskey* peut uniquement contenir l’additif E 150a. |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 10 |  | Uniquement liqueurs |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438) | | | | | |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |  |
| (87):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 1,5 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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. |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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* |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | (26) (27) | Uniquement *americano, bitter vino* |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 50 | (27) | Uniquement *bitter vino* |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 | (26) (27) (87) | Uniquement americano, bitter vino. |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 100 | (26) (27) | Uniquement *americano, bitter vino* |  |  |
| E 123 | Amarante | 100 | (26) (27) | Uniquement *americano, bitter vino* |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 50 | (26) (27) | Uniquement *americano, bitter vino* |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 129 | Rouge allura AG | 100 | (27) | Uniquement *bitter vino* |  |  |
| E 123 | Amarante | 30 |  | Uniquement vins apéritifs |  |  |
| [**▼M23**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0438)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647)**—————** |  |  |  |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 163 | Anthocyanes | quantum satis |  | Uniquement *americano* |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M36**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0059) | | | | | |  |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | (3) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M36**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0059) | | | | | |  |  |
| (3):  Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n’excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n’est pas considéré comme présent. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (4):  La quantité maximale est exprimée en P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |  |
| (87):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 1,5 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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. |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 100 | Curcumine | 100 | (28) | Uniquement *bitter soda* |  |  |
| E 101 | Riboflavines | 100 | (28) | Uniquement *bitter soda* |  |  |
| E 102 | Tartrazine | 100 | (28) | Uniquement *bitter soda* |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | (61) | Uniquement *bitter soda* |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 50 | (61) | Uniquement *bitter soda* |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |
| [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 | Acide carminique, carmins**◄** | 100 | (28) (87) | Uniquement bitter soda. |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 100 | (28) | Uniquement *bitter soda* |  |  |
| E 123 | Amarante | 100 | (28) | Uniquement *bitter soda* |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 50 | (61) | Uniquement *bitter soda* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 129 | Rouge allura AG | 100 | (28) | Uniquement *bitter soda* |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |
| E 150a-d | Caramels | quantum satis |  | Sauf *sangria*, *claria*, *zurra* |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M36**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0059) | | | | | |  |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | (3) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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. | | | |  |  |  |
| [**▼M36**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0059) | | | | | |  |
| (3):  Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n’excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n’est pas considéré comme présent. | | | |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (4):  La quantité maximale est exprimée en P2O5. | | | |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |  |
| (87):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 1,5 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (87) |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | (61) |  |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 50 | (61) |  |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 50 | (61) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 10 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) |  |  |  |
| [**▼M36**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0059) | | | | | |  |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | (3) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M36**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0059) | | | | | |  |  |
| (3):  Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n’excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n’est pas considéré comme présent. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| (4):  La quantité maximale est exprimée en P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (24):  Dose d’incorporation, résidus non détectables. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |  |
| (87):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 1,5 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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* |  |  |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (87) | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol., ainsi que *nalewka na winie owocowym*, *aromatyzowana nalewka na winie owocowym*, *nalewka na winie z soku winogronowego*, *aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego*, *napój winny owocowy lub miodowy*, *aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy*, *wino owocowe niskoalkoholowe* et *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe*. |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 180 | (61) | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 100 | (61) | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |  |  |
| [**▼M24**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0509) | | | | | |  |
| E 123 | Amarante | 30 |  | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol, ainsi que *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* et *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe* |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 170 | (61) | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 10 |  | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol., ainsi que *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* et *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe* |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 200 | (1) (2) | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |  |  |
| [**▼M24**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0509) | | | | | |  |
| E 220 – 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | (3) | Uniquement *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* et *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe* |  |  |
| [**▼M17**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1148) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M19**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1166) | | | | | |  |
| E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | (24) | Période d’application:  à compter du 28 décembre 2012 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) |  |  |  |
| [**▼M24**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0509) | | | | | |  |
| E 353 | Acide métatartrique | 100 |  | Uniquement *nalewka na winie z soku winogronowego* et *aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego.* |  |  |
| [**▼M17**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1148) | | | | | |  |
| 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 % |  |  |
| [**▼M28**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0739) | | | | | |  |
| E 499 | Phytostérols riches en stigmastérol | 80 | (80) | Uniquement pour cocktails alcoolisés prêts à congeler à base d’eau |  |  |
| E 499 | Phytostérols riches en stigmastérol | 800 | (80) | Uniquement pour cocktails alcoolisés prêts à congeler à base de crème |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 150 | (60) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| E 961 | Néotame | 20 |  |  |  |  |  |
| E 962 | Sel d’aspartame-acésulfame | 350 | (11)a (49) (50) |  |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |  |
| E 969 | Advantame | 6 |  |  |  |  |  |
| [**▼M24**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0509) | | | | | |  |  |
| E 1105 | Lysozyme | *quantum satis* |  | Uniquement *nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe* et *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe* |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| [**▼M17**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1148) | | | | | |  |
| (3):  Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n’excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n’est pas considéré comme présent. | | | |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| (4):  La quantité maximale est exprimée en P2O5. | | | |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M28**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0739) | | | | | |  |  |
| (80):  Les exigences en matière d’étiquetage définies par le règlement (CE) no 608/2004 de la Commission (JO L 97 du 1.4.2004, p. 44) ne s’appliquent pas. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M44**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0923) | | | | | |  |  |
| (87):  Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de [**►M81**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1472)  E 120 (acide carminique, carmins)**◄**: 1,5 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**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* | (71) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 |  | À l’exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | (71) | À l’exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 |  | Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés  Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (71) | Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés  Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) |  |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202: 214 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; *p*-hydroxybenzoates | 1 000 | (1) (2) (5) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) | Uniquement amuse-gueules à base de céréales |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |  |  |
| [**▼M78**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0677) | | | | | |  |
| E 957 | Thaumatine | 5 |  | Uniquement comme exhausteur de goût |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 959 | Néohespéridine DC | 50 |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 20 | (60) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 961 | Néotame | 18 |  |  |  |  |
| E 961 | Néotame | 2 |  | Uniquement comme exhausteur de goût |  |  |
| E 962 | Sel d’aspartame-acésulfame | 500 | (11)b (49) (50) |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 5 |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **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 |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 10 | (94) |  |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 10 | (94) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202: 214 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; *p*-hydroxybenzoates | 1 000 | (1) (2) (5) | Uniquement fruits à coque enrobés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | Uniquement fruits à coque marinés |  |  |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | | | |  |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (13) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 20 | (60) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 961 | Néotame | 18 |  |  |  |  |
| E 961 | Néotame | 2 |  | Uniquement comme exhausteur de goût |  |  |
| E 962 | Sel d’aspartame-acésulfame | 500 | (11)b (49) (50) |  |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 5 |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 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 P2O5. | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |  |
| **16** | **Desserts, à l’exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* | (74) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 |  | Applicable:  jusqu’au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | (74) | Applicable:  à partir du 1er août 2014 |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| Groupe IV | Polyols | *quantum satis* |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) |  |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 5 | (61) |  |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 15 | (94) |  |  |  |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 7,5 | (94) |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  |  |  |  |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | | | |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement *frugtgrød*, *rote Grütze* et *pasha* |  |  |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement *ostkaka* |  |  |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 300 | (1) (2) | Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| E 957 | Thaumatine | 5 |  | Uniquement comme exhausteur de goût |  |  |
