

9 OCTOBRE 1996. - Arrêté royal concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.

Article 1. Pour l'application du présent arrêté, on entend par:

1° "colorant": une substance utilisée comme additif alimentaire pour donner ou rendre de la couleur à des denrées alimentaires. Cette substance peut être un constituant naturel de denrées alimentaires ou d'autres sources naturelles, qui n'est pas normalement consommé comme aliment en soi et qui n'est pas habituellement utilisé comme ingrédient caractéristique de denrées alimentaires.

Pour l'application du présent arrêté, les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matières premières naturelles par traitement physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques sont des colorants.

2° "Quantum satis": aucune teneur maximale fixée. Les conditions d'utilisation des colorants sont celles qui figurent à l'article 3, § 5, du présent arrêté.

3° "denrées alimentaires non transformées": denrées alimentaires qui n'ont subi aucun traitement entraînant un changement substantiel de leur état original. Toutefois, elles peuvent par exemple avoir été divisées, séparées, tranchées, désossées, hachées, écochées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées, congelées, réfrigérées, broyées ou décortiquées, conditionnées ou non.

Art. 2. Le présent arrêté ne s'applique pas aux:

- denrées alimentaires, séchées ou concentrées, et les arômes qui sont utilisés dans la fabrication de denrées alimentaires composées pour leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire, notamment le paprika, le curcuma et le safran;
- substances qui sont utilisées pour la coloration des parties extérieures non comestibles de denrées alimentaires, telles que les croûtes de fromage et les boyaux de charcuterie non comestibles.

Art. 3. § 1. Seuls les colorants mentionnés au chapitre Ier de l'annexe du présent arrêté peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires.

§ 2. Les colorants ne peuvent pas être utilisés dans les denrées alimentaires mentionnées au chapitre II de l'annexe du présent arrêté, sauf lorsque cela est expressément autorisé par les dispositions des chapitres III, IV ou V de l'annexe du présent arrêté.

§ 3. Les colorants ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires mentionnées aux chapitres III, IV et V de l'annexe du présent arrêté et uniquement dans les conditions qui y sont fixées. Les colorants peuvent être utilisés dans ces mêmes denrées alimentaires lorsqu'ils sont destinés à une alimentation particulière visée par l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, sauf si les dispositions de l'annexe du présent arrêté ne l'autorisent pas.

§ 4. Les teneurs maximales d'utilisation des colorants fixées à l'annexe du présent arrêté:

- se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à être consommées, préparées selon le mode d'emploi,
- désignent les quantités de principe colorant contenues dans la préparation colorante.

§ 5. Si, conformément à l'annexe du présent arrêté, les colorants peuvent être utilisés en quantité "quantum satis" dans les denrées alimentaires, ils doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques

de fabrication, en quantité ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à condition de ne pas induire le consommateur en erreur.

§ 6. Seuls les colorants mentionnés au chapitre Ier de l'annexe du présent arrêté, à l'exception des colorants E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 et E 180, peuvent être mis dans le commerce pour l'utilisation directe par les consommateurs.

Art. 4. Sauf dispositions contraires, la présence d'un colorant est autorisée:

- dans une denrée alimentaire composée à condition que cette denrée alimentaire ne figure pas au chapitre II de l'annexe du présent arrêté et que ce colorant est autorisé l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée,
- dans une denrée alimentaire destinée uniquement à la fabrication d'une denrée alimentaire composée qui est conforme aux dispositions du présent arrêté.

