

Ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les additifs, OAdd)

817.022.31

du 25 novembre 2013 (Etat le 1^{er} octobre 2015)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu l'art. 15 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)¹,

arrête:

Art. 1 Principes

¹ Seuls peuvent être utilisés comme additifs:

- a. les substances répertoriées à l'annexe 1;
- b. les arômes au sens de l'art. 2, al. 1, let. 1, ch. 2, ODAIous et de l'annexe 3, ch. 27, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires².

² L'annexe 2 dresse la liste des groupes d'additifs pour lesquels des conditions d'utilisation communes sont applicables.

³ L'annexe 3 (liste d'application) règle l'emploi des additifs et des groupes d'additifs dans les denrées alimentaires.

⁴ Un additif doit être utilisé conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF). Les BPF sont réputées respectées lorsque:

- a. la dose utilisée ne dépasse pas la dose requise pour obtenir l'effet recherché; et
- b. l'utilisation de l'additif n'induit pas le consommateur en erreur.

⁵ Ne sont pas considérés comme additifs:

- a. les auxiliaires technologiques;
- b. les substances utilisées pour la protection des plantes et des produits végétaux;
- c. les substances ajoutées aux denrées alimentaires en tant que nutriments;
- d. les substances utilisées pour la production d'eau potable;
- e. les monosaccharides, disaccharides ou oligosaccharides et les denrées alimentaires contenant ces substances qui sont utilisées pour leurs propriétés édulcorantes;

RO 2013 5091

¹ RS 817.02

² RS 817.022.21

- f. les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, utilisées en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire;
- g. les substances entrant dans la composition d'une couche ou d'une enveloppe de protection ne faisant pas partie de l'aliment et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cet aliment;
- h. les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes, ou de leur mélange, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium («pectine liquide»);
- i. les gommes de base (masses) pour la fabrication de gomme à mâcher;
- j. 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;
- k. le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;
- l. les acides aminés et leurs sels (autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine ainsi que leurs sels);
- m. les caséinates et la caséine;
- n. l'inuline.

Art. 2 Additifs admis provisoirement

¹ L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) peut, sur demande motivée:

- a. autoriser d'autres additifs dans des denrées alimentaires particulières et fixer la dose maximale de ces additifs;
- b. autoriser un additif compte tenu de l'annexe 4 lorsque les méthodes de production ou les matières premières utilisées ont fait l'objet d'une modification notable ou lorsqu'est intervenue une modification dans la taille des particules.

² Il octroie l'autorisation pour une durée limitée.

³ Il délivre l'autorisation si les conditions suivantes sont remplies:

- a. la dose proposée ne présente aucun danger pour la santé;
- b. le besoin technologique revendiqué s'avère suffisant et l'objectif recherché ne peut être atteint par d'autres méthodes économiquement et techniquement utilisables;
- c. l'emploi de l'additif ne peut induire le consommateur en erreur;
- d. l'additif présente des avantages pour le consommateur;
- e. la personne requérante présente un dossier analytique.

⁴ Il autorise l'utilisation d'un additif en tant qu'édulcorant uniquement si cet additif remplit les exigences fixées à l'annexe 3 et sert à l'un des objectifs suivants:

- a. remplacement des sucres pour la fabrication de denrées alimentaires à valeur énergétique réduite, de denrées alimentaires non cariogènes ou de denrées alimentaires sans sucres ajoutés;
- b. remplacement des sucres et augmentation de la durée de conservation des denrées alimentaires;
- c. fabrication de denrées alimentaires visées à l'art. 2, al. 2, let. 1, p et q, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux³.

⁵ Il autorise l'utilisation d'un additif en tant que colorant si cet additif sert à l'un des objectifs suivants:

- a. le rétablissement de l'aspect initial des denrées alimentaires dont la couleur a été altérée par la transformation, le stockage, l'emballage et la distribution et dont l'attrait visuel se trouve ainsi diminué;
- b. l'amélioration de l'attractivité visuelle de denrées alimentaires;
- c. la coloration de denrées alimentaires normalement incolores.

⁶ Une autorisation n'est pas exigible pour les additifs:

- a. qui ne sont pas des arômes au sens de l'art. 2, al. 1, let. 1, ch. 2, ODAIOUs; et
- b. dont la quantité utilisée peut légalement être mise en circulation selon les prescriptions de l'Union européenne déterminantes en la matière.

⁷ Avant sa mise sur le marché, un additif selon l'al. 6 doit être déclaré à l'OSAV, en indiquant les prescriptions de l'Union européenne auxquelles il est soumis.

⁸ L'OSAV publie régulièrement dans la Feuille officielle suisse du commerce et sur Internet:

- a. une liste des additifs autorisés selon l'al. 1;
- b. les additifs déclarés selon l'al. 7;
- c. les denrées alimentaires dans lesquelles des additifs selon les let. a ou b sont utilisés.

Art. 3 Critères de pureté

Les additifs doivent satisfaire aux critères de pureté spécifiques fixés dans les règlements de l'Union européenne cités à l'annexe 4.

Art. 4 Additifs transférés

¹ Les additifs transférés sont des additifs provenant des différents ingrédients d'une denrée alimentaire composée.

