

I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

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

du 20 février 1995

concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants

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

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

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽²⁾,

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

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

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

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

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

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

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

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

considérant que, dans l'attente de dispositions spécifiques prises en application de la directive 91/414/CEE du Conseil, du 15 juillet 1991, concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques ⁽⁶⁾ et de la directive 90/642/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990, concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur ou dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes ⁽⁷⁾, certaines substances appartenant à cette catégorie sont provisoirement couvertes par la présente directive;

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

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

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

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

considérant que la modification des critères de pureté existants concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ainsi que de nouvelles spécifications relatives à ceux pour lesquels il n'existe pas

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

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

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

⁽⁴⁾ JO n° L 40 du 11. 2. 1989, p. 27.

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

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

⁽⁷⁾ JO n° L 350 du 14. 12. 1990, p. 71.

de critères de pureté seront adoptées conformément à la procédure prévue à l'article 11 de la directive 89/107/CEE;

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

considérant que la présente directive remplace et abroge les directives 64/54/CEE ⁽¹⁾, 70/357/CEE ⁽²⁾, 74/329/CEE ⁽³⁾ et 83/463/CEE ⁽⁴⁾,

ONT ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

1. La présente directive est une directive spécifique faisant partie de la directive globale au sens de l'article 3 de la directive 89/107/CEE et s'applique aux additifs autres que les colorants, édulcorants et agents de traitement de la farine.

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

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

- a) «conservateurs», des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes;
- b) «antioxygènes», des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur;
- c) «supports», y compris les solvants porteurs, les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire sans modifier sa fonction technologique (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation;
- d) «acidifiants», les substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide;
- e) «correcteurs d'acidité», les substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire;
- f) «anti-agglomérants», les substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules;

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

⁽¹⁾ JO n° 12 du 27. 1. 1964, p. 161.

⁽²⁾ JO n° L 157 du 18. 7. 1970, p. 31.

⁽³⁾ JO n° L 189 du 12. 7. 1974, p. 1.

⁽⁴⁾ JO n° L 255 du 15. 9. 1983, p. 1.

substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles, ainsi que les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire;

w) «épaississants», les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.

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

5. Aux fins de la présente directive, ne sont pas considérés comme additifs alimentaires:

- a) les substances employées dans le traitement de l'eau potable, dans les conditions prévues par la directive 80/778/CEE⁽¹⁾;
- b) les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes, ou d'un mélange des deux, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium («pectine liquide»);
- c) les bases de gommes à mâcher;
- d) la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;
- e) le chlorure d'ammonium;
- f) le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;
- g) les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels et qui n'ont pas de fonction d'additifs;
- h) les caséinates et la caséine;
- i) l'inuline.

Article 2

1. Seules les substances énumérées aux annexes I, III, IV et V peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires aux fins mentionnées à l'article 1^{er} paragraphe 3.

2. L'utilisation des additifs alimentaires énumérés à l'annexe I est autorisée dans les denrées alimentaires aux fins mentionnées à l'article 1^{er} paragraphe 3, à l'exception des denrées alimentaires mentionnées à l'annexe II, selon le principe *quantum satis*.

3. Sauf dispositions spécifiques contraires, le paragraphe 2 ne s'applique pas:

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

- a) — aux denrées alimentaires non transformées,
 - au miel, au sens de la directive 74/409/CEE⁽²⁾,
 - aux huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées,
 - au beurre,
 - au lait (entier, écrémé et demi-écrémé) et à la crème (entière ou en faible teneur en matières grasses) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT),
 - aux produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés,
 - à l'eau minérale naturelle au sens de la directive 80/777/CEE⁽³⁾ et à l'eau de source,
 - au café (à l'exclusion du café instantané aromatisé) et aux extraits de café,
 - au thé en feuilles non aromatisé,
 - aux sucres au sens de la directive 73/437/CEE⁽⁴⁾,
 - aux pâtes sèches,
 - au babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé).

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

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

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

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

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

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

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

⁽³⁾ JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 1.

⁽⁴⁾ JO n° L 356 du 27. 12. 1973, p. 71.

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

Article 3

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

— dans une denrée alimentaire composée pour autant que cette dernière ne figure pas à l'article 2 paragraphe 3, dans la mesure où cet additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée

ou

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

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

Article 4

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

Article 5

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

— si une denrée alimentaire donnée, non classée dans une catégorie au moment de l'adoption de la présente directive, appartient à l'une des catégories de denrées alimentaires visées à l'article 2 ou dans l'une des annexes

ou

— si un additif alimentaire figurant dans les annexes et autorisé sur la base du principe *quantum satis* est utilisé conformément aux critères figurant à l'article 2

ou

— si une substance est un additif alimentaire au sens de l'article 1^{er}.

Article 6

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

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

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

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

b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

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

Article 7

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

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

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

Article 8

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

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

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

Article 9

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

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

Les États membres en informent immédiatement la Commission.

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

Article 10

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

Article 11

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 20 février 1995.

Par le Parlement européen

Le président

K. HÄNSCH

Par le Conseil

Le président

J. PUECH

ANNEXE I

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

Notes

1. Les substances énumérées dans la liste ci-après peuvent être additionnées à toutes les denrées alimentaires, à l'exception de celles visées à l'article 2 paragraphe 3, sur la base du principe «*quantum satis*».
2. Les substances figurant sous les numéros E 407 et E 440 peuvent être normalisées avec les sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation.
3. Explication des symboles utilisés
 - * Les substances E 290, E 938, E 939, E 941, E 942 et E 948 peuvent être également employées dans les denrées alimentaires visées à l'article 2 paragraphe 3.
 - # Les substances E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employées pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