Art. 5. Dans l'arrêté royal du 27 juillet 1978 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 17 avril 1980, 2 octobre 1980, 15 octobre 1981, 22 juin 1982, 12 juillet 1984, 13 novembre 1985, 18 novembre 1987, 30 juin 1989, 27 novembre 1990, 25 novembre 1991 et 12 août 1994, les modifications suivantes sont apportées:

1° l'article 1er, 15°, et l'article 3, § 1er, 2e alinéa, sont abrogés;

2° les rubriques suivantes de l'annexe sont abrogées: 1.2.8, 1.2.9, 1.3.15, 1.5.15, 1.5.16, 2.2.10, 2.2.11, 2.2.12, 2.2.20, 3.1.4, 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7, 3.2.4, 3.5.5, 3.5.13, 3.7.10, 3.7.11, 3.7.12, 3.7.13, 3.8.3, 3.8.34, 4.1.2, 5.1.2, 5.1.3, 5.2.9, 5.2.11, 5.4.8, 6.1.11, 6.2.17, 6.2.18, 6.2.19, 6.2.20, 6.2.21, 6.3.9, 6.3.10, 6.3.11, 6.3.12, 6.4.5, 6.4.6, 6.4.7, 6.6.3, 6.6.4, 6.6.5, 6.6.6, 7.4.15, 7.4.16, 7.4.17, 7.4.18, 7.4.19, 7.4.20, 7.6.10, 7.6.11, 7.6.12, 7.6.13, 7.7.3, 8.3.5, 8.5.17, 8.5.18, 8.6.9, 9.1.15, 9.1.16, 9.1.17, 9.3.11, 9.4.7, 9.4.9, 9.5.5, 9.5.6, 9.5.7, 9.5.8, 9.5.9, 9.5.10, 10.1.4, 10.3.3, 10.4.3, 10.5.7, 10.5.8, 10.5.9, 10.6.6, 10.6.7, 10.6.8, 10.6.14, 10.6.15, 10.7.11, 13.4.1;

3° le point 3° de l'article 3 est supprimé et remplacé par: "3° Quantum satis (QS.): aucune teneur maximale n'est fixée. Cependant, les additifs qui peuvent être utilisés en quantité quantum satis dans les denrées alimentaires doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en quantité ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à condition de ne pas induire le consommateur en erreur."

Art. 6. § 1. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

§ 2. Les produits mis dans le commerce ou étiquetés avant le 30 juin 1996 et qui sont conformes à l'arrêté royal précité du 27 juillet 1978 peuvent cependant être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 7. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 9 octobre 1996.

ALBERT

Par le Roi:

Le Ministre de la Santé publique,

M. COLLA

ANNEXES.

Art. N1. Annexe 1. I. LISTE DES COLORANTS AUTORISES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES.

NB. : Les laques aluminiques, préparées à partir de ces colorants, sont également autorisées.

N	CE	Denomination usuelle	Numero d'index (1) ou description
E 100		Curcumine	75300
E 101	I)	Riboflavine	
	II)	Phosphate-5' de riboflavine	
E 102		Tartrazine	19140
E 104		Jaune de quinoleine	47005
E 110		Jaune orange S	15985
E 120		Cochenille, acide carminique, carmins	75470
E 122		Azorubine, carmoisine	14720
E 123		Amarante	16185
E 124		Ponceau 4R, rouge cochenille A	16255
E 127		Erytrosine	45430
E 128		Rouge 2G	18050
E 129		Rouge allura AC	16035
E 131		Bleu patente V	42051
E 132		Indigotine, carmin d'indigo	73015
E 133		Bleu brillant FCF	42090
E 140		Chlorophylles et chorophyllines:	75810
			75815
	I)	Chlorophylles	
	II)	Chlorophyllines	
E 141		Complexes cuivres-chlorophylles et chlorophyllines	75815
	I)	Complexes cuivre-chlorophylles	
	II)	Complexes cuivre-chlorophyllines	
E 142		Vert S	44090
E 150a		Caramel ordinaire (2)	
E 150b		Caramel de sulfite caustique	
E 150c		Caramel ammoniacal	
E 150d		Caramel au sulfite d'ammonium	
E 151		Noir brillant BN, noir PN	28440
E 153		Charbon vegetal medicinal	
E 154		Brun FK	
E 155		Brun HT	20285
E 160a		Carotenoides:	
	I)	Carotenoides melanges	75130
	II)	Betacarotene	40800
E 160b		Rocou, bixine, norbixine	75120
E 160c		Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	
E 160d		Lycopene	
E 160e		Beta-apocarotenal-!' (C 30)	40820
E 160f		Ester ethylique de l'acide Beta-apocarotenique-8' (C 30)	40825
E 161b		Luteine	
E 161g		Canthaxantine	
E 162		Rouge de betterave, betanine	
E 163		Anthocyanes	obtenus par des procedes physi- ques a partir de fruits et de legumes
E 170		Carbonate de calcium	77220
E 171		Dioxyde de titane	77891