| E 959 | Néohespéridine DC | 50 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 100 | (60) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |  |
| 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 |  |  |
| [**▼M14**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R1049) | | | | | |  |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | 300 000 |  | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés  Date d’application:  29 novembre 2012 |  |  |
| [**▼M39**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32014R0497) | | | | | |  |
| E 969 | Advantame | 5 |  |  |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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 P2O5. | | | |  |  |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| (52):  Les quantités maximales d’utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | | | |  |  |
| (94):  Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s’applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279) | | | | | |  |  |
| **17** | **Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE** | | | | |  |  |
|  | PARTIE INTRODUCTIVE, VALABLE POUR TOUTES LES SOUS-CATÉGORIEŜ | | | | |  |  |
|  | Les niveaux maximaux d’utilisation indiqués pour les colorants, les polyols, les édulcorants et les E 200-213, E 338-452, E 405, E 416, E 432-436, E 459, E 468, E 473-475, E 491-495, E 551-553, E 901-904, E 961, E 1201-1204, E 1505 et E 1521 s’appliquent aux compléments alimentaires prêts à la consommation et préparés selon les instructions d’utilisation fournies par le fabricant.  Le facteur de dilution des compléments alimentaires qui doivent être dilués ou dissous doit être indiqué dans les instructions d’utilisation. | | | | |  |  |
| [**▼M83**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1497) | | | | | |  |  |
| **17.1** | **Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  | Les additifs E 410, E 412, E 415, E 417 et E 425 ne peuvent pas être utilisés pour la production de compléments alimentaires déshydratés dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | Applicable: jusqu'au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* | (69) | Applicable: à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 |  | Applicable: jusqu'au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (69) | Applicable: à partir du 1er août 2014 |  |  |
| Groupe IV | Polyols | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 35 | (61) | Applicable: du 1er janvier 2014 au 31 juillet 2014 |  |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 35 | (61)(69) | Applicable: à partir du 1er août 2014  À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | Applicable: du 1er janvier 2014 au 31 juillet 2014 |  |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61)(69) | Applicable: à partir du 1er août 2014  Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 10 | (61) | Applicable: du 1er janvier 2014 au 31 juillet 2014 |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 10 | (61)(69) | Applicable: à partir du 1er août 2014 |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 35 | (61) | Applicable: du 1er janvier 2014 au 31 juillet 2014 |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 35 | (61)(69) | Applicable: à partir du 1er août 2014  À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | Applicable: du 1er janvier 2014 au 31 juillet 2014 |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61)(69) | Applicable: à partir du 1er août 2014  Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  |  |  |  |
| E 200-213 | Acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement compléments alimentaires sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et de combinaisons de vitamines A et D, à l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 310-321 | Gallate de propyle, 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* |  |  |  |  |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M83**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1497) | | | | | |  |
| E 432-436 | Polysorbates | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 459 | Bêta-cyclodextrine | *quantum satis* |  | Uniquement compléments alimentaires en comprimés et en dragées. |  |  |
| E 468 | Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée | 30 000 |  | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| 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 | *quantum satis* |  | Applicable: jusqu'au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551-553 | Dioxyde de silicium – silicates | *quantum satis* |  | Applicable: à partir du 1er février 2014 |  |  |
| E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | (91) | Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents. |  |  |
| 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 950 | Acésulfame-K | 2 000 |  | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 951 | Aspartame | 2 000 |  |  |  |  |
| E 951 | Aspartame | 5 500 |  | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 500 | (51) |  |  |  |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 1 250 | (51) | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 500 | (52) |  |  |  |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 1 200 | (52) | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 955 | Sucralose | 800 |  |  |  |  |
| E 955 | Sucralose | 2 400 |  | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 957 | Thaumatine | 400 |  | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 959 | Néohespéridine DC | 100 |  |  |  |  |
| E 959 | Néohespéridine DC | 400 |  | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 670 | (60) |  |  |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 1 800 | (60) | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 961 | Néotame | 60 |  |  |  |  |
| E 961 | Néotame | 185 |  | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 961 | Néotame | 2 |  | Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 961 | Néotame | 2 |  | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher à base de vitamines et/ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût. |  |  |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | (11)a (49) (50) |  |  |  |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 2 000 | (11)a (49) (50) | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 969 | Advantame | 20 |  |  |  |  |
| E 969 | Advantame | 55 |  | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 1201 | Polyvinylpyrrolidone | *quantum satis* |  | Uniquement compléments alimentaires en comprimés et en dragées. |  |  |
| E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidone | *quantum satis* |  | Uniquement compléments alimentaires en comprimés et en dragées. |  |  |
| E 1203 | Alcool polyvinylique (APV) | 18 000 |  | Uniquement compléments alimentaires en gélules et en comprimés. |  |  |
| E 1204 | Pullulan | *quantum satis* |  | Uniquement compléments alimentaires en gélules et en comprimés. |  |  |
| E 1205 | Copolymère de méthacrylate basique | 100 000 |  | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 1206 | Copolymère de méthacrylate neutre | 200 000 |  | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 1207 | Copolymère de méthacrylate anionique | 100 000 |  | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 1208 | Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone | 100 000 |  | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 1209 | Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol | 100 000 |  | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |  |  |
| E 1505 | Citrate de triéthyle | 3 500 |  | Uniquement compléments alimentaires en gélules et en comprimés. |  |  |
| E 1521 | Polyéthylèneglycol | 10 000 |  | Uniquement compléments alimentaires en gélules et en comprimés. |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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. | | | |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M7**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0380) | | | | | |  |  |
| (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. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | | | |  |  |
| (91):  La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M83**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1497) | | | | | |  |  |
| **17.2** | **Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge** | | | | |  |  |
| Groupe I | Additifs |  |  |  |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  |  |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* |  | Applicable: jusqu'au 31 juillet 2014 |  |  |
| Groupe II | Colorants *quantum satis* | *quantum satis* | (69) | Applicable: à partir du 1er août 2014  Uniquement compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 |  |  |  |  |
| Groupe IV | Polyols | *quantum satis* |  |  |  |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | Applicable: du 1er janvier 2014 au 31 juillet 2014 |  |  |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61)(69) | Applicable: à partir du 1er août 2014 |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 10 | (61) | Applicable: du 1er janvier 2014 au 31 juillet 2014 |  |  |
| E 110 | *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S | 10 | (61)(69) | Applicable: à partir du 1er août 2014 |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | Applicable: du 1er janvier 2014 au 31 juillet 2014 |  |  |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61)(69) | Applicable: à partir du 1er août 2014 |  |  |
| E 160d | Lycopène | 30 |  |  |  |  |
| E 200-213 | Acide sorbique – sorbates; Acide benzoïque – benzoates | 2 000 | (1) (2) | À l'exception des compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| E 310-321 | Gallate de propyle, 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* |  |  |  |  |
| [**▼M89**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0279)**—————** | | | | | |  |
| [**▼M83**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1497) | | | | | |  |
| 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* | (1) |  |  |  |
| E 551-559 | Dioxyde de silicium – silicates | *quantum satis* |  | Applicable: jusqu'au 31 janvier 2014 |  |  |
| E 551-553 | Dioxyde de silicium – silicates | *quantum satis* |  | Applicable: à partir du 1er février 2014 |  |  |
| E 950 | Acésulfame-K | 350 |  |  |  |  |
| E 950 | Acésulfame-K | 2 000 |  | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| E 951 | Aspartame | 600 |  |  |  |  |
| E 951 | Aspartame | 5 500 |  | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 400 | (51) |  |  |  |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 1 250 | (51) | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 80 | (52) |  |  |  |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 1 200 | (52) | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| E 955 | Sucralose | 240 |  |  |  |  |
| E 955 | Sucralose | 2 400 |  | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| E 957 | Thaumatine | 400 |  | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| E 959 | Néohespéridine DC | 50 |  |  |  |  |
| E 959 | Néohespéridine DC | 400 |  | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 200 | (60) |  |  |  |
| E 960 | Glycosides de stéviol | 1 800 | (60) | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| E 961 | Néotame | 20 |  |  |  |  |
| E 961 | Néotame | 185 |  | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| E 961 | Néotame | 2 |  | Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| E 961 | Néotame | 2 |  | Uniquement compléments alimentaires en sirop à base de vitamines et/ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût. |  |  |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | (11)a (49) (50) |  |  |  |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 2 000 | (11)a (49) (50) | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| E 969 | Advantame | 6 |  |  |  |  |
| E 969 | Advantame | 55 |  | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) | | | | | |
| (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. | | | |  |  |
| [**▼M5**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1131) | | | | | |  |  |
| (60):  Exprimés en équivalents stéviols. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M6**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32012R0232) | | | | | |  |  |
| (61):  La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |  |  |  |  |
| [**▼M83**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1497)**—————** | | | | | |  |  |
| [**▼M2**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1129) |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 |  |  |  |  |  |