- ² Le transfert («carry-over») est admis si l'additif:
- est autorisé dans l'ingrédient utilisé et que la denrée alimentaire composée n'est pas répertoriée à l'annexe 6, ch. 1 ou 2;
 - est autorisé dans l'additif, l'enzyme ou l'arôme alimentaires ajoutés et a été transféré dans la denrée alimentaire par leur intermédiaire, et qu'il n'a aucune fonction technologique dans la denrée alimentaire finale;
 - est utilisé dans une denrée alimentaire exclusivement destinée à la préparation d'une denrée alimentaire composée et que l'utilisation dans la denrée alimentaire composée est autorisée en vertu de la présente ordonnance.
- ³ Lorsqu'un additif transféré a une fonction technologique dans la denrée alimentaire à laquelle il est adjoind, il est considéré comme un additif de cette denrée alimentaire et non comme un additif transféré.
- ⁴ Les additifs transférés ne sont pas autorisés dans:
- les préparations pour nourrissons et les préparations de suite;
 - les préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge;
 - les aliments diététiques pour nourrissons et enfants en bas âge utilisés à des fins médicales spéciales.
- ⁵ Les exceptions concernant l'al. 4 sont énumérées à l'annexe 5, ch. 5, partie B.

Art. 5 Préparations d'additifs, d'arômes et d'enzymes

Seuls les additifs alimentaires cités à l'annexe 5 peuvent être utilisés dans les additifs, arômes et enzymes alimentaires, compte tenu des conditions qui y sont précisées.

Art. 6 Edulcorants de table

Les édulcorants de table sont des préparations à partir d'édulcorants autorisés:

- susceptibles de contenir d'autres additifs selon l'annexe 3, ch. 11.4, et ingrédients alimentaires; et
- destinées à être vendues au consommateur final en tant que substituts de sucre au sens de l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao⁴.

Art. 7 Poudres à lever

¹ Les poudres à lever peuvent contenir de la farine et de l'amidon en poudre à titre de supports.

² La dose de poudre à lever requise pour 1 kg de farine doit dégager au moins 1500 cm³ d'acide carbonique actif; son excédent en hydrogénocarbonate de sodium ne peut toutefois dépasser 3 g.

³ 100 g de poudre à lever doivent dégager au moins 4500 cm³ d'acide carbonique actif.

Art. 8 Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles
Seuls les additifs cités à l'annexe 5, ch. 5, peuvent être utilisés dans les préparations de substances essentielles ou physiologiquement utiles.

Art. 9 Limitation de l'utilisation d'arômes
L'utilisation d'arômes n'est pas autorisée dans les denrées alimentaires répertoriées à l'annexe 7.

Art. 10 Obligation d'information
Le fabricant et l'utilisateur d'un additif alimentaire sont tenus:

- de transmettre à l'OSAV toute nouvelle information scientifique ou technique susceptible d'influer sur l'évaluation de la sécurité de cet additif; et
- d'informer l'OSAV, sur demande, des usages de l'additif concerné.

Art. 11 Modification des annexes
L'OSAV adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Art. 12 Abrogation d'un autre acte
L'ordonnance du 22 juin 2007 sur les additifs⁵ est abrogée.

Art. 13 Dispositions transitoires

¹ Les denrées alimentaires peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2015. Elles peuvent être remises au consommateur conformément à l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

² Les denrées alimentaires qui contiennent du jaune de quinoléine (E 104), du jaune orangé S (E 110) ou du rouge cochenille A (ponceau 4R) (E 124) peuvent encore être remises au consommateur conformément à l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

³ Les additifs admis provisoirement selon l'ancien droit peuvent encore être fabriqués, importés, étiquetés et remis au consommateur jusqu'à l'expiration de l'auto-risation.

⁵ [RO 2007 2977, 2008 1291, 2009 2047]

Art. 13^{a6} Dispositions transitoires de la modification du 14 septembre 2015

¹ Les denrées alimentaires non conformes aux modifications du 14 septembre 2015 peuvent encore être fabriquées, importées, étiquetées ou promues selon l'ancien droit jusqu'au 30 septembre 2016.

² Elles peuvent être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 14 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2014.

⁶ Introduit par le ch. I de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} oct. 2015 (RO 2015 3409).

Annexe 17
(art. 1, al. 1, let. a)

Liste des additifs autorisés

N° E	Additif	Remarques
a. Colorants		
100	Curcumine	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
101	Riboflavines	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
102	Tartrazine	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
104	Jaune de quinoléine	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
110	Jaune orangé S	ou Sunset Yellow FCF; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
120	Cochenille	Acide carminique, carmin; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
122	Azorubine	Carmoisine; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
123	Amarante	si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées; cet additif ne doit pas être remis directement aux consommateurs.

⁷ Mise à jour selon le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} oct. 2015 (RO 2015 3409).

N° E	Additif	Remarques
124	Rouge cochenille A	Ponceau 4R; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
127	Érythrosine	Si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées; cet additif ne doit pas être remis directement aux consommateurs.
129	Rouge allura AC	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
131	Bleu patenté V	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
132	Indigotine	Carmin d'indigo; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
133	Bleu brillant FCF	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
140	Chlorophylles et chlorophyllines	
141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
142	Vert S	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
150a	Caramel	Le terme «caramel» se réfère à des produits de couleur brune plus ou moins intense, destinés à la coloration. Il ne s'agit pas du produit aromatique sucré obtenu en chauffant des sucres et destiné à aromatiser des aliments (confiseries, pâtisseries, boissons alcoolisées).
150b	Caramel de sulfite caustique	
150c	Caramel ammoniacal	
150d	Caramel au sulfite d'ammonium	
151	Noir brillant PN	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
153	Charbon végétal médicinal	