E 172 Oxyde et hydroxyde de fer

77491

77492

77499

E 173 Aluminium

E 174 Argent

E 175 Or

E 180 Lithol-rubine BK

(1) Les numéros du "Colour index" sont ceux de la troisième édition de 1982, volumes 1-7, 1315. De même pour les modifications 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50), 53-56 (135).

(2) Le terme "caramel" se réfère à des produits de couleur brune plus ou moins intense, destinés et convenant à la coloration des denrées alimentaires. Il ne s'agit pas du produit aromatique sucré obtenu en chauffant des sucres et destiné à aromatiser des denrées alimentaires (produits de la confiserie, produits de la pâtisserie, boissons alcoolisées).

Art. N2. Annexe 2. II. DENREES ALIMENTAIRES DANS LESQUELLES LES COLORANTS NE SONT PAS AUTORISES, SAUF LORSQUE CELA EST EXPRESSEMENT PREVU PAR LES DISPOSITIONS DE L' ANEXE, CHAPITRES III, IV OU V.

1. Denrées alimentaires non transformées.
2. Eaux en bouteille ou conditionnées.
3. Lait entier, demi-écrémé, écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris par procédé UHT) (non aromatisé).
4. Lait chocolaté.
5. Lait fermenté (non aromatisé).
6. Lait de conserve tel que défini dans l' arrêté royal du 22 décembre 1977 relatif aux conserves de lait destinés à l' alimentation humaine.
7. Lait battu et babeurre (non aromatisé).
8. Tout type de crème en poudre (non aromatisé).
9. Huiles et matières grasses d' origine animale ou végétale.
10. Oeufs et produits à base d' oeufs, tel que définis par l' arrêté royal du 31 décembre 1992 relatif à la production et à la mise dans le commerce des ovoproduits.
11. Farine et autres produits de minoerie, amidons et féculés.
12. Pain et produits apparentés.
13. Pâtes alimentaires et nochis.
14. Sucres, y compris tous les mono- et disaccarides.
15. Purée et conserves de tomate.
16. Sauces à base de tomates.
17. Jus de fruits, jus de légumes et nectars de fruits, tels que définis par l' arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et eraines denrées similaires.
18. Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve, déshydratés ou transformés.
19. Confiture extra, gelée extra et crème de marrons telles que définies dans l' arrêté royal du 27 février 1981 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce des confitures, gelées de fruits, marmelades de fruits, crème de marrons et sirop de fruits à tartiner, crème de pruneaux.
20. Poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier, ainsi que leurs préparations, mais non compris les repas préparés contenant ces ingrédients.
21. Produits de cacao et les composants du chocolat dans les produits à base de chocolat tels que définis dans l' article 1er de l' arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au cacao et au chocolat.
22. Café torréfié, thé, chicorée, extraits de thé et de chicorée,

préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits.

23. Sel, produits de substitution du sel, épices, mélanges d' épices, herbes aromatiques et mélanges d' herbes aromatiques.

24. Vins et autres produits tels que définis dans le Règlement (CEE) n 822/87.

25. Korn, Kornbrand, boissons spiritueuses de fruits, eaux-de-vie de fruits, Ouzo, Grappa, Tsikoudia de Crète, Tsipouro de Macédoine, Tsipoura de Thessalie, Tsipouro de Tyrnavos, Eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise, eau-de-vie de seigle marque nationale luxembourgeoise, London gin, tels que définis dans le Règlement (CEE) n 1576/98.