[**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130)

*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)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0037) | Colorants, émulsifiants et antioxydants |
| E 422 | Glycérol | *quantum satis* | Tous les additifs alimentaires |
| E 420 | Sorbitol |
| E 421 | Mannitol |
| E 953 | Isomalt |
| E 965 | Maltitol |
| E 966 | Lactitol |
| E 967 | Xylitol |
| E 968 | Érythritol |
| E 400 – E 404 | Acide alginique – alginates (tableau 7 de la partie 6) |
| E 405 | Alginate de propane-1,2-diol |
| E 406 | Agar-agar |
| E 407 | Carraghénanes |
| E 410 | Farine de graines de caroube |
| E 412 | Gomme guar |
| E 413 | Gomme adragante |
| E 414 | Gomme arabique ou gomme d’acacia |
| E 415 | Gomme xanthane |
| E 440 | Pectines |
| E 432 – E 436 | Polysorbates (tableau 4 de la partie 6) | *quantum satis* | Antimoussants |
| E 442 | Phosphatides d’ammonium | *quantum satis* | Antioxydants |
| E 460 | Cellulose | *quantum satis* | Tous les additifs alimentaires |
| E 461 | Méthylcellulose |
| E 462 | Éthylcellulose |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose |
| E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose |
| E 465 | Éthylméthylcellulose |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique |  |  |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | |
| E 322 | Lécithines | *quantum satis* | Colorants et antioxydants liposolubles |
| E 432 – E 436 | Polysorbates (tableau 4 de la partie 6) |
| E 470b | Sels de magnésium d’acides gras |
| E 471 | Mono- et diglycérides d’acides gras |
| E 472a | Esters acétiques des mono- et diglycérides d’acides gras |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d’acides gras |
| E 472e | Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d’acides gras |
| E 473 | Sucroesters d’acides gras |
| E 475 | Esters polyglycériques d’acides gras |
| E 491 – E 495 | Esters de sorbitane (tableau 5 de la partie 6) | *quantum satis* | Colorants et antimoussants |
| E 1404 | Amidon oxydé | *quantum satis* | Tous les additifs alimentaires |
| E 1410 | Phosphate de monoamidon |
| E 1412 | Phosphate de diamidon |
| E 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté |
| E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé |
| E 1420 | Amidon acétylé |
| E 1422 | Adipate de diamidon acétylé |
| E 1440 | Amidon hydroxypropylé |
| E 1442 | Phosphate de diamidon hydroxypropylé |
| E 1450 | Octényle succinate d’amidon sodique |
| E 1451 | Amidon oxydé acétylé |
| E 170 | Carbonate de calcium |
| E 263 | Acétate de calcium |
| E 331 | Citrates de sodium |
| E 332 | Citrates de potassium |
| E 341 | Phosphates de calcium |
| E 501 | Carbonates de potassium |
| E 504 | Carbonates de magnésium |
| E 508 | Chlorure de potassium |
| E 509 | Chlorure de calcium |
| E 511 | Chlorure de magnésium |
| E 514 | Sulfates de sodium |
| E 515 | Sulfates de potassium |
| E 516 | Sulfate de calcium |
| E 517 | Sulfate d’ammonium |
| E 577 | Gluconate de potassium |
| E 640 | Glycine et son sel de sodium |
| E 1505 [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0037) | Citrate de triéthyle |
| E 1518 [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0037) | 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 |
| 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)**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0038)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | |
| E 200 – 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium (partie 6, tableau 2) | 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 |
| [**▼M88**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0268) | | | |
| E 200 | Acide sorbique | 2 500 mg/kg de préparation | Préparations de colorants liquides destinées à la vente au consommateur final pour la coloration décorative des coquilles d’œufs |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | |
| 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 SO2, 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)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0039) |
| 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 P2O5), 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 P2O5) dans la préparation | Préparations de colorants et d’émulsifiants |
| 10 000  mg/kg (exprimés en P2O5) dans la préparation | Préparations de polyols |
| 10 000  mg/kg (exprimés en P2O5) 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 |
| [**▼M25**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0510) | | | |
| E 432-E 436 | Polysorbates | *quantum satis* | Préparations de colorants, d’amplificateurs de contraste, d’antioxydants liposolubles et d’agents d’enrobage pour fruits |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | |
| E 473 | Sucroesters d’acides gras | *quantum satis* | Préparations de colorants et d’antioxydants liposolubles |
| E 475 | Esters polyglycériques d’acides gras | *quantum satis* | Préparations de colorants et d’antioxydants liposolubles |
| E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | 50 000  mg/kg dans la préparation, 500 mg/kg dans la denrée alimentaire finale | Comme émulsifiant dans les préparations de colorants utilisées dans:  — le surimi et les produits à base de poisson de type japonais (kamaboko) (E 120 – cochenille, acide carminique, carmins),  — les produits à base de viande, les pâtés de poissons et les préparations à base de fruits utilisées dans les produits laitiers aromatisés et les desserts (E 163 – anthocyanes, E 100 – curcumine et E 120 – cochenille, acide carminique, carmins) |
| E 491 – E 495 | Esters de sorbitane Tableau 5 de la partie 6 | *quantum satis* | Préparations de colorants, d’antimoussants et d’agents d’enrobage pour fruits |
| E 551 | Dioxyde de silicium | 50 000  mg/kg dans la préparation | Préparations de colorants sèches en poudre |
| 10 000  mg/kg dans la préparation | Préparations de E 508 – chlorure de potassium et de E 412 – gomme guar |
| 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 |
| [**▼M52**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0639) | | | |
| E 551 | Dioxyde de silicium | 5 000  mg/kg dans la préparation | E 1209 copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol |
| [**▼M55**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R1362) | | | |
| E 551 | Dioxyde de silicium | 30 000  mg/kg dans la préparation | Extraits secs de romarin en poudre (E 392) |
| [**▼M72**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32017R1271) | | | |
| E 551 | Dioxyde de silicium | 10 000  mg/kg dans la préparation | Nitrate de potassium (E 252) |
| [**▼M93**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32020R0771) | | | |
| 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(i) – bixine de rocou, E 160b(ii) – norbixine de rocou, E 160c – extrait de paprika, capsanthine, capsorubine, E 160d – lycopène et E 160e – β–apo–8’–caroténal |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | |
| 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 |
| [**▼M70**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32017R0874) | | | |
| E 943a | Butane | 1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale | Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe II, partie C (pour usage professionnel uniquement) |
| E 943b | Isobutane | 1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale | Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe II, partie C (pour usage professionnel uniquement) |
| E 944 | Propane | 1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale | Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe II, partie C (pour usage professionnel uniquement) |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | |
| (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). | | | |