N° E	Additif	Remarques
155	Brun HT	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
160a	Caroténoïdes	
160b	Rocou	Bixine, norbixine; ne doit pas être remis directement au consommateur
160c	Extrait de paprika	Capsanthine, capsorubine
160d	Lycopène	
160e	β -apocaroténal-8' (C 30)	
161b	Lutéine	
161g	Cathaxanthine	ne doit pas être remise directement au consommateur.
162	Rouge de betterave	Bétanine
163	Anthocyanes	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
170	Carbonate de calcium	
171	Dioxyde de titane	
172	Oxyde et hydroxyde de fer	
173	Aluminium	ne doit pas être remis directement au consommateur
174	Argent	
175	Or	
180	Lithol-rubine BK	Si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées; cet additif ne doit pas être remis directement au consommateur.
b. Edulcorants		
420	Sorbitols	peut être employé comme édulcorant
421	Mannitol	peut être employé comme édulcorant
950	Acesulfame-K	peut être employé comme édulcorant
951	Aspartame	peut être employé comme édulcorant
952	Cyclamates	
953	Isomalt	peut être employé comme édulcorant
954	Saccharines	
955	Sucralose	
957	Thaumatococine	peut être employé comme édulcorant
959	Néohespéridine DC	peut être employé comme édulcorant
960	Glycosides de stéviol	
961	Néotame	
962	Sel d'aspartame-acésulfame	
964	sirop de polyglycitol	
965	Maltitols	peut être employé comme édulcorant
966	Lactitol	peut être employé comme édulcorant
967	Xylitol	peut être employé comme édulcorant
968	Erythritol	peut être employé comme édulcorant
969	Advantame	

c. Additifs autres que les colorants et les édulcorants

170	Carbonate de calcium	uniquement à des fins autres que la coloration
200	Acide sorbique	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
211	Benzoate de sodium	"
212	Benzoate de potassium	"
213	Benzoate de calcium	"
214	P-hydroxybenzoate d'éthyle	Ethyl-parabène, PHB-Ethyl
215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	Ethyl-p-hydroxybenzoate de sodium, PHB-Ethyl
218	P-hydroxybenzoate de méthyle	Méthylparabène, PHB-Methyl
219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	PHB-Methyl (sel de sodium)
220	Anhydride sulfureux	
221	Sulfite de sodium	
222	Sulfite acide de sodium	
223	Disulfite de sodium	
224	Disulfite de potassium	
226	Sulfite de calcium	
227	Sulfite acide de calcium	
228	Sulfite acide de potassium	
234	Nisine	
235	Natamycine	
239	Hexaméthylènetétramine	
242	Dicarbonate de diméthyle	
243	Arginate d'éthyle laurique	
249	Nitrite de potassium	ne peut être utilisé que sous forme de sel nitrité pour la rubéfaction (= mélange homogène de sel comestible et de nitrite de potassium ou de sodium)
250	Nitrite de sodium	ne peut être utilisé que sous forme de sel nitrité pour la rubéfaction (= mélange homogène de sel comestible et de nitrite de potassium ou de sodium)
251	Nitrate de sodium	
252	Nitrate de potassium	
260	Acide acétique	
261	Acétates de potassium	
262	Acétates de sodium	
263	Acétate de calcium	
270	Acide lactique	
280	Acide propionique	
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
284	Acide borique	
285	Tétraborate de sodium	Borax
290	Dioxyde de carbone	
296	Acide malique	
297	Acide fumarique	
300	Acide ascorbique	
301	Ascorbate de sodium	
302	Ascorbate de calcium	

304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	
306	Extrait riche en tocophérols	
307	Alpha-tocophérol	
308	Gamma-tocophérol	
309	Delta-tocophérol	
310	Gallate de propyle	
311	Gallate d'octyle	
312	Gallate de dodécyle	
315	Acide érythorbique	Erythorbate de sodium
316	Erythorbate de sodium	
319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)	BHQT
320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	BHA
321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	BHT
322	Lécithines	
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
330	Acide citrique	
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
334	Acide tartrique [L (+)]	
335	Tartrates de sodium	
336	Tartrates de potassium	
337	Tartrate double de sodium et de potassium	
338	Acide phosphorique	
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
343	Phosphates de magnésium	
350	Malates de sodium	
351	Malate de potassium	
352	Malates de calcium	
353	Acide métatartrique	
354	Tartrate de calcium	
355	Acide adipique	
356	Adipate de sodium	
357	Adipate de potassium	
363	Acide succinique	
380	Citrate de triammonium	
385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	Calcium disodium EDTA
392	Extraits de romarin	
400	Acide alginique	
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
405	Alginate de propane-1,2-diol	
406	Agar-agar	
407a	Algues Eucheema transformées	peuvent être normalisés avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation
407	Carraghénanes	peuvent être normalisés avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation

410	Farine de graines de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	
415	Gomme xanthane	
416	Gomme Karaya	
417	Gomme Tara	
418	Gomme Gellane	
422	Glycérol	
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	
425	Konjac	
426	Hémicellulose de soja	
427	Gomme cassia	
431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	
432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)	
433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)	
440	Pectines	peuvent être normalisés avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation
442	Phosphatides d'ammonium	
444	Acétate isobutyrate de saccharose	
445	Esters glycériques de résine de bois	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
459	Bêta-cyclodextrine	
460	Cellulose	
461	Méthylcellulose	
462	Ethylcellulose	
463	Hydroxypropylcellulose	
464	Hydroxypropylméthylcellulose	
465	Ethylméthylcellulose	
466	Carboxyméthyl cellulose sodique	gomme de cellulose
468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	modifizierter Cellulosegummi
469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	Gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique
470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	
470b	Sels de magnésium d'acides gras	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	