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

N° E	Nom
E 331	Citrates de sodium i) Citrate monosodique ii) Citrate disodique iii) Citrate trisodique
E 332	Citrates de potassium i) Citrate monopotassique ii) Citrate tripotassique
E 333	Citrates de calcium i) Citrate monocalcique ii) Citrate dicalcique iii) Citrate tricalcique
E 334	Acide tartrique [L (+) -]
E 335	Tartrates de sodium i) Tartrate monosodique ii) Tartrate disodique
E 336	Tartrates de potassium i) Tartrate monopotassique ii) Tartrate dipotassique
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 350	Malates de sodium i) Malate de sodium ii) Malate acide de sodium
E 351	Malate de potassium
E 352	Malates de calcium i) Malate de calcium ii) Malate acide de calcium
E 354	Tartrate de calcium
E 380	Citrate de triammonium
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 406	Agar-agar
E 407	Carraghénanes
E 410	Farine de graines de caroube#
E 412	Gomme guar#
E 413	Gomme adragante, tragacathe
E 414	Gomme d'acacia ou gomme arabique
E 415	Gomme Xanthane#
E 417	Gomme Tara#
E 418	Gomme Gellane
E 422	Glycérol
E 440	Pectines i) Pectine ii) Pectine amidée

N° E	Nom
E 460	Cellulose i) Cellulose microcristalline ii) Cellulose en poudre
E 461	Méthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Éthylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium
E 470 a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras
E 470 b	Sels de magnésium d'acides gras
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 500	Carbonates de sodium i) Carbonate de sodium ii) Carbonate acide de sodium iii) Sesquicarbonate de sodium
E 501	Carbonates de potassium i) Carbonate de potassium ii) Carbonate acide de potassium
E 503	Carbonates d'ammonium i) Carbonate d'ammonium ii) Carbonate acide d'ammonium
E 504	Carbonates de magnésium i) Carbonate de magnésium ii) Carbonate acide de magnésium
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorure de magnésium
E 513	Acide sulfurique
E 514	Sulfates de sodium i) Sulfate de sodium ii) Sulfate acide de sodium
E 515	Sulfates de potassium i) Sulfate de potassium ii) Sulfate acide de potassium
E 516	Sulfate de calcium
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium

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

ANNEXE II

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

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Produits de cacao et de chocolat, au sens de la directive 73/241/CEE ⁽¹⁾	E 330 Acide citrique	0,5 %
	E 322 Lécithines	<i>quantum satis</i>
	E 334 Acide tartrique	0,5 %
	E 422 Glycérol	<i>quantum satis</i>
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
	E 170 Carbonates de calcium	} 7% rapporté à la matière sèche dégraissée exprimé en carbonates de potassium
	E 500 Carbonates de sodium	
	E 501 Carbonates de potassium	
	E 503 Carbonates d'ammonium	
	E 504 Carbonates de magnésium	
	E 524 Hydroxyde de sodium	
	E 525 Hydroxyde de potassium	
	E 526 Hydroxyde de calcium	
	E 527 Hydroxyde d'ammonium	
	E 528 Hydroxyde de magnésium	
	E 530 Oxyde de magnésium	} utilisés uniquement comme agents d'enrobage <i>quantum satis</i>
E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique		
E 440 Pectines		
Jus de fruits et nectars, au sens de la directive 93/77/CEE ⁽²⁾	E 300 Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>
Jus d'ananas, au sens de la directive 93/77/CEE	E 296 Acide malique	3 g/l
Nectars, au sens de la directive 93/77/CEE	E 330 Acide citrique	5 g/l
	E 270 Acide lactique	5 g/l
Jus de raisins, au sens de la directive 93/77/CEE	E 170 Carbonates de calcium	<i>quantum satis</i>
	E 336 Tartrates de potassium	<i>quantum satis</i>
Jus de fruits, au sens de la directive 93/77/CEE	E 330 Acide citrique	3 g/l
Confitures extra et gelées extra, au sens de la directive 79/693/CEE ⁽³⁾	E 440 Pectines	<i>quantum satis</i>
	E 270 Acide lactique	<i>quantum satis</i>
	E 296 Acide malique	
	E 300 Acide ascorbique	
	E 327 Lactate de calcium	
	E 330 Acide citrique	

⁽¹⁾ JO n° L 228 du 16. 8. 1973, p. 23. Les produits de cacao et de chocolat à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ne sont pas couverts par les dispositions de l'annexe II.

⁽²⁾ JO n° L 244 du 30. 9. 1993, p. 23.

⁽³⁾ JO n° L 205 du 13. 8. 1979, p. 5.

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
	E 331 Citrates de sodium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 350 Malates de sodium	
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
Confitures, gelées et marmelades, au sens de la directive 79/693/CEE, et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	E 440 Pectines	<i>quantum satis</i>
	E 270 Acide lactique E 296 Acide malique E 300 Acide ascorbique E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 350 Malates de sodium	<i>quantum satis</i>
	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 410 Farine de graines de caroube E 412 Gomme guar E 415 Gomme xanthane E 418 Gomme Gellane	10 g/kg (seul ou en mélange)
	E 509 Chlorure de calcium E 524 Hydroxyde de sodium	<i>quantum satis</i>
Laits de conserve totalement ou partiellement déshydratés, au sens de la directive 76/118/CEE ⁽¹⁾	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 407 Carraghénanes E 500 ii) Carbonate acide de sodium E 501 ii) Carbonate acide de potassium E 509 Chlorure de calcium	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ JO n° L 24 du 30. 1. 1976, p. 49.