26. Sambucca, Maraschino et Mistra, tels que définis dans le Règlement (CEE) n 1180/91.

27. Sangria, Clarea et Zurra, tels que définis dans le Règlement (CEE) n 1601/91.

28. Vinaigre de vin.

29. Aliments pour nourrissons et jeunes enfants, tels que définis dans l' arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation partiulière, y compris les aliments pour les nourissons et les jeunes enfants qui ne sont pas en bonne santé.

30. Miel.

31. Malt et produits maltés.

32. Fromage affinés et non affinés (non aromatisés).

33. Berre à base de lait de brebis et de chèvre.

Art. N3. Annexe 3. III. DENREES ALIMENTAIRES DANS LESQUELLES SEULS CERTAINS COLORANTS AUTORISES PEUVENT ETRE AJOUTES.

Denrees alimentaires	Colorants autorises	Teneur maximale
"MALT BREAD"	E 150a Caramel ordinaire	quantum satis
	E 150b Caramel de sulfite caustique	
	E 150c Caramel ammoniacal	
	E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	
Biere "CIDRE BOUCHE"	E 150a Caramel ordinaire	quantum satis
	E 150b Caramel de sulfite caustique	
	E 150c Caramel ammoniacal	
	E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	
Beurre (y compris beurre a teneur lipidique reduite et beurre concentre)	E 160a Carotenoides	quantum satis
Margarine, minarine, autres emulsions de matieres grasses et matieres grasses non emulsionnees	E 160a Carotenoides E 100 Curcumine E 160b Rocou, bixine, norbixine	quantum satis quantum satis 10 mg/kg
Fromage "SAGE DERBY"	E 140 Chlorophylles et chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-	quantum satis

chlorophylles et
chlorophyllines

Fromages affines a pate orange, jeune et blanc	E 160a Carotenoides	quantum satis
cassee; fromage fondu non aromatise	E 160c Extraits de paprika	
	E 160b Rocou, bixine, norbixine	15 mg/kg

Fromage "RED LEICESTER"	E 160b Rocou, bixine, norbixine	50 mg/kg
-------------------------	---------------------------------	----------

Fromage "MIMOLETTE"	E 160b Rocou, bixine, norbixine	35 mg/kg
---------------------	---------------------------------	----------

Fromage "MORBIER"	E 153 Charbon vegetal medicinal	quantum satis
-------------------	---------------------------------	---------------

Fromage persille a pate rouge	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins	125 mg/kg
	E 163 Anthocyanes	quantum satis

Vinaigre	E 150a Caramel ordinaire	quantum satis
	E 150b Caramel de sulfite caustique	
	E 150c Caramel ammoniacal	
	E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	

WHISKY, WHISKEY, boissons spiritueuses de cereales (autres que les KORN, KORNBRAND ou EAU-DEVIE DE SEIGLE MARQUE NATIONALE LUXEMBOURGEOISE), eau-de vie, rhum, BRANDY, WEINBRAND, marx de raisin, Eau-de-vie de marc (autres que les TSIKOUDIA, TSIPOURO et EAU-DE-VIE DE MARC MARQUE NATIONALE LUXEMBOURGEOISE), GRAPPA INVECCHIATA, BAGA-CEIRA VELHA, tels que definis dans le Reglement (CEE) n 1576/89)	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	quantum satis
---	--	---------------

Boissons aromatisees a base de vin (exception faite du BITTER SODA) et vins aromatises tels que definis dans le Reglement (CEE) n 1601/91	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	quantum satis
---	--	---------------

AMERICANO	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite	quantum satis
-----------	---	---------------

d'ammonium
 E 163 Anthocyanes
 E 100 Curcumine 100 ml/l
 E 101 I) Riboflavine (seuls ou en
 II) Phosphate-5' de combinaison)
 riboflavine
 E 102 Tartrazine
 E 104 Jaune de quinoleine
 E 120 Cochenille, acide carmi-
 nique, carmins
 E 122 Azorubine, carmoisine
 E 123 Amarante
 E 124 Ponceau 4R