*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)**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0040)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| 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 SO2)  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 |
| [**▼M20**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0025) | | | | | |
| E 261 | Acétates de potassium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | | | |
| E 262 | Acétates de sodium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 263 | Acétate de calcium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 270 | Acide lactique | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 281 | Propionate de sodium | *quantum satis* | *quantum satis* | 50  mg/l |  |
| E 290 | Dioxyde de carbone | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 296 | Acide malique | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 300 | Acide ascorbique | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 301 | Ascorbate de sodium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 302 | Ascorbate de calcium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 304 | Esters d’acides gras de l’acide ascorbique | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 306 | Extrait riche en tocophérols | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 307 | Alpha-tocophérol | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 308 | Gamma-tocophérol | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 309 | Delta-tocophérol | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 322 | Lécithines | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 325 | Lactate de sodium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 326 | Lactate de potassium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 327 | Lactate de calcium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 330 | Acide citrique | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 331 | Citrates de sodium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 332 | Citrates de potassium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 333 | Citrates de calcium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 334 | Acide tartrique [L(+)] | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| 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 P2O5) | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 339 | Phosphates de sodium | 50 000  mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P2O5) | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 340 | Phosphates de potassium |
| E 341 | Phosphates de calcium |
| E 343 | Phosphates de magnésium |
| E 351 | Malate de potassium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 352 | Malates de calcium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 354 | Tartrate de calcium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 380 | Citrate de triammonium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 400 | Acide alginique | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 401 | Alginate de sodium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 402 | Alginate de potassium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 403 | Alginate d’ammonium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 404 | Alginate de calcium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 406 | Agar-agar | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 407 | Carraghénanes | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 407a | Algues *Euchema* transformées | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 410 | Farine de graines de caroube | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 412 | Gomme guar | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 413 | Gomme adragante | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 414 | Gomme arabique ou gomme d’acacia | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 415 | Gomme xanthane | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 417 | Gomme Tara | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 418 | Gomme Gellane | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 420 | Sorbitol | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 421 | Mannitol | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| 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 P2O5) | *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* |  |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | | |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique,  gomme cellulosique | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | | | |
| E 469 | Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 470a | Sels de sodium, de potassium et de calcium d’acides gras | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 470b | Sels de magnésium d’acides gras | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 471 | Mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 472a | Esters acétiques des mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 472b | Esters lactiques des mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 472d | Esters tartriques des mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 472e | Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 472f | Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 473 | Sucroesters d’acides gras | 50 000  mg/kg | 50  mg/kg | 25  mg/l | Oui, uniquement comme support |
| E 500 | Carbonates de sodium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 501 | Carbonates de potassium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui, E 501(i) carbonate de potassium uniquement |
| E 503 | Carbonates d’ammonium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 504 | Carbonates de magnésium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 507 | Acide chlorhydrique | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 508 | Chlorure de potassium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 509 | Chlorure de calcium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 511 | Chlorure de magnésium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 513 | Acide sulfurique | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 514 | Sulfates de sodium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui, E 514(i) – sulfate de sodium uniquement |
| E 515 | Sulfates de potassium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 516 | Sulfate de calcium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 517 | Sulfate d’ammonium | 100 000  mg/kg | 100  mg/kg | 50  mg/l | Oui |
| E 524 | Hydroxyde de sodium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 525 | Hydroxyde de potassium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 526 | Hydroxyde de calcium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 527 | Hydroxyde d’ammonium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 528 | Hydroxyde de magnésium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 529 | Oxyde de calcium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 530 | Oxyde de magnésium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 551 | Dioxyde de silicium | 50 000  mg/kg dans la préparation sèche en poudre | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 570 | Acides gras | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 574 | Acide gluconique | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 575 | Glucono-delta-lactone | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 576 | Gluconate de sodium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 577 | Gluconate de potassium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 578 | Gluconate de calcium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 640 | Glycine et son sel de sodium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 920 | L-cystéine | 10 000  mg/kg | 10  mg/kg | 5  mg/l |  |
| E 938 | Argon | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 939 | Hélium | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 941 | Azote | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 942 | Protoxyde d’azote | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 948 | Oxygène | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 949 | Hydrogène | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* |  |
| E 965 | Maltitol | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 966 | Lactitol | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui (uniquement comme support) |
| E 967 | Xylitol | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui (uniquement comme support) |
| E 1200 | Polydextrose | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 1404 | Amidon oxydé | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 1410 | Phosphate de monoamidon | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 1412 | Phosphate de diamidon | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 1420 | Amidon acétylé | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 1422 | Adipate de diamidon acétylé | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 1440 | Amidon hydroxypropylé | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 1442 | Phosphate de diamidon hydroxypropylé | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 1450 | Octényle succinate d’amidon sodique | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 1451 | Amidon oxydé acétylé | *quantum satis* | *quantum satis* | *quantum satis* | Oui |
| E 1520 | Propanediol-1,2 (propylène glycol) | 500  g/kg | [(2)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0041) | [(2)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0041) | 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. | | | | | |