- 472d Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
472e Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
472f Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
473 Sucroesters d'acides gras
474 Sucroglycérides
475 Esters polyglycériques d'acides gras
476 Polyricinoléate de polyglycérol
477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras
479b Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras
481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium
482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium
483 Tartrate de stéaryle
491 Monostéarate de sorbitane
492 Tristéarate de sorbitane
493 Monolaurate de sorbitane
494 Monooléate de sorbitane
495 Monopalmitate de sorbitane
500 Carbonates de sodium
501 Carbonates de potassium
503 Carbonates d'ammonium
504 Carbonates de magnésium
507 Acide chlorhydrique
508 Chlorure de potassium
509 Chlorure de calcium
511 Chlorure de magnésium
512 Chlorure d'étain
513 Acide sulfurique
514 Sulfates de sodium
515 Sulfates de potassium
516 Sulfate de calcium
517 Sulfate d'ammonium
520 Sulfate d'aluminium
521 Sulfate d'aluminium sodique
522 Sulfate d'aluminium potassique
523 Sulfate d'aluminium ammonique
524 Hydroxyde de sodium
525 Hydroxyde de potassium
526 Hydroxyde de calcium
527 Hydroxyde d'ammonium
528 Hydroxyde de magnésium
529 Oxyde de calcium
530 Oxyde de magnésium
535 Ferrocyanure de sodium
536 Ferrocyanure de potassium
538 Ferrocyanure de calcium
541 Phosphate d'aluminium sodique acide
551 Dioxyde de silicium
552 Silicate de calcium
553a Silicate de magnésium
553b Talc

554	Silicate alumino-sodique	
555	Silicate alumino-potassique	
570	Acides gras	
574	Acide gluconique	
575	Glucono-delta-lactone	
576	Gluconate de sodium	
577	Gluconate de potassium	
578	Gluconate de calcium	
579	Gluconate ferreux	
585	Lactate ferreux	
586	4-Hexylrésorcinol	
620	Acide glutamique	
621	Glutamate monosodique	
622	Glutamate monopotassique	
623	Diglutamate de calcium	
624	Glutamate d'ammonium	
625	Diglutamate de magnésium	
626	Acide guanilyque	
627	Guanylate disodique	
628	Guanylate dipotassique	
629	Guanylate de calcium	
630	Acide inosinique	
631	Inosinate disodique	
632	Inosinate dipotassique	
633	Inosinate de calcium	
634	5'-ribonucléotide calcique	
635	5'-ribonucléotide disodique	
640	Glycine et son sel de sodium	
641	L-leucine	
650	Acétate de zinc	
900	Diméthylpolysiloxane	
901	Cire d'abeille blanche et jaune	
902	Cire de candelilla	
903	Cire de carnauba	
904	Shellac	
905	Cire microcristalline	
907	Poly-1-décène hydrogéné	
914	Cire de polyéthylène oxydée	
920	L-cystéine	
927b	Carbamide	
938	Argon	
939	Hélium	
941	Azote	
942	Protoxyde d'azote	
943a	Butane	
943b	Isobutane	
944	Propane	
948	Oxygène	
949	Hydrogène	
999	Extraits de quillaia	
1103	Invertase	
1105	Lysozyme	
1200	Polydextrose	
1201	Polyvinylpyrrolidone	
1202	Polyvinylpolypyrrolidone	
1203	Alcool polyvinylique	APV
1204	Pullulan	
1205	Copolymère méthacrylate basique	
1206	Copolymère de méthacrylate neutre	

1207	Copolymère de méthacrylate anionique	
1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	
1209	Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol	
1404	Amidon oxydé	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1420	Amidon acétylé	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylé	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
1451	Amidon oxydé acétylé	
1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium	
1505	Citrate de triéthyle	
1517	Diacétate de glycéryle	Diacétine
1518	Triacétate de glycéryle	Triacétine
1519	Alcool benzylque	
1520	Propanediol-1,2	propylène glycol
1521	Polyéthylène glycol	

Annexe 2⁸
(art. 1, al. 2)

Groupes d'additifs

Groupe I: additifs autorisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou en quantités limitées

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
170	Carbonate de calcium	BPF	
260	Acide acétique	BPF	
261	Acétates de potassium	BPF	
262	Acétates de sodium	BPF	
263	Acétate de calcium	BPF	
270	Acide lactique	BPF	
290	Dioxyde de carbone	BPF	
296	Acide malique	BPF	
300	Acide ascorbique	BPF	
301	Ascorbate de sodium	BPF	
302	Ascorbate de calcium	BPF	
304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	
306	Extrait riche en tocophérols	BPF	
307	Alpha-tocophérol	BPF	
308	Gamma-tocophérol	BPF	
309	Delta-tocophérol	BPF	
322	Lécithines	BPF	
325	Lactate de sodium	BPF	
326	Lactate de potassium	BPF	
327	Lactate de calcium	BPF	
330	Acide citrique	BPF	
331	Citrates de sodium	BPF	
332	Citrates de potassium	BPF	
333	Citrates de calcium	BPF	
334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	
335	Tartrates de sodium	BPF	
336	Tartrates de potassium	BPF	
337	Tartrate double de sodium et de potassium	BPF	
350	Malates de sodium	BPF	
351	Malate de potassium	BPF	
352	Malates de calcium	BPF	
354	Tartrate de calcium	BPF	
380	Citrate de triammonium	BPF	
400	Acide alginique	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
401	Alginate de sodium	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes

⁸ Mise à jour selon le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} oct. 2015 (RO 2015 3409).