BITTER SODA, BITTER VINO, E 150a Caramel ordinaire quantum satis
 tels que definis dans le E 150b Caramel de sulfite
 Reglement (CEE) n 1601/91 caustique
 E 150c Caramel ammoniacal
 E 150d Caramel au sulfite
 d'ammonium
 E 100 Curcumine 100 mg/l
 E 101 I) Riboflavine (seuls ou en
 II) Phosphate-5' de combinaison)
 riboflavine
 E 102 Tartrazine
 E 104 Jaune de quinoleine
 E 120 Cochenille, acide carmi-
 nique, carmins
 E 122 Azorubine, carmoisine
 E 123 Amarante
 E 124 Ponceau 4R, rouge
 cochenille A
 E 129 Rouge allura AC

Vins de liqueur et vins E 150a Caramel ordinaire quantum satis
 de liqueur de qualite E 150b Caramel de sulfite
 produits dans les caustique
 regions determinees E 150c Caramel ammoniacal
 E 150d Caramel au sulfite
 d'ammonium

Legumes conservees dans E 101 I) Riboflavine quantum satis
 le vinaigre, l'huile ou II) Phosphate-5' de
 la saumure (a l'exclusion riboflavine
 des olives) E 140 Chlorophylles et
 chlorophyllines
 E 141 Complexes cuivre-
 chlorophylles et
 chlorophyllines
 E 150a Caramel ordinaire
 E 150b Caramel de sulfite
 caustique
 E 150c Caramel ammoniacal
 E 150d Caramel au sulfite
 d'ammonium

- E 160a Carotenoides:
 - I) carotenoides melanges
 - II) Beta-carotene
- E 162 Rouge de betterave,
betanine
- E 163 Anthocyanes

Cereales pour petit dejeuner extrudees, soufflees et/ou aroma- tisees aux fruits	E 150c Caramel ammoniacal	quantum satis
	E 160a Carotenoides	quantum satis
	E 160b Rocou, bixine, norbixine	25 mg/l
	E 160c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	quantum satis

Cereales pour petit dejeuner aromatisees aux fruits	E 120 Cochenille, acide car- minique, carmins	200 ml/kg (seuls ou en combinaison)
	E 162 Rouge de betterave, betanine	
	E 163 Anthocyanes	

Confiture, gelee et marmelade telles que definies dans l'arrete royal du 27 fevrier 1981, relatif a la fabrication, et a la mise dans le commerce des confitures, gelees de fruits, marme- lades de fruits, creme de marrons et sirops de fruits a tartiner et autres preparations similaires, y compris les produits a valeur energetique reduite	E 100 Curcumine	quantum satis
	E 140 Chlorophylles et chlorophyllines	
	E 141 Complexes cuivre-chloro- phylls et chlorophyllines	
	E 150a Caramel ordinaire	
	E 150b Caramel de sulfite caustique	
	E 150c Caramel ammoniacal	
	E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	
	E 160a Carotenoides: I) Carotenoides melanges II) Beta-carotene	
	E 160c Extrait de paprika, apsanthine, capsorubine	
	E 162 Rouge de betterave, betanine	
	E 163 Anthocyanes	
	E 104 Jaune de quinoleine	100 mg/kg
	E 110 Jaune orange S	(seuls ou en combinaison)
	E 120 Cochenille, acide car- minique, carmins	
	E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	
	E 142 Vert S	
	E 160d Lycopene	
	E 161b Luteine	

Saucisses et saucissons, pates, terrines	E 100 Curcumine	20 mg/kg
	E 120 Cochenille, acide car- minique, carmins	100 mg/kg
	E 150a Caramel ordinaire	quantum satis
	E 150b Caramel de sulfite caustique	quantum satis
	E 150c Caramel ammoniacal	quantum satis