*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  E 421  E 953  E 965  E 966  E 967  E 968 | Sorbitol  Mannitol  Isomalt  Maltitol  Lactitol  Xylitol  Érythritol | Tous les arômes | *quantum satis* à des fins autres que l’édulcoration, mais pas comme exhausteurs de goût |
| [**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098) | | | |
| E 200 – 202 | Acide sorbique et sorbate de potassium (partie 6, tableau 2) | Tous les arômes | 1 500  mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) dans les arômes |
| E 210 | Acide benzoïque |
| E 211 | Benzoate de sodium |
| E 212 | Benzoate de potassium |
| E 213 | Benzoate de calcium |
| [**▼M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481) | | | |
| E 310 | Gallate de propyle | Huiles essentielles | 1 000  mg/kg (gallate de propyle, BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les huiles essentielles |
| E 319 | Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT) |
| E 320 | Butylhydroxy-anisol (BHA) | Arômes autres que les huiles essentielles | 100 mg/kg [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0042) (gallate de propyle)  200 mg/kg [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0042) (BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les arômes |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | |
| 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 P2O5) 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 |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | | | |
| E 423 | Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique | Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 03 «Glaces de consommation»; 07.2 «Produits de boulangerie fine»; 08.3 «Produits à base de viande», uniquement la viande de volaille transformée; 09.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés»; 16 «Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4». | 500 mg/kg dans la denrée alimentaire finale |
| Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 14.1.4 «Boissons aromatisées», uniquement les boissons aromatisées ne contenant pas de jus de fruits et les boissons aromatisées gazeuses contenant du jus de fruits; 14.2 «Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool». | 220 mg/kg dans la denrée alimentaire finale |
| Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 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»; 05.4 «Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4»; 06.3 «Céréales pour petit-déjeuner». | 300 mg/kg dans la denrée alimentaire finale |
| Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 01.7.5 «Fromages fondus». | 120 mg/kg dans la denrée alimentaire finale |
| Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 05.3 «Chewing-gum». | 60 mg/kg dans la denrée alimentaire finale |
| Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 01.8 «Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons»; 04.2.5 «Confitures, gelées, marmelades et produits similaires»; 04.2.5.4 «Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque»; 08.3 «Produits à base de viande»; 12.5 «Soupes, potages et bouillons»; 14.1.5.2 «Autres», uniquement le café instantané, le thé et les plats prêts à consommer à base de céréales. | 240 mg/kg dans la denrée alimentaire finale |
| Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 10.2 «Œufs transformés et ovoproduits». | 140 mg/kg dans la denrée alimentaire finale |
| Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 14.1.4 «Boissons aromatisées», uniquement les boissons aromatisées non gazeuses contenant du jus de fruits; 14.1.2 «Jus de fruits au sens de la directive 2001/112/CE et jus de légumes», uniquement les jus de légumes; 12.6 «Sauces», uniquement les sauces au jus de viande et les sauces sucrées. | 400 mg/kg dans la denrée alimentaire finale |
| Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 15 «Amuse-gueules salés prêts à consommer». | 440 mg/kg dans la denrée alimentaire finale |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | |
| 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)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0043) | 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 |
| [**▼M31**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0818) | | | |
| E 473 | Sucroesters d’acides gras | Arômes pour boissons claires aromatisées à base d’eau relevant de la catégorie 14.1.4 | 15 000  mg/kg dans les arômes, 30 mg/l dans les denrées alimentaires finales |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | |
| E 551 | Dioxyde de silicium | Tous les arômes | 50 000  mg/kg dans les arômes |
| E 900 | Diméthylpolysiloxane | Tous les arômes | 10 mg/kg dans les arômes |
| E 901 | Cire d’abeille | Arômes dans les boissons aromatisées sans alcool | 200 mg/l dans les boissons aromatisées |
| E 1505 | Citrate de triéthyle | Tous les arômes | 3 000  mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons, à l’exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1 000  mg/l, à partir de toutes les sources. |
| E 1517 | Diacétate de glycéryle (diacétine) |
| E 1518 | Triacétate de glycéryle (triacétine) |
| E 1520 | Propanediol-1,2 (propylène glycol) |
| E 1519 | Alcool benzylique | Arômes pour: | |
| —  liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles | 100 mg/l dans la denrée alimentaire finale |
| —  confiserie, y compris le chocolat, et produits de boulangerie fine | 250 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant |
| (1)    [**►M82**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R1481)  Règle de proportionnalité: lorsque des mélanges de gallate de propyle, 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 |  |
| [**▼M20**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0025) | | | | |
| E 261 | Acétates de potassium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | | |
| E 262 | Acétates de sodium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 263 | Acétate de calcium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 270 | Acide lactique | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 290 | Dioxyde de carbone | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 296 | Acide malique | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 300 | Acide ascorbique | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 301 | Ascorbate de sodium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 302 | Ascorbate de calcium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 304 | Esters d’acides gras de l’acide ascorbique | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| 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 P2O5, dans la préparation de nutriments | Tous les nutriments |  |
| E 350 | Malates de sodium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 351 | Malate de potassium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 352 | Malates de calcium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 354 | Tartrate de calcium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 380 | Citrate de triammonium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 392 | Extraits de romarin | 1 000  mg/kg dans la préparation de bêta-carotène et de lycopène, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l’acide carnosique et du carnosol | Préparations de bêta-carotène et de lycopène |  |
| E 400 – E 404 | Acide alginique – alginates (tableau 7 de la partie 6) | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 406 | Agar-agar | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 407 | Carraghénanes | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 407a | Algues *Euchema* transformées | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 410 | Farine de graines de caroube | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 412 | Gomme guar | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 413 | Gomme adragante | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 414 | Gomme arabique ou gomme d’acacia | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 415 | Gomme xanthane | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 417 | Gomme Tara | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 418 | Gomme Gellane | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 420 | Sorbitol | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui, uniquement comme support |
| E 421 | Mannitol | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui, uniquement comme support |
| E 422 | Glycérol | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 432 – E 436 | Polysorbates (tableau 4 de la partie 6) | *quantum satis* uniquement dans les préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E. En ce qui concerne les préparations de vitamine A et de vitamine D, la quantité maximale dans la denrée alimentaire finale est de 2 mg/kg. | Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamines A, D et E | Oui |
| E 440 | Pectines | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 459 | Bêta-cyclodextrine | 100 000  mg/kg dans la préparation, 1 000  mg/kg dans la denrée alimentaire finale | Tous les nutriments | Oui |