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Crème stérilisée pasteurisée et UHT, crème à valeur énergétique réduite et crème pasteurisée à faible teneur en matières grasses	E 270 Acide lactique 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 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 410 Farine de graines de caroube E 415 Gomme xanthane E 440 Pectines E 460 Cellulose E 461 Méthycellulose E 463 Hydroxypropylcellulose E 464 Hydroxypropylméthylcellulose E 465 Éthylméthylcellulose E 466 Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 508 Chlorure de potassium E 509 Chlorure de calcium 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 Adébate de diamidon acétylé E 1440 Amidon hydroxypropylé E 1442 Phosphate de diamidon hydroxypropylé E 1450 Octényle succinate d'amidon sodique	<i>quantum satis</i>
Fruits et légumes non transformés, congelés, et surgelés	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 330 Acide citrique	<i>quantum satis</i>

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Compote de fruits; Poissons, crustacés et mollusques non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés et surgelés	E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>
Riz à cuisson rapide	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
Huiles et matières grasses non émulsionnées d'origine animale ou végétale (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive)	E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique	<i>quantum satis</i>
	E 306 Extrait riche en tocophérols	
	E 307 Alpha-tocophérol	
	E 308 Gamma-tocophérol	
	E 309 Delta-tocophérol	
	E 322 Lécitine	30 g/l
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	10 g/l
	E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>
Huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives	E 307 Alpha-tocophérol	200 mg/l
Fromages affinés	E 170 Carbonates de calcium E 504 Carbonates de magnésium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
<i>Mozzarella</i> et fromages obtenus à partir de lactosérum	E 270 Acide lactique E 330 Acide citrique E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
Fruits et légumes en conserve	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 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	<i>quantum satis</i>

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
	E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 336 Tartrates de potassium E 337 Tartrate double de sodium et de potassium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	
<i>Gebakt</i>	E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>
Préparations de viande hachée fraîche, préemballées	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>
Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de froment, eau, levure ou levain, sel	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras 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	<i>quantum satis</i>

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Pain courant français	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
Pâtes fraîches	E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 322 Lécithines E 330 Acide citrique E 334 Acide tartrique E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
Vins, vins mousseux et moûts de raisin partiellement fermentés	Additifs autorisés: conformément aux règlements (CEE) n° 822/87 ⁽¹⁾ , (CEE) n° 4252/88 ⁽²⁾ , (CEE) n° 2332/92 ⁽³⁾ et (CEE) n° 1873/84 ⁽⁴⁾ et à leurs règlements d'application conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	<i>pour mémoire</i>
Bière	E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 330 Acide citrique E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique	<i>quantum satis</i>
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ JO n° L 84 du 27. 3. 1987, p. 1.⁽²⁾ JO n° L 373 du 31. 12. 1988, p. 59.⁽³⁾ JO n° L 231 du 13. 8. 1992, p. 1.⁽⁴⁾ JO n° L 176 du 3. 7. 1984, p. 6.

ANNEXE III

CONSERVATEURS ET ANTIOXYGÈNES AUTORISÉS SOUS CONDITION

PARTIE A

Sorbates, benzoates et p-hydroxybenzoates

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

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

Notes

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

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

⁽¹⁾ Cette rubrique ne comprend pas les boissons à base de produits laitiers.

⁽²⁾ JO n° L 84 du 27. 3. 1987, p. 1.

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'œufs de poisson				2 000		
Poisson séché et salé				200		
Crevettes cuites				2 000		
<i>Crangon crangon</i> et <i>Crangon vulgaris</i> , cuites				6 000		
Fromage en tranches, préemballé	1 000					
Fromage non affiné	1 000					
Fromage fondu	2 000					
Fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires	1 000					
Desserts non traités thermiquement à base de produits laitiers				300		
Lait caillé	1 000					
Œufs liquides (blancs, jaunes ou œufs entiers)				5 000		
Produits d'œufs déshydratés, concentrés, congelés et surgelés	1 000					
Pain tranché et préemballé et pain de seigle	2 000					
Produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail	2 000					
Produits de la boulangerie fine dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65	2 000					
«Amuse-gueule» à base de céréales ou de pommes de terre et fruits à coque enrobés					1 000 (au maximum 300 PHB)	
Pâte à frire	2 000					
Confiseries (à l'exception du chocolat)						1 500 (au maximum 300 PHB)
<i>Chewing-gum</i>				1 500		
Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)	1 000					
Émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	1 000					
Émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	2 000					
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	1 000					

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	2 000					
Sauces non émulsionnées				1 000		
Salades préparées				1 500		
Moutarde				1 000		
Assaisonnements, condiments				1 000		
Soupes et bouillons liquides (à l'exception des conserves)				500		
Aspic	1 000	500				
Compléments alimentaires liquides						2 000
Aliments diététiques utilisés à des fins médicales spéciales, à l'exception des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge au sens de la directive 89/398/CEE ⁽¹⁾ — préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer l'apport alimentaire quotidien total ou un repas				1 500		

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

PARTIE B

Anhydride sulfureux et sulfites

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

Notes

1. Les quantités maximales sont exprimées en mg/kg ou en mg/l de SO₂, selon le cas, et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources.
2. Le SO₂ dont la teneur n'excède pas 10 mg/kg n'est pas considéré comme présent.

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO ₂
<i>Burger-meat</i> contenant au minimum 4% de produits végétaux et/ou de céréales	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> et <i>butifarra fresca</i>	450
Poisson séché salé de l'espèce gadidés	200
Crustacés et céphalopodes: — frais, congelés et surgelés	150 ⁽¹⁾
Crustacés, famille <i>penaeidae solenocerides, Aristeidae</i> : — moins de 80 unités	150 ⁽¹⁾
— entre 80 et 120 unités	200 ⁽¹⁾
— plus de 120 unités	300 ⁽¹⁾
— cuits	50 ⁽¹⁾
Biscuits secs	50
Amidons (à l'exception des amidons pour aliments de sevrage, préparations de suite et préparations pour nourrissons)	50
Sagou	30
Orge perlée	30
Granules de pommes de terre déshydratés	400
Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	50
Pommes de terre pelées	50
Pommes de terre transformées (y compris les pommes de terre congelées et surgelées)	100
Pâte de pommes de terre	100
Légumes blancs, séchés	400
Légumes blancs transformés (y compris les légumes blancs congelés et surgelés)	50
Gingembre séché	150
Tomates séchées	200
Pulpe de raifort	800
Pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote	300
Légumes et fruits conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure (à l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure)	100
Poivrons jaunes conservés dans la saumure	500
Champignons transformés (y compris les champignons congelés)	50
Champignons séchés	100
Fruits séchés: — abricots, pêches, raisins, prunes et figues	2 000
— bananes	1 000
— pommes et poires	600
— autres (y compris les fruits à coque)	500

⁽¹⁾ Pour les parties comestibles.