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
402	Alginate de potassium	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
403	Alginate d'ammonium	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
404	Alginate de calcium	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
406	Agar-agar	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
407	Carraghénanes	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
407a	Algues Euchema transformées	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
410	Farine de graines de caroube	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes; ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
412	Gomme guar	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes; ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
413	Gomme adragante	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
415	Gomme xanthane	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes; ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
417	Gomme Tara	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes; ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
418	Gomme Gellane	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
422	Glycérol	BPF	

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
425	Konjak i) Gomme de konjak ii) Glucomannane de konjak	10 g/kg	A l'exception de l'annexe 5; ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées ou dans les produits de gelée en minibarquettes; ne doit pas être utilisé pour la fabrication de denrées alimentaires séchées artificiellement qui gonflent lorsqu'elles sont mâchées.
440	Pectines	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
460	Cellulose	BPF	
461	Méthylcellulose	BPF	
462	Ethylcellulose	BPF	
463	Hydroxypropylcellulose	BPF	
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	
465	Ethylméthylcellulose	BPF	
466	Carboxyméthyl cellulose sodique (gomme de cellulose)	BPF	
469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	
470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	
470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
500	Carbonates de sodium	BPF	
501	Carbonates de potassium	BPF	
503	Carbonates d'ammonium	BPF	
504	Carbonates de magnésium	BPF	
507	Acide chlorhydrique	BPF	
508	Chlorure de potassium	BPF	
509	Chlorure de calcium	BPF	
511	Chlorure de magnésium	BPF	
513	Acide sulfurique	BPF	
514	Sulfates de sodium	BPF	
515	Sulfates de potassium	BPF	
516	Sulfate de calcium	BPF	
524	Hydroxyde de sodium	BPF	
525	Hydroxyde de potassium	BPF	
526	Hydroxyde de calcium	BPF	
527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	
528	Hydroxyde de magnésium	BPF	

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
529	Oxyde de calcium	BPF	
530	Oxyde de magnésium	BPF	
570	Acides gras	BPF	
574	Acide gluconique	BPF	
575	Glucono-delta-lactone	BPF	
576	Gluconate de sodium	BPF	
577	Gluconate de potassium	BPF	
578	Gluconate de calcium	BPF	
640	Glycine et son sel de sodium	BPF	
920	L-cystéine	BPF	à l'exception de l'annexe 5
938	Argon	BPF	
939	Hélium	BPF	
941	Azote	BPF	
942	Protoxyde d'azote	BPF	
948	Oxygène	BPF	
949	Hydrogène	BPF	
1103	Invertase	BPF	
1200	Polydextrose	BPF	
1404	Amidon oxydé	BPF	
1410	Phosphate de monoamidon	BPF	
1412	Phosphate de diamidon	BPF	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	
1420	Amidon acétylé	BPF	
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	
620	Acide glutamique	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
621	Glutamate monosodique	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
622	Glutamate monopotassique	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
623	Diglutamate de calcium	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
624	Glutamate d'ammonium	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
625	Diglutamate de magnésium	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
626	Acide guanylique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
627	Guanylate disodique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
628	Guanylate dipotassique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
629	Guanylate de calcium	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
630	Acide inosinique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
631	Inosinate disodique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
632	Inosinate dipotassique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
633	Inosinate de calcium	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
634	5'-ribonucléotide calcique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
635	5'-ribonucléotide disodique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
420	Sorbitols	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
421	Mannitol	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
953	Isomalt	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
965	Maltitols	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
966	Lactitol	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
967	Xylitol	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
968	Erythritol	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5

Groupe II: colorants autorisés conformément aux BPF

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

Groupe III: colorants alimentaires avec limite maximale combinée

N° E	Additif
100	Curcumine
102	Tartrazine
120	Cochenille, acide carminique, carmins
122	Azorubine, carmoisine
129	Rouge allura AC
131	Bleu patenté V
132	Indigotine, carmin d'indigo
133	Bleu brillant FCF
142	Vert S
151	Noir brillant PN
155	Brun HT
160e	β -apocaroténal-8' (C 30)
161b	Lutéine

Groupe IV: polyols

N° E	Additif
420	Sorbitols
421	Mannitol
953	Isomalt

N° E	Additif
965	Maltitols
966	Lactitol
967	Xylitol
968	Erythritol

Groupe V: autres additifs pouvant être réglementés ensemble

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

N° E	Additif
200	Acide sorbique
202	Sorbate de potassium
203	Sorbate de calcium

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

N° E	Additif
210	Acide benzoïque
211	Benzoate de sodium
212	Benzoate de potassium
213	Benzoate de calcium

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

N° E	Additif
200	Acide sorbique
202	Sorbate de potassium
203	Sorbate de calcium
210	Acide benzoïque
211	Benzoate de sodium
212	Benzoate de potassium
213	Benzoate de calcium