| E 460 | Cellulose | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 461 | Méthylcellulose | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 462 | Éthylcellulose | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 465 | Éthylméthylcellulose | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique,  gomme cellulosique | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | | |
| E 469 | Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 470a | Sels de sodium, de potassium et de calcium d’acides gras | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 470b | Sels de magnésium d’acides gras | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 471 | Mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 472a | Esters acétiques des mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 472b | Esters lactiques des mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 472d | Esters tartriques des mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 472e | Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 472f | Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d’acides gras | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 473 | Sucroesters d’acides gras | *quantum satis* | Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E | Oui |
| 2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale | Préparations de vitamine A et de vitamine D |
| E 475 | Esters polyglycériques d’acides gras | *quantum satis* | Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E | Oui |
| 2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale | Préparations de vitamine A et de vitamine D |
| E 491 – E 495 | Esters de sorbitane (tableau 5 de la partie 6) | *quantum satis* | Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E | Oui |
| 2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale | Préparations de vitamine A et de vitamine D |
| E 500 | Carbonates de sodium | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 501 | Carbonates de potassium | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 503 | Carbonates d’ammonium | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 504 | Carbonates de magnésium | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 507 | Acide chlorhydrique | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 508 | Chlorure de potassium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 509 | Chlorure de calcium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 511 | Chlorure de magnésium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 513 | Acide sulfurique | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 514 | Sulfates de sodium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 515 | Sulfates de potassium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 516 | Sulfate de calcium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 524 | Hydroxyde de sodium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 525 | Hydroxyde de potassium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 526 | Hydroxyde de calcium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 527 | Hydroxyde d’ammonium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 528 | Hydroxyde de magnésium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 529 | Oxyde de calcium | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 530 | Oxyde de magnésium | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 551,  E 552 | Dioxyde de silicium  Silicate de calcium | 50 000  mg/kg dans la préparation sèche en poudre (seuls ou en mélange) | Préparations sèches en poudre de tous les nutriments |  |
| 10 000  mg/kg dans la préparation (E 551 uniquement) | Préparations de chlorure de potassium utilisées dans les produits de remplacement du sel |
| E 554 | Silicate alumino-sodique | 15 000  mg/kg dans la préparation | Préparations de vitamines liposolubles |  |
| E 570 | Acides gras | *quantum satis* | Tous les nutriments, sauf ceux contenant des acides gras insaturés |  |
| E 574 | Acide gluconique | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 575 | Glucono-delta-lactone | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 576 | Gluconate de sodium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 577 | Gluconate de potassium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 578 | Gluconate de calcium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 640 | Glycine et son sel de sodium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 900 | Diméthylpolysiloxane | 200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale | Préparations de bêta-carotène et de lycopène |  |
| E 901 | Cire d’abeille blanche et jaune | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui, uniquement comme support |
| E 938 | Argon | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 939 | Hélium | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 941 | Azote | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 942 | Protoxyde d’azote | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 948 | Oxygène | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 949 | Hydrogène | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 953 | Isomalt | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui, uniquement comme support |
| E 965 | Maltitol | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui, uniquement comme support |
| E 966 | Lactitol | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui, uniquement comme support |
| E 967 | Xylitol | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui, uniquement comme support |
| E 968 | Érythritol | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui, uniquement comme support |
| E 1103 | Invertase | *quantum satis* | Tous les nutriments |  |
| E 1200 | Polydextrose | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| E 1404 | Amidon oxydé | *quantum satis* | Tous les nutriments | Oui |
| 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)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0044) | Tous les nutriments | Oui, uniquement comme support |
| E 1520 [(1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0044) | 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** |
| [**▼M22**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0256) | | | | |
| E 301 | Ascorbate de sodium | 100 000  mg/kg de préparation de vitamine D et  1 mg/l de la denrée alimentaire finale après transfert total | Préparations de vitamine D | Préparations et préparations de suite pour nourrissons telles qu’elles sont définies par la directive 2006/141/CE |
| Transfert total: 75 mg/l | Enrobages de préparations de nutriments contenant des acides gras polyinsaturés | Denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | | |
| 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 |
| [**▼M21**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0244) | | | | |
| E 341 (iii) | Phosphate tricalcique | Transfert maximal de 150 mg/kg sous forme de P2O5, dans la limite de la quantité de calcium et de phosphore et du rapport calcium/phosphore fixés dans la directive 2006/141/CE | Tous les nutriments | Préparations pour nourrissons et préparations de suite au sens de la directive 2006/141/CE |
| La quantité maximale de 1 000  mg/kg exprimée en P2O5 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. | 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 |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | | |
| 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 |
| 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 |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | | | | |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique,  gomme cellulosique | 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 |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | | | | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d’acides gras | Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l’annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d’utilisation fixées audit point soient respectées | Tous les nutriments | Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d’acides gras | Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l’annexe II, partie E, point 13.1, ne soit pas dépassée | Tous les nutriments | Préparations pour nourrissons et préparations de suite pour nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé |
| E 551 | Dioxyde de silicium | 10 000  mg/kg dans les préparations de nutriments | Préparations de nutriments sèches en poudre | Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge |
| E 1420 | Amidon acétylé | Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l’annexe II, partie E, point 13.1.3, ne soit pas dépassée | Tous les nutriments | Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE |
| E 1450 | Octényle succinate d’amidon sodique | Transfert: 100 mg/kg | Préparations de vitamines | Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge |
| Transfert: 1 000  mg/kg | Préparations d’acides gras polyinsaturés |
| E 1451 | Amidon oxydé acétylé | Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l’annexe II, partie E, point 13.1.3, ne soit pas dépassée | Tous les nutriments | Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au sens de la directive 2006/125/CE |