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO ₂
Noix de coco séchées	50
Fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés	100
Confitures, gelées et marmelades au sens de la directive 79/693/CEE (à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra) et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	50
<i>Jams, jellies et marmalades</i> contenant des fruits sulfités	100
Fourrages à base de fruits (pour pâtisserie en croûtes)	100
Assaisonnements à base de jus d'agrumes	200
Jus de raisins concentré pour la fabrication de vins maison	2 000
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final	800
Bigarreaux, fruits secs réhydratés et litchis, en bocaux	100
Tranches de citron en bocal	250
Sucres au sens de la directive 73/437/CEE, à l'exception du sirop de glucose, déshydraté ou non	15
Sirop de glucose, déshydraté ou non	20
Mélasses	70
Autres sucres	40
Nappages (sirop pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)	40
Jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration	50
Jus de limette et de citron	350
Concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2,5 % d'orge (<i>barley water</i>)	350
Autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés; <i>capilé groselha</i>	250
Boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits	20 (transfert à partir de concentrés uniquement)
Boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose	50
Jus de raisins non fermenté à usage de vin de messe	70

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO ₂
Confiseries à base de sirop de glucose	50 (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
Bière, y compris la bière à faible teneur en alcool et la bière sans alcool	20
Bière subissant une seconde fermentation dans le fût	50
Vins	Conformément aux règlements (CEE) n° 822/87, (CEE) n° 4252/88, (CEE) n° 2332/92 et (CEE) n° 1873/84 du Conseil, et à leurs règlements d'application; (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79
Vins sans alcool	200
<i>Made wine</i>	260
Cidre, poiré, vin de fruits, vin de fruits pétillant (y compris les produits sans alcool)	200
Hydromel	200
Vinaigre de fermentation	170
Moutarde, à l'exception de la moutarde de Dijon	250
Moutarde de Dijon	500
Gélatine	50
Succédanés de viande, de poisson et de crustacés à base de protéines végétales ou de céréales	200

PARTIE C

Autres conservateurs

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 230	Biphényle, diphényle	Traitement en surface des agrumes	70 mg/kg
E 231 E 232	Orthophénylphénol Orthophénylphénate de sodium	Traitement en surface des agrumes	12 mg/kg seul ou en mélange exprimé en orthophénylphénol
E 233	Thiabendazole	Traitement en surface: — des agrumes — des bananes	6 mg/kg 3 mg/kg
E 234	Nisine ⁽¹⁾	Gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires Fromage affiné et fromage fondu <i>Clotted cream</i>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamycine	Traitement en surface: — des fromages à pâte dure, semi- dure et semi-molle — des saucisses sèches et saucissons	1 mg/dm ² de surface (absent à 5 mm de profondeur)
E 239	Hexaméthylènetétramine	Fromage <i>Provolone</i>	taux résiduel de 25 mg/kg exprimé en formaldéhyde
E 242	Dicarbonate de diméthyle	Boissons aromatisées sans alcool Vins sans alcool Concentré liquide de thé	250 mg/l de dose d'incorporation, résidus non détectables
E 284	Acide borique	Œufs d'esturgeon (caviar)	4 g/kg exprimé en acide borique
E 285	Tétraborate de sodium (borax)		

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

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Dose indicative d'incorporation	Quantité résiduelle
			mg/kg	
E 249	Nitrite de potassium ⁽¹⁾	Produits de charcuterie et de salaison non cuits, séchés	150 ⁽²⁾	50 ⁽³⁾
E 250	Nitrite de sodium ⁽¹⁾	Autres produits de salaison et charcuterie Produits de viande en conserve Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	150 ⁽²⁾	100 ⁽³⁾
		Bacon traité en salaison		175 ⁽³⁾
E 251	Nitrate de sodium	Produits de charcuterie et de salaison Produits de viande en conserve	300	250 ⁽⁴⁾
E 252	Nitrate de potassium	Fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Succédané de fromage à base de produits laitiers		50 ⁽⁴⁾
		Harengs au vinaigre et sprats		200 ⁽⁵⁾

⁽¹⁾ Lorsqu'il est étiqueté «pour usage alimentaire», le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.

⁽²⁾ Exprimé en NaNO₂.

⁽³⁾ Quantité résiduelle au point de vente au consommateur final, exprimée en NaNO₂.

⁽⁴⁾ Exprimé en NaNO₃.

⁽⁵⁾ Quantité résiduelle, y compris pour le nitrite formé à partir de nitrate, exprimé en NaNO₂.

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 280	Acide propionique Propionate de sodium Propionate de calcium Propionate de potassium ⁽¹⁾	Pain tranché et pain de seigle préemballés	3 000 mg/kg exprimé en acide propionique
E 281		Pain à valeur énergétique réduite Pain partiellement cuit et préemballé Produits de la boulangerie fine préemballés (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65 Rolls, buns et pitta préemballés	2 000 mg/kg exprimé en acide propionique
E 282			
E 283			
	Christmas pudding Pain préemballé	1 000 mg/kg exprimé en acide propionique	
E 1105	Lysozyme	Fromage affiné	quantum satis

⁽¹⁾ 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.