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

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

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

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

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

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

g) E 220–E 228: anhydride sulfureux – sulfites

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

h) E 249–E 250: nitrites

N° E	Additif
249	Nitrite de potassium
250	Nitrite de sodium

i) E 251–E 252: nitrates

N° E	Additif
251	Nitrate de sodium
252	Nitrate de potassium

j) E 280–E 283: acide propionique – propionates

N° E	Additif
280	Acide propionique
281	Propionate de sodium
282	Propionate de calcium
283	Propionate de potassium

k) E 310–E 320: gallates, BHQT et BHA

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

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

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

m) E 355–E 357: acide adipique – adipates

N° E	Additif
355	Acide adipique
356	Adipate de sodium
357	Adipate de potassium

n) E 432–E 436: polysorbates

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

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

N° E Additif

473 Sucroesters d'acides gras

474 Sucroglycérides

p) E 481–E 482: stéaroyl-2-lactylates

N° E Additif

481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium

482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium

q) E 491–E 495: esters de sorbitane

N° E Additif

491 Monostéarate de sorbitane

492 Tristéarate de sorbitane

493 Monolaurate de sorbitane

494 Monooléate de sorbitane

495 Monopalmitate de sorbitane

r) E 520–E 523: sulfates d'aluminium

N° E Additif

520 Sulfate d'aluminium

521 Sulfate d'aluminium sodique

522 Sulfate d'aluminium potassique

523 Sulfate d'aluminium ammonique

s) E 551–E 553: dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium

N° E Additif

551 Dioxyde de silicium

552 Silicate de calcium

553a Silicate de magnésium

553b Talc

t) E 620–E 625: acide glutamique – glutamates

N° E Additif

620 Acide glutamique

621 Glutamate monosodique

622 Glutamate monopotassique

623 Diglutamate de calcium

624 Glutamate d'ammonium

625 Diglutamate de magnésium

u) E 626–E 635: ribonucléotides

N° E	Additif
------	---------

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

v) *E 400–E 404: acide alginique – alginates*

N° E	Additif
------	---------

400	Acide alginique
401	Alginate de sodium
402	Alginate de potassium
403	Alginate d'ammonium
404	Alginate de calcium

Liste d'application

A. Liste des catégories de denrées alimentaires

Chiffre	Denrée alimentaire
0.	Toutes les catégories de denrées alimentaires
01.	Produits laitiers et succédanés
01.1	Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé
01.2	Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation
01.3	Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation
01.4	Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement
01.5	Lait déshydraté
01.6	Crème et crème en poudre
01.6.1	Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à faible teneur en matières grasses)
01.6.2	Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %
01.6.3	Autres crèmes
01.7	Fromages et produits fromagers
01.7.1	Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16
01.7.2	Fromages affinés
01.7.3	Croûtes de fromage comestibles
01.7.4	Fromages de lactosérum
01.7.5	Fromages fondus
01.7.6	Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)
01.8	Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons
02.	Matières grasses et huiles, et émulsions grasses et huileuses
02.1	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)
02.2	Émulsions grasses et huileuses essentiellement du type eau dans huile
02.2.1	Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres
02.2.2	Autres émulsions grasses et huileuses, y compris les matières grasses à tartiner et émulsions liquides
02.3	Huiles végétales à vaporiser
03.	Glaces de consommation
04.	Fruits et légumes
04.1	Fruits et légumes non transformés
04.1.1	Fruits et légumes frais entiers
04.1.2	Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés
04.1.3	Fruits et légumes congelés
04.2	Fruits et légumes transformés
04.2.1	Fruits et légumes séchés
04.2.2	Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure
04.2.3	Fruits et légumes en conserve

⁹ Mise à jour selon le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} oct. 2015 (RO 2015 3409).

Chiffre	Denrée alimentaire
04.2.4	Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4
04.2.4.1	Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes
04.2.4.2	Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16
04.2.5	Confitures, gelées, marmelades et produits similaires
04.2.5.1	Confitures extra et gelées extra
04.2.5.2	Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons
04.2.5.3	Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes
04.2.5.4	Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque
04.2.6	Produits de pommes de terre transformés
05.	Confiseries
05.1	Produits de cacao et de chocolat
05.2	Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine
05.3	Chewing-gum
05.4	Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4
06.	Céréales et produits céréaliers
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons
06.2	Farines et autres produits de minoterie, amidons et féculés
06.2.1	Farines
06.2.2	Amidons et féculés
06.3	Céréales pour petit-déjeuner
06.4	Pâtes alimentaires
06.4.1	Pâtes fraîches
06.4.2	Pâtes sèches
06.4.3	Pâtes fraîches précuites
06.4.4	Gnocchi de pomme de terre
06.4.5	Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires)
06.5	Nouilles
06.6	Pâte à frire
06.7	Céréales précuites ou transformées
07.	Produits de boulangerie
07.1	Pain et petits pains
07.1.1	Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de froment, eau, levure ou levain, sel
07.1.2	Pain courant français; <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
07.2	Produits de boulangerie fine
08.	Viandes
08.1	Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viandes
08.2	Préparations de viandes
08.3	Produits à base de viande
08.3.1	Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique
08.3.2	Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique
08.3.3	Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande
08.3.4	Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates
08.3.4.1.	Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites ou des nitrates, du sel et d'autres composants)
08.3.4.2.	Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application d'une saumure sèche contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)