*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 |
| [**▼M20**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R0025) | |
| E 261 | Acétates de potassium |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | |
| E 262 | Acétates de sodium |
| E 263 | Acétate de calcium |
| E 270 | Acide lactique |
| E 290 | Dioxyde de carbone |
| E 296 | Acide malique |
| E 300 | Acide ascorbique |
| E 301 | Ascorbate de sodium |
| E 302 | Ascorbate de calcium |
| E 304 | Esters d’acides gras de l’acide ascorbique |
| E 306 | Extrait riche en tocophérols |
| E 307 | Alpha-tocophérol |
| E 308 | Gamma-tocophérol |
| E 309 | Delta-tocophérol |
| E 322 | Lécithines |
| E 325 | Lactate de sodium |
| E 326 | Lactate de potassium |
| E 327 | Lactate de calcium |
| E 330 | Acide citrique |
| E 331 | Citrates de sodium |
| E 332 | Citrates de potassium |
| E 333 | Citrates de calcium |
| E 334 | Acide tartrique [L(+)] |
| E 335 | Tartrates de sodium |
| E 336 | Tartrates de potassium |
| E 337 | Tartrate double de sodium et de potassium |
| E 350 | Malates de sodium |
| E 351 | Malate de potassium |
| E 352 | Malates de calcium |
| E 354 | Tartrate de calcium |
| E 380 | Citrate de triammonium |
| E 400 | Acide alginique |
| E 401 | Alginate de sodium |
| E 402 | Alginate de potassium |
| E 403 | Alginate d’ammonium |
| E 404 | Alginate de calcium |
| E 406 | Agar-agar |
| E 407 | Carraghénanes |
| E 407a | Algues *Euchema* transformées |
| E 410 | Farine de graines de caroube |
| E 412 | Gomme guar |
| E 413 | Gomme adragante |
| E 414 | Gomme arabique ou gomme d’acacia |
| E 415 | Gomme xanthane |
| E 417 | Gomme Tara |
| E 418 | Gomme Gellane |
| E 422 | Glycérol |
| E 440 | Pectines |
| E 460 | Cellulose |
| E 461 | Méthylcellulose |
| E 462 | Éthylcellulose |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose |
| E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose |
| E 465 | Éthylméthylcellulose |
| [**▼M35**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32013R1274) | |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique |
| [**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130) | |
| 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 |
| 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 |