PARTIE D

Autres antioxygènes

Notes

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

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

ANNEXE IV

AUTRES ADDITIFS AUTORISÉS

Note

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

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 297	Acide fumarique	Vin (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	
		Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine	2,5 g/kg
		Confiseries	1 g/kg
		Desserts de type gelée Desserts aromatisés aux fruits Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	4 g/kg
		Poudres instantanées pour boissons à base de fruits	1 g/l
		Thé instantané en poudre	1 g/l
		Chewing-gum	2 g/kg
	Dans les utilisations suivantes, la quantité maximale indiquée (exprimée en P ₂ O ₅) d'acide phosphorique et les phosphates E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 et E 452 peut être additionnée seule ou en mélange		
E 338	Acide orthophosphorique	Boissons aromatisées sans alcool	700 mg/l ⁽¹⁾
E 339	Orthophosphates de sodium i) Orthophosphate monosodique ii) Orthophosphate disodique iii) Orthophosphate trisodique	Lait stérilisé et UHT	1 g/l
		Lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche	1 g/kg
		Lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche	1,5 g/kg
E 340	Orthophosphates de potassium i) Orthophosphate monopotassique ii) Orthophosphate dipotassique iii) Orthophosphate tripotassique	Lait en poudre et lait écrémé en poudre	2,5 g/kg
		Crème de lait pasteurisée, stérilisée et UHT	5 g/kg
		Crème de lait fouettée et produits similaires à base de matières grasses végétales	5 g/kg
		Fromages non affinés (à l'exception de la <i>mozzarella</i>)	2 g/kg
		Fromages fondus et succédanés de fromage fondu	20 g/kg
		Produits de viande	5 g/kg
E 341	Orthophosphates de calcium i) Orthophosphate monocalcique ii) Orthophosphate dicalcique iii) Orthophosphate tricalcique	Boissons destinées aux sportifs et eaux de table préparées	0,5 g/l
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Sel et ses produits de remplacement du sel	10 g/kg
		Boissons à base de protéines végétales	20 g/l
		Blanchisseurs de boissons	30 g/kg
		Blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques	50 g/kg

⁽¹⁾ E 338 uniquement.

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale		
E 450	Diphosphates i) Diphosphate disodique ii) Diphosphate trisodique iii) Diphosphate tétrasodique iv) Diphosphate dipotassique v) Diphosphate tétrapotassique vi) Diphosphate dicalcique vii) Dihydrogéno-diphosphate de calcium	Glaces de consommation	1 g/kg		
		Desserts	3 g/kg		
		Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	7 g/kg		
		Produits de boulangerie fine	20 g/kg		
		Farine	2,5 g/kg		
		Farine avec poudre à lever	20 g/kg		
		<i>Soda bread</i>	20 g/kg		
		Œufs liquides (blancs, jaunes ou œufs entiers)	10 g/kg		
E 451	Triphosphates i) Triphosphate pentasodique ii) Triphosphate pentapotassique	Soupes, potages et bouillons	3 g/kg		
		Thé et infusions	2 g/l		
		Cidre et poiré	2 g/l		
E 452	Polyphosphates i) Polyphosphate sodique ii) Polyphosphate potassique iii) Polyphosphate calco-sodique iv) Polyphosphates calciques	<i>Chewing-gum</i>	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾		
		Denrées alimentaires déshydratées en poudre	10 g/kg ⁽²⁾		
		Boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers	2 g/l		
		Boissons alcoolisées, à l'exception du vin et de la bière	1 g/l		
		Céréales pour petit déjeuner	5 g/kg		
		Amuse-gueule	5 g/kg		
		Surimi	1 g/kg		
		Pâté de poissons et de crustacés	5 g/kg		
		Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour lait frappé aromatisé et glaces; produits similaires)	3 g/kg		
		Préparation spéciale destinée à une alimentation particulière	5 g/kg		
		Enrobages pour viandes et produits végétaux	4 g/kg		
		Confiseries	5 g/kg		
		Sucre glace	10 g/kg		
		Nouilles	2 g/kg		
		Pâte à frire	5 g/kg		
		Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés	5 g/kg		
		Produits de crustacés, congelés et surgelés	5 g/kg		
		Produits de pommes de terre transformés (y compris les produits congelés, surgelés, réfrigérés et séchés)	5 g/kg		
		E 431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	Vin (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84, autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	
		E 353	Acide métatartrique	Vin conformément aux règlements (CEE) n° 822/87, (CEE) n° 4252/88, (CEE) n° 2332/92 et (CEE) n° 1873/84 et à leurs règlements d'application	
<i>Made wine</i>	100 mg/l				
E 355	Acide adipique Adipate de sodium E 356 Adipate de potassium E 357	Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine	2 g/kg		
Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts		1 g/kg			
Desserts de type gelée		6 g/kg			
Desserts aromatisés aux fruits		1 g/kg			
		Poudres pour la préparation ménagère de boissons	10 g/l		
			exprimé en acide adipique		

⁽¹⁾ E 341 ii) uniquement.⁽²⁾ E 341 iii) uniquement.

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale				
E 363	Acide succinique	Desserts	6 g/kg				
		Soupes, potages et bouillons	5 g/kg				
		Poudres pour la préparation ménagère de boissons	3 g/l				
E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	Sauces émulsionnées	75 mg/kg				
		Légumineuses, légumes, champignons et artichauts en conserve	250 mg/kg				
		Crustacés et mollusques en conserve	75 mg/kg				
		Poissons en conserve	75 mg/kg				
		Minarine	100 mg/kg				
		Crustacés congelés et surgelés	75 mg/kg				
E 405	Alginate de propane-1, 2-diol	Émulsions de matières grasses	3 g/kg				
		Produits de boulangerie fine	2 g/kg				
		Fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts	5 g/kg				
		Confiseries	1,5 g/kg				
		Glaces de consommation à l'eau	3 g/kg				
		Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	3 g/kg				
		Sauces	8 g/kg				
		Bière	100 mg/l				
		<i>Chewing-gum</i>	5 g/kg				
		Préparations de fruits et de légumes	5 g/kg				
		Boissons aromatisées sans alcool	300 mg/l				
		Liqueurs émulsionnées	10 g/l				
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	1,2 g/kg				
		Compléments alimentaires	1 g/kg				
E 416	Gomme Karaya	Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	5 g/kg				
		Enrobages pour fruits à coque	10 g/kg				
		Fourrages, nappages et enrobages pour produits de boulangerie fine	5 g/kg				
		Desserts	6 g/kg				
		Sauces émulsionnées	10 g/kg				
		Liqueurs à base d'œufs	10 g/l				
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>				
<i>Chewing-gum</i>	5 g/kg						
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol i) Sorbitol ii) Sirop de sorbitol Mannitol Isomalt Maltitol i) Maltitol ii) Sirop de maltitol Lactitol Xylitol	Denrées alimentaires en général (à l'exception des boissons et de celles des denrées alimentaires qui sont mentionnées à l'article 2 paragraphe 3)	<i>quantum satis</i>				
				Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés	(à des fins autres que l'édulcoration)		
						Liqueurs	