	E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	quantum satis
	E 160a Carotenoides	20 mg/kg
	E 160c Extraits de paprika, capsanthine, capsorubine	10 mg/kg
	E 162 Rouge de betterave, betanine	quantum satis
"LUNCHEON MEAT"	E 129 Rouge allura	25 mg/kg
"BREAKFAST SAUSAGES" contenant au moins 6% de cereales	E 129 Rouge allura AC	25 mg/kg
Viande de "Burger" contenant au moins 4% de produits vegetaux et/ou de cereales	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	100 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis
Saucisse de "CHORIZO"; "SALCHICHON"	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	200 mg/kg 250 mg/kg
"SOBRASADA"	E 110 Jaune orange S E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	135 mg/kg 200 mg/kg
"PASTURMAS" (partie externe comestible)	E 100 Curcumine E 101 I) Riboflavine II) Phosphate-5' riboflavine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins	quantum satis
Granules et flocons de pommes de terre seches	E 100 Curcumine	quantum satis
"PROCESSED MUSHY AND GARDEN PEAS" (en conserve)	E 102 Tartrazine E 133 Bleu brillant E 142 Vert S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg
Art. N4. Annexe 4. IV. COLORANTS AUTORISES UNIQUEMENT DANS CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES.		
Colorant	Denrees alimentaires	Teneur maximale
E 123 Amarante	Vins aperitifs, spiritueux, y compris les produits ayant moins de 15% d'alcool en volume Oeufs de poisson	30 mg/l 30 mg/l
E 127 Erythrosine	Cerises pour cocktails et cerises confites	200 mg/kg

	BIGARREAUX au sirop et pour cocktails	150 mg/kg
E 128 Rouge 2G	"BREAKFAST SAUSAGES" contenant au moins 6% de cereales Viande de "burger" contenant au moins 4% de produits vegetaux et/ou cereales	20 mg/kg 20 mg/kg
E 154 Brun FX	KIPPERS	20 mg/kg
E 161g Canthaxanthine	SAUCISSES DE STRASBOURG	15 mg/kg
E 173 Aluminium	Enrobage des produits de la confiserie destines a la decoration des gateaux et des produits de la patisserie	quantum satis
E 174 Argent	Enrobage des produits de la confiserie Decoration du chocolat Liqueur	quantum satis
E 175 Or	Enrobage des produits de la confiserie Decoration de chocolat Liqueur	quantum satis
E 180 Lithol-rubine BK	Croute de fromage comestible	quantum satis
E 160b Rocon, bixine, norbixine	Margarine, minarine, autres emulsions de matieres grasses et matieres grasses non emulsionnees Decorations et enrobages Produits de la boulangerie fine Glace de consommation	10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg
E 160b	Liqueur, y compris les boissons fortifiees ayant un titre alcoolique volumique de moins de 15% Fromage fondu aromatise Fromage affine a pate orange, jaune ou blanc casse; fromage non fondu non aromatise Desserts "Amuse-gueules": produits-secs, aromatises ou sales, a base de pomme de terre, de cereales, d'amidon ou de fecule - amuse-gueules aromatises ou sales, extrudes ou souffles - autres amuse-gueules aromatises ou sales et arachides, noix ou	10 mg/l 15 mg/kg 15 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

noisettes aromatisées ou salées	
Poisson fumé	10 mg/kg
Croute comestible de fromage et boyaux comestibles	20 mg/kg
Fromage "RED LEICESTER"	50 mg/kg
Fromage MIMOLETTE	35 mg/kg
Céréales pour petit déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits	25 mg/kg

Art. N5. Annexe 5. V. COLORANTS AUTORISÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES
AUTRES QUE CELLES ÉNUMÉRÉES À L' ANNEXE, CHAPITRES II ET III.

V.1. Les colorants suivants peuvent être utilisés quantum satis dans les
denrées alimentaires figurant au point V.2. et dans toutes les autres
denrées alimentaires, à l' exception de celles qui figurent aux points II
et III.