[**▼M76**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32018R0098)

***Tableau 2***

**Acide sorbique – sorbate de potassium**

|  |  |
| --- | --- |
| **Numéro E** | **Dénomination** |
| E 200 | Acide sorbique |
| E 202 | Sorbate de potassium |

[**▼M4**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32011R1130)

***Tableau 3***

**Anhydride sulfureux – sulfites**

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

***Tableau 4***

**Polysorbates**

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

***Tableau 5***

**Esters de sorbitane**

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

***Tableau 6***

**Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates**

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

***Tableau 7***

**Acide alginique – alginates**

|  |  |
| --- | --- |
| **Numéro E** | **Dénomination** |
| E 400 | Acide alginique |
| E 401 | Alginate de sodium |
| E 402 | Alginate de potassium |
| E 403 | Alginate d’ammonium |
| [**▼M53**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32015R0647) | |
| E 404 | Alginate de calcium |

[**▼B**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32008R1333)

*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 |

*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) [(\*1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0045) | «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) [(\*1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0045) |
| Carmoisine (E 122) [(\*1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0045) |
| Rouge allura (E 129) [(\*1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0045) |
| Tartrazine (E 102) [(\*1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0045) |
| Ponceau 4R (E 124 [(\*1)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#E0045) |
| (\*1)    [**►M1**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/AUTO/?uri=celex:32010R0238)  **◄** | |

([1](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#src.E0001)) Voir page 34 du présent Journal officiel.

([2](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#src.E0002)) JO L 330 du 5.12.1998, p. 32.

([3](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#src.E0003)) JO L 268 du 24.9.1991, p. 69.

([4](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#src.E0004)) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55, rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.

([5](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#src.E0005)) JO L 186 du 30.6.1989, p. 21.

([6](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#src.E0006)) Règlement no 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) no 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).

([7](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#src.E0030)) applicable jusqu’au 31 janvier 2014.

([8](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:02008R1333-20200702#src.E0031)) applicable à partir du 1er février 2014.