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 20) Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 80) Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 40) Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 60) Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65)	Produits de boulangerie fine	3 g/kg
E 433		Émulsions de matières grasses pour pâtisserie	10 g/kg
E 434		Succédanés de lait et de crème	5 g/kg
E 435		Glaces de consommation	1 g/kg
E 436		Desserts	3 g/kg
		Confiseries	1 g/kg
		Sauces émulsionnées	5 g/kg
		Soupes et potages	1 g/kg
		<i>Chewing-gum</i>	5 g/kg
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	1 g/kg seul ou en mélange
E 442	Phosphatides d'ammonium	Produits à base de chocolat et de cacao, au sens de la directive 73/241/CEE	10 g/kg
		Confiseries à base de cacao	10 g/kg
E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	Boissons troubles aromatisées sans alcool	300 mg/l
E 445	Esters glycériques de résine de bois	Boissons troubles aromatisées sans alcool	100 mg/l
E 473	Sucroesters d'acides gras Sucroglycérides	Café liquide conditionné	1 g/l
E 474		Produits de viande ayant subi un traitement thermique	5 g/kg (par rapport à la matière grasse)
		Émulsions de matières grasses pour pâtisserie	10 g/kg
		Produits de boulangerie fine	10 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	20 g/kg
		Glaces de consommation	5 g/kg
		Confiseries	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Sauces	10 g/l
		Soupes, potages et bouillons	2 g/l
		Fruits frais, traitement en surface	<i>quantum satis</i>
		Boissons sans alcool à base d'anis	5 g/l
		Boissons sans alcool à la noix de coco et aux amandes	5 g/l
		Boissons spiritueuses (à l'exclusion du vin et de la bière)	5 g/l
		Poudres destinées à la préparation de boissons chaudes	10 g/l
		Boissons à base de produits laitiers	5 g/l
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
	Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg	
	<i>Chewing-gum</i>	10 g/kg seuls ou en mélange	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	Produits de boulangerie fine	10 g/kg
		Liqueurs émulsionnées	5 g/l
		Produits à base d'œufs	1 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	0,5 g/kg
		<i>Chewing-gum</i>	5 g/kg
		Émulsions de matières grasses	5 g/kg
		Succédanés de lait et de crème	5 g/kg

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
		Confiseries Desserts Compléments alimentaires Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée Céréales du type «Granola» pour le petit déjeuner	2 g/kg 2 g/kg <i>quantum satis</i> 5 g/kg 10 g/kg
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	Pâtes à tartiner et assaisonnements à faible et très faible teneur en matières grasses Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat	4 g/kg 5 g/kg
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	Produits de boulangerie fine Émulsions de matières grasses pour pâtisserie Succédanés de lait et de crème Blanchisseurs de boissons Glaces de consommation Confiseries Desserts Nappages fouettés pour desserts (autres que la crème) Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	Émulsions de matières grasses pour friture	5 g/kg
E 481 E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium Stéaroyl-2-lactylate de calcium	Produits de boulangerie fine Riz à cuisson rapide Céréales pour petit déjeuner Liqueurs émulsionnées Spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Amuse-gueule à base de céréales <i>Chewing-gum</i> Émulsions de matières grasses Desserts Confiseries de sucres Blanchisseurs de boissons Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre Produits de viande hachée et en cubes en conserve Poudres destinées à la préparation de boissons chaudes Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée Pain (à l'exception des pains mentionnés à l'annexe II) <i>Mostarda di frutta</i>	5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg seul ou en mélange
E 483	Tartrate de stéaryle	Produits de boulangerie (à l'exception des pains mentionnés à l'annexe II) Desserts	4 g/kg 5 g/kg

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 491	Monostéarate de sorbitane	Produits de boulangerie fine Nappages et enrobages pour produits de boulangerie fine Marmelade en gelée Émulsions de matières grasses Succédanés de lait et de crème Blanchisseurs de boissons Concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes Glaces de consommation Desserts Confiseries Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat Sauces émulsionnées Compléments alimentaires Levures de boulangerie <i>Chewing-gum</i> Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée Pour E 491 uniquement (pour mémoire), vin conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	10 g/kg
E 492	Tristéarate de sorbitane		5 g/kg
E 493	Monolaurate de sorbitane		25 mg/kg ⁽¹⁾
E 494	Monooléate de sorbitane		10 g/kg
E 495	Monopalmitate de sorbitane		5 g/kg
			5 g/kg
		0,5 g/kg	
		0,5 g/kg	
		5 g/kg	
		5 g/kg	
		10 g/kg ⁽²⁾	
		5 g/kg	
		<i>quantum satis</i>	
		<i>quantum satis</i>	
		5 g/kg	
		5 g/kg	
		seul ou en mélange	
E 512	Chlorure d'étain	Asperges blanches en conserve	25 mg/kg en Sn
E 520	Sulfate d'aluminium	Blanc d'œuf Fruits et légumes confits, cristallisés et glacés	30 mg/kg
E 521	Sulfate d'aluminium sodique		200 mg/kg
E 522	Sulfate d'aluminium potassique		seul ou en mélange
E 523	Sulfate d'aluminium ammonique		exprimé en aluminium
E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	Produits de boulangerie fine (<i>scones</i> et gènoiserie uniquement)	1 g/kg exprimé en aluminium
E 535	Ferrocyanure de sodium	Sel et ses produits de remplacement	seul ou en mélange
E 536	Ferrocyanure de potassium		20 mg/kg
E 538	Ferrocyanure de calcium		en ferrocyanure de potassium anhydre
E 551	Dioxyde de silicium	Denrées alimentaires séchées en poudre (y compris les sucres) Sel et ses produits de remplacement Compléments alimentaires Denrées alimentaires en comprimés, en pastilles et en dragées Fromage à pâte dure en tranches et fromage fondu en tranches	10 g/kg
E 552	Silicate de calcium		10 g/kg
E 553a	i) Silicate de magnésium		<i>quantum satis</i>
	ii) Trisilicate de magnésium ⁽³⁾		<i>quantum satis</i>
E 553b	Talc ⁽³⁾		10 g/kg
E 554	Silicate alumino-sodique		10 g/kg
E 555	Silicate alumino-potassique		seul ou en mélange
E 556	Silicate alumino-calcique		
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)		

⁽¹⁾ Pour E 493 uniquement.⁽²⁾ Pour E 492 uniquement.⁽³⁾ Sans amiante.