E 101	I) Riboflavine
	II) Phosphate-5' de Riboflavine
E 140	Chlorophylles et chlorophyllines
E 141	Complexes cuivres-chlorophylles et 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, betanine
E 163	Anthocyanes
E 170	Carbonate de calcium
E 171	Dioxyde de titane
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer

V.2. Les colorants suivants peuvent être utilisés seuls ou en combinaison
dans les denrées alimentaires figurant dans le tableau ci-dessous et dans
les conditions qui y sont fixées. Toutefois, la teneur des colorants E 110,
E 122, E 124 et E 155 dans les boissons aromatisées sans alcool, les glaces
de consommation, les desserts, les produits de la boulangerie fine et les
produits de la confiserie ne peuvent pas être supérieure à 50 mg/kg ou 50
mg/l.

E 100	Curcumine
E 102	Tartrazine
E 104	Jaune de quinoléine
E 100	Jaune orange S
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleu patente V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 142	Vert S
E 151	Noir brillant BN, noir PN
E 155	Brun HT
E 160d	Lycopène
E 160e	Béta-apo-carotène -8' (C 30)
E 160f	Ester éthylique de l'acide Béta-apo-carotène -8' (C 30)

E 161b	Luteine	
Denrees alimentaires	Teneur maximale	
Boissons aromatisées sans alcool	100 mg/l	
Fruits et légumes confits, "MOSTARDA DI FRUTTA"	200 mg/kg	
Conserves de fruits rouges	200 mg/kg	
Produits de la confiserie	300 mg/kg	
Decorations en enrobages	500 mg/kg	
Produits de la boulangerie fine, de la pâtisserie et de la biscuiterie	200 mg/kg	
Glase de consommation	150 mg/kg	
Fromages fondus aromatisés	100 mg/kg	
Desserts y compris produits à base de lait aromatisés	150 mg/l	
Sauces, assaisonnements (par exemple poudre de curry, TANDOORI), pickels, condiments, CHUTNEY et PICCALILLI	500 mg/kg	
Moutarde	300 mg/kg	
Pâtes de poisson et de crustacés	100 mg/kg	
Crustacés précuits	250 mg/kg	
Substitut de saumon	500 mg/kg	
Surimi	500 mg/kg	
Oeufs de poisson	300 mg/kg	
Poisson fumé	100 mg/kg	
"Amuse-gueules": produits secs, aromatisés ou salés, à base de pommes de terre, de céréales, d'amidon ou de fécule		
- amuse-gueules aromatisés ou salés, extrudés ou soufflés	200 mg/kg	
- autres amuse-gueules aromatisés ou salés et arachides, noix et noisettes aromatisées ou salées	100 mg/kg	
Croutes de fromage comestibles et boyaux comestibles	quantum satis	
Préparations complètes de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou le régime alimentaire d'une journée	50 mg/kg	
Préparations complètes et apports nutritionnels à prendre sous surveillance médicale	50 mg/kg	
Compléments alimentaires/intégrateurs de régime liquides ou syrupeux	100 mg/l	
Compléments alimentaires/intégrateurs de régime solides ou à mâcher	300 mg/kg	
Potages	50 mg/kg	
Succédanés de viande et poisson à base de protéines végétales	100 mg/kg	
Boissons spiritueuses (y compris les produits ayant moins de 15% d'alcool en volume), à l'exception de celles qui sont mentionnées à l'annexe points II ou III	200 mg/l	
Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles, tels que définis dans le Règlement (CEE) n° 1601/91, à l'exception de ceux qui sont mentionnés à l'annexe points II ou III	200 mg/l	
Vins de fruits (tranquilles ou pétillants)	200 mg/l	
Cidre (à l'exception du cidre bouche) et poire		
Vins de fruits, cidre et poire aromatisés		

V.3. Tous les colorants figurant au point I sont autorisés pour les utilisations suivantes.

Utilisation	Teneur maximale
-------------	-----------------

Coloration décorative des coquilles d'œufs ou

quantum satis

Par le Roi:

M. COLLA