Chiffre	Denrée alimentaire
08.3.4.3	Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)
09.	Poisson et produits de la pêche
09.1	Poisson et produits de la pêche non transformés
09.1.1	Poisson non transformé
09.1.2	Mollusques et crustacés non transformés
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés
09.3	Œufs de poisson
10.	Œufs et ovoproduits
10.1	Œufs non transformés
10.2	Œufs transformés et ovoproduits
11.	Sucres, sirops, miel et édulcorants de table
11.1	Sucres et sirops
11.2	Autres sucres et sirops
11.3	Miel
11.4	Edulcorants de table
11.4.1	Edulcorants de table sous forme liquide
11.4.2	Edulcorants de table sous forme de poudre
11.4.3	Edulcorants de table sous forme de comprimés
12.	Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques
12.1	Sel et produits de substitution du sel
12.1.1	Sel
12.1.2	Produits de substitution du sel
12.2	Fines herbes, épices et assaisonnements
12.2.1	Fines herbes et épices
12.2.2	Assaisonnements et condiments
12.3	Vinaigres
12.4	Moutarde
12.5	Soupes, potages et bouillons
12.6	Sauces
12.7	Salades et pâtes à tartiner salées
12.8	Levures et produits à base de levures
12.9	Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8
13.	Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière
13.1	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
13.1.1	Préparations pour nourrissons
13.1.2	Préparations de suite
13.1.3	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
13.1.4	Autres aliments pour enfants en bas âge
13.1.5	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge
13.1.5.1	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons
13.1.5.2	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge
13.2	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)
13.3	Aliments diététiques de régime contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)
13.4	Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten

-
- 14. Boissons**
 - 14.1 Boissons non alcoolisées
 - 14.1.1 Eau, y compris l'eau minérale naturelle, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées
 - 14.1.2 Jus de fruits et jus de légumes
 - 14.1.3 Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires
 - 14.1.4 Boissons aromatisées
 - 14.1.5 Café, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits
 - 14.1.5.1 Café et extraits de café
 - 14.1.5.2 Autres
 - 14.2 Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool
 - 14.2.1 Bière et boissons maltées
 - 14.2.2 Vins et boissons à base de vin et équivalents sans alcool
 - 14.2.3 Cidre et poiré
 - 14.2.4 Vins de fruits et *made wine*
 - 14.2.5 Hydromel
 - 14.2.6 Boissons spiritueuses
 - 14.2.7 Produits aromatisés à base de vin
 - 14.2.7.1 Vins aromatisés
 - 14.2.7.2 Boissons aromatisées à base de vin
 - 14.2.7.3 Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles
 - 14.2.8 Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
 - 15. Amuse-gueules salés prêts à la consommation**
 - 15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féculé
 - 15.2 Fruits à coque transformés
 - 16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4**
 - 17. Compléments alimentaires, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge**
 - 17.1 Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher
 - 17.2 Compléments alimentaires sous la forme liquide
 - 17.3 Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher
 - 18. Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge**
-

B. Liste d'application

Sauf disposition contraire, les quantités maximales sont celles qui sont applicables au moment de la mise sur le marché de la denrée alimentaire concernée. Dans le cas de denrées alimentaires sèches ou concentrées qui doivent être reconstituées, les quantités maximales sont celles applicables à la denrée alimentaire qui a été reconstituée selon les instructions fournies sur l'étiquette; il faut tenir compte du facteur de dilution minimal.

Sauf disposition contraire, les quantités maximales de colorants sont celles qui sont applicables aux quantités du constituant de base colorant dans la préparation colorante.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
00.	Additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de denrées alimentaires				
	E 290	Dioxyde de carbone	BPF		
	E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	(1) (4) (57)	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre (autrement dit les denrées alimentaires séchées au cours de la fabrication et les mélanges de ces denrées), à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au chiffre 1 de l'annexe 6
	E 459	Bêta-cyclodextrine	BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au chiffre 1 de l'annexe 6
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1) (57)	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre (autrement dit les denrées alimentaires séchées au cours de la fabrication et les mélanges de ces denrées), à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au chiffre 1 de l'annexe 6
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	(1)	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au chiffre 1 de l'annexe 6
	E 938	Argon	BPF		
	E 939	Hélium	BPF		
	E 941	Azote	BPF		
	E 942	Protoxyde d'azote	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 948	Oxygène	BPF		
	E 949	Hydrogène	BPF		
01.	Produits laitiers et succédanés				
01.1.	Lait pasteurisé et lait stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisés				
	E 331	Citrates de sodium	4000		Uniquement lait de chèvre UHT
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) (4)	Uniquement lait stérilisé et UHT
01.2.	Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation				
01.3.	Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation				
	Groupe I	Additifs			
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement lait caillé
01.4.	Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(74)	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	(74)	
	Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61) (74)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	5	(61) (74)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	5	(61) (74)	
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	300	(1) (2)	Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement
	E 297	Acide fumarique	4000		Uniquement desserts aromatisés aux fruits