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
		<i>Chewing-gum</i> Riz Saucisses et saucissons (traitement en surface uniquement) Bonbons moulés à base de gélifiants (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
E 579 E 585	Gluconate ferreux Lactate ferreux	Olives noircies par oxydation	150 mg/kg en Fe
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Acide glutamique Glutamate monosodique Glutamate monopotassique Diglutamate de calcium Glutamate d'ammonium Diglutamate de magnésium	Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 2 paragraphe 3) Condiments et assaisonnements	10 g/kg seul ou en mélange <i>quantum satis</i>
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Acide guanylique Guanylate disodique Guanylate dipotassique Guanylate de calcium Acide inosinique Inosinate disodique Inosinate dipotassique Inosinate de calcium 5'-ribonucléotide calcique 5'-ribonucléotide disodique	Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 2 paragraphe 3) Assaisonnements et condiments	500 mg/kg seul ou en mélange, exprimé en acide guanylique <i>quantum satis</i>
E 900	Diméthylpolysiloxane	Confitures, gelées et marmelades au sens de la directive 79/693/CEE et pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite Soupes, potages et bouillons Huiles et matières grasses destinées à la friture Confiseries (à l'exception du chocolat) Boissons aromatisées sans alcool Jus d'ananas Fruits et légumes en conserve <i>Chewing-gum</i> Vin (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79 <i>Sød... Saft</i> Pâte à frire	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg
E 901 E 902 E 903 E 904	Cire d'abeille blanche et jaune Cire de candelilla Cire de carnauba Shellac	Comme agents d'enrobage uniquement pour — Confiseries (y compris le chocolat) — Petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat — Amuse-gueule — Fruits à coque — Grains de café	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ Pour E.553b uniquement.

N° E	Nom	Dénrées alimentaires	Quantité maximale
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Agrumes, melons, pommes et poires frais (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>
E 912 E 914	Esters de l'acide montanique Cire de polyéthylène oxydée	Agrumes frais (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>
E 927b	Carbamide	<i>Chewing-gum</i> sans sucres ajoutés	30 g/kg
E 950 E 951 E 957	Acesulfame-K Aspartame Thaumatine	<i>Chewing-gum</i> avec sucres ajoutés	800 mg/kg 2 500 mg/kg 10 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement) ⁽¹⁾
E 959	Néohespéridine DC	<i>Chewing-gum</i> avec sucres ajoutés	150 mg/kg ⁽¹⁾
		Margarine Minarine Produits à base de viande Gelées de fruits Protéines végétales	5 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement)
E 999	Extraits de quillaia	Boissons aromatisées sans alcool à base d'eau	200 mg/l calculé en extrait anhydre
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidone Polyvinylpolypyrrolidone	Compléments alimentaires en comprimés et en dragées	<i>quantum satis</i>
E 1505	Citrate de triéthyle	Blanc d'œuf séché	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ Si E 950, E 951, E 957 et E 959 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.

ANNEXE V

SUPPORTS ET SOLVANTS PORTEURS AUTORISÉS

Note

Ne sont pas incluses dans cette liste:

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

N° E	Nom	Usage restreint
	Propane-1,2-diol (propylène glycol)	Colorants, émulsifiants antioxygènes et enzymes (présence dans la denrée alimentaire: niveau maximal de 1 g/kg)
E 422	Glycérol	
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 400-404	Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium	
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	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)	} Agents antimoussants
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 442	Phosphatides d'ammonium	Antioxygènes
E 460	Cellulose (microcristalline ou en poudre)	
E 461	Méthylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	

N° E	Nom	Usage restreint
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	
E 465	Méthyléthylcellulose	
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium	
E 322	Lécithines	} Colorants et antioxygènes liposolubles
E 432-436	Polysorbates 20, 40, 60, 65 et 80	
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472e	Esters 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	Monostéarate de sorbitane	
E 492	Tristéarate de sorbitane	
E 493	Monolaurate de sorbitane	
E 494	Monooléate de sorbitane	
E 495	Monopalmitate de sorbitane	
E 1404	Amidon oxydé	
E 1410	Phosphate de monoamidon	
E 1412	Phosphate de diamidon	
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	
E 1420	Amidon acétylé	
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	
E 1440	Amidon hydroxypropylé	
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
E 170	Carbonates de calcium	
E 501	Carbonates de potassium	
E 504	Carbonates de magnésium	
E 508	Chlorure de potassium	
E 509	Chlorure de calcium	
E 511	Chlorure de magnésium	
E 514	Sulfate de sodium	
E 515	Sulfate de potassium	
E 516	Sulfate de calcium	
E 517	Sulfate d'ammonium	
E 341	Phosphates de calcium	
E 263	Acétate de calcium	
E 331	Citrates de sodium	
E 332	Citrates de potassium	

N° E	Nom	Usage restreint
E 577	Gluconate de potassium	
E 640	Glycine et son sel de sodium	
E 1505	Citrate de triéthyle	
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	
E 551	Dioxyde de silicium	Émulsifiants et colorants, au maximum 5 %
E 552	Silicate de calcium	
E 553b	Talc	Colorants, au maximum 5 %
E 558	Bentonite	
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)	
E 901	Cire d'abeille	Colorants
E 1200	Polydextrose	
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	Édulcorants
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	

ANNEXE VI

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

Note

Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir les substances E 414 (gomme arabique) et E 551 (dioxyde de silicium) résultant de l'addition de préparations de nutriments contenant au maximum 10 g/kg de chacune de ces substances, ainsi que la substance E 421 (mannitol) lorsque celle-ci est utilisée comme support de la vitamine B 12 (pas moins de 1 part de B 12 pour 1 000 parts de mannitol).

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

PREMIÈRE PARTIE

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS EN BONNE SANTÉ

Notes

1. L'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication des laits acidifiés.
2. Si les substances E 322 et E 471 sont toutes deux ajoutées à une denrée alimentaire, le niveau maximal établi pour chacune de ces substances dans cette denrée est abaissé au prorata de la présence de l'autre substance dans la denrée.

N° E	Nom	Quantité maximale
E 270	Acide lactique [forme L(+) seulement]	<i>quantum satis</i>
E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>
E 338	Acide orthophosphorique	conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE
E 306	Extrait riche en tocophérols	} 10 mg/l seul ou en mélange
E 307	Alpha-tocophérol	
E 308	Gamma-tocophérol	
E 309	Delta-tocophérol	
E 322	Lécithines	1 g/l
E 471	Mono- et diglycérides	4 g/l

DEUXIÈME PARTIE

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

Notes

1. L'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés.
2. Si les substances E 322 et E 471 sont toutes deux ajoutées à une denrée alimentaire, le niveau maximal établi pour chacune de ces substances dans cette denrée alimentaire est abaissé au prorata de la présence de l'autre substance dans la denrée.
3. Si l'on ajoute plus d'une des trois substances E 407, E 410 et E 412 à une denrée alimentaire, le niveau maximal établi pour chacune de ces substances dans cette denrée alimentaire est abaissé au prorata de la présence cumulée des autres substances dans cette denrée alimentaire.

N° E	Nom	Quantité maximale
E 270	Acide lactique [forme L(+) seulement]	<i>quantum satis</i>
E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>
E 306	Extrait riche en tocophérols	10 mg/l seul ou en mélange
E 307	Alpha-tocophérol	
E 308	Gamma-tocophérol	
E 309	Delta-tocophérol	
E 338	Acide orthophosphorique	conformément aux limites prévues à l'annexe II de la directive 91/321/CEE
E 440	Pectines	5 g/l uniquement dans les préparations de suite acidifiées
E 322	Lécithines	1 g/l
E 471	Mono- et diglycérides	4 g/l
E 407	Carraghénanes	0,3 g/l
E 410	Farine de graines de caroube	1 g/l
E 412	Gomme guar	1 g/l

TROISIÈME PARTIE

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

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333 E 507 E 524 E 525 E 526	Carbonates de calcium Acide acétique Acétate de potassium Acétate de sodium Acétate de calcium Acide lactique (*) Acide malique (*) Lactate de sodium (*) Lactate de potassium (*) Lactate de calcium (*) Acide citrique Citrates de sodium Citrates de potassium Citrates de calcium Acide chlorhydrique Hydroxyde de sodium Hydroxyde de potassium Hydroxyde de calcium	Aliments de sevrage	<i>quantum satis</i> (pour régulation du pH seulement)
E 500 E 501 E 503	Carbonates de sodium Carbonates de potassium Carbonates d'ammonium	Aliments de sevrage	<i>quantum satis</i> (seulement comme poudres à lever)
E 300 E 301 E 302	Acide L-ascorbique L-ascorbate de sodium L-ascorbate de calcium	Boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes Aliments à base de céré- ales contenant des matières grasses, y com- pris les biscuits et les bis- cottes	seul ou en mélange, exprimé en acide ascorbique 0,3 g/kg 0,2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	Palmitate de L-ascorbyl Extrait riche en tocophérols Alpha-tocophérol Gamma-tocophérol Delta-tocophérol	Céréales, biscuits, biscot- tes et aliments pour bébés contenant des matières grasses	0,1 g/kg seul ou en mélange
E 338	Acide orthophosphorique	Aliments de sevrage	1 g/kg exprimé en P ₂ O ₅ (pour régulation du pH seulement)
E 339 E 340 E 341	Orthophosphates de sodium Orthophosphates de potassium Orthophosphates de calcium	Céréales	1 g/kg seul ou en mélange, exprimé en P ₂ O ₅

(*) Forme L(+) uniquement.

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 322	Lécithines	Biscuits et biscottes Aliments à base de céréales Aliments pour bébés	10 g/kg
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Biscuits et biscottes Aliments à base de céréales Aliments pour bébés	5 g/kg seul ou en mélange
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras		
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras		
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras		
E 400	Acide alginique	Desserts Entremets	0,5 g/kg seul ou en mélange
E 401	Alginate de sodium		
E 402	Alginate de potassium		
E 404	Alginate de calcium		
E 410	Farine de graines de caroube	Aliments de sevrage	10 g/kg seul ou en mélange
E 412	Gomme guar	Aliments à base de céréales sans gluten	20 g/kg seul ou en mélange
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia		
E 415	Gomme xanthane		
E 440	Pectines		
E 551	Dioxyde de silicium	Céréales sèches	2 g/kg
E 334	Acide tartrique (*)	Biscuits et biscottes	5 g/kg sous forme de résidus
E 335	Tartrate de sodium (*)		
E 336	Tartrate de potassium (*)		
E 354	Tartrate de calcium (*)		
E 450a	Diphosphate disodique		
E 575	Glucono-delta-lactone		
E 1404	Amidon oxydé	Aliments de sevrage	50 g/kg
E 1410	Phosphate de monoamidon		
E 1412	Phosphate de diamidon		
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté		
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé		
E 1420	Amidon acétylé		
E 1422	Adipate de diamidon acétylé		
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique		

(*) Forme L(+) uniquement.

QUATRIÈME PARTIE

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES

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