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3000	(1) (4)	
	E 355–E 357	Acide adipique - adipates	1000		Uniquement desserts aromatisés aux fruits
	E 363	Acide succinique	6000		
	E 416	Gomme Karaya	6000		
	E 427	Gomme cassia	2500		
	E 432–E 436	Polysorbates	1000		
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000		
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000		
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	5000		
	E 483	Tartrate de stéaryle	5000		
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000		
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	5		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glycosides de stéviol	100	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 961	Néotame	32		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
01.5.	Lait déshydraté				
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		Sauf produits non aromatisés
	E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
	E 301	L-ascorbate de sodium	BPF		
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF		
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques
	E 322	Lécithines	BPF		
	E 331	Citrates de sodium	BPF		
	E 332	Citrates de potassium	BPF		
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) (4)	Uniquement lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1500	(1) (4)	Uniquement lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2500	(1) (4)	Uniquement lait en poudre et lait écrémé en poudre
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques
	E 392	Extraits de romarin	30	(46)	Uniquement lait en poudre pour la fabrication de crèmes glacées
	E 407	Carraghénanes	BPF		
	E 500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF		
	E 501(ii)	Carbonate acide de potassium	BPF		
	E 509	Chlorure de calcium	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
01.6.		Crème et crème en poudre			
01.6.1.		Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à faible teneur en matières grasses)			
	E 401	Alginate de sodium	BPF		
	E 402	Alginate de potassium	BPF		
	E 407	Carraghénanes	BPF		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique (gomme de cellulose)	BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
01.6.2.		Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20%			
	E 406	Agar-agar	BPF		
	E 407	Carraghénanes	BPF		
	E 410	Farine de graines de caroube	BPF		
	E 412	Gomme guar	BPF		
	E 415	Gomme xanthane	BPF		
	E 440	Pectines	BPF		
	E 460	Cellulose	BPF		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique (gomme de cellulose)	BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
	E 1404	Amidon oxydé	BPF		
	E 1410	Phosphate de monoamidon	BPF		
	E 1412	Phosphate de diamidon	BPF		
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF		
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF		
	E 1420	Amidon acétylé	BPF		
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF		
	E 1440	Amidon hydroxypropylé	BPF		
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF		
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
01.6.3.	E 1451	Amidon oxydé acétylé	BPF		
	Autres crèmes				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		Uniquement crèmes aromatisées
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150		Uniquement crèmes aromatisées
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	Uniquement crèmes aromatisées
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	5	(61)	Uniquement crèmes aromatisées
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	5	(61)	Uniquement crèmes aromatisées
	E 234	Nisine	10		Uniquement <i>clotted cream</i>
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	Uniquement crème stérilisée, pasteurisée et UHT et crème fouettée
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)	Uniquement crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses	
01.7.	Fromages et produits fromagers				
01.7.1.	Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16				
Groupe I	Additifs				À l'exception de la <i>mozzarella</i>
Groupe II	Colorants BPF	BPF			Uniquement fromages non affinés aromatisés
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150			Uniquement fromages non affinés aromatisés
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)		
E 234	Nisine	10			Uniquement <i>mascarpone</i>
E 260	Acide acétique	BPF			Uniquement <i>mozzarella</i>
E 270	Acide lactique	BPF			Uniquement <i>mozzarella</i>
E 330	Acide citrique	BPF			Uniquement <i>mozzarella</i>
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) (4)		À l'exception de la <i>mozzarella</i>
E 460(ii)	Cellulose en poudre	BPF			Uniquement <i>mozzarella</i> râpée et en tranches

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
01.7.2.	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF		Uniquement <i>mozzarella</i>
	Fromages affinés				
	E 120	Cochénille	125	(83)	uniquement le fromage aromatisé rouge et le fromage au pesto rouge
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	BPF		Uniquement fromage <i>sage derby</i>
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement le fromage <i>sage derby</i> , le fromage au pesto rouge ou vert, le fromage au wasabi et le fromage persillé à pâte verte aux herbes
	E 153	Charbon végétal médicinal	BPF		Uniquement fromage <i>morbier</i>
	E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	15		Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	35		Uniquement fromage <i>mimolette</i>
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	50		Uniquement fromage <i>red Leicester</i>
	E 160b	Rocou (bixine, norbixine)	15		Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge ou vert
	E 160c	Extrait de paprika (capsanthine, capsorubine)	BPF		Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge
	E 163	Anthocyanes	BPF		Uniquement fromage persillé à pâte rouge
	E 170	Carbonate de calcium	BPF		
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	BPF		Uniquement traitement en surface de produits affinés	
E 234	Nisine	12.5	(29)		
E 235	Natamycine	1 mg/dm ² de surface		Uniquement traitement en surface des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle non coupés absence à plus de 5 mm de profondeur.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 239	Hexaméthylènetétramine	25 mg/kg		Uniquement fromage <i>provolone</i>
	E 251–E 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 280–E 283	Acide propionique - propionates	BPF		Uniquement traitement en surface
	E 460(ii)	Cellulose en poudre	BPF		Uniquement fromage affiné en tranches et râpé
	E 500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF		Uniquement fromage au lait aigre
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF		
	E 509	Chlorure de calcium	BPF		
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1)	Uniquement fromage en tranches ou râpé à pâte dure et semi-dure
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF		
	E 1105	Lysozyme	BPF		
01.7.3.	Croûtes de fromage comestibles				
	Groupe II	Colorants	BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	BPF	(67)	
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(62)	
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		
	E 160d	Lycopène	30		
	E 180	Lithol-rubine BK	BPF	(67)	
01.7.4.	Fromages de lactosérum				
	Groupe II	Colorants	BPF		
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires
	E 251–E 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 260	Acide acétique	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 270	Acide lactique	BPF		
	E 330	Acide citrique	BPF		
	E 460(ii)	Cellulose en poudre	BPF		Uniquement fromage râpé et en tranches
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF		
01.7.5.	Fromages fondus				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 100	Curcumine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 102	Tartrazine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	100	(33) (66)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 122	Azorubine, carmoisine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 160a	Caroténoïdes	BPF		
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	15		
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		
	E 160d	Lycopène	5		Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 160e	Beta-apocaroténal-8' (C 30)	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 161b	Lutéine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	
	E 234	Nisine	12.5	(29)	
	E 338–E 341, E 343 et E 450–	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) (4)	
	E 452				
	E 427	Gomme cassia	2500		
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1)	
01.7.6.	Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		Uniquement produits non affinés aromatisés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		Uniquement produits non affinés aromatisés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
E 120 E 160a		Cochenille, acide carminique, carmins Caroténoïdes	125 BPF		Uniquement produits persillés à pâte rouge Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
E 160b		Rocou, bixine, norbixine	15		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
E 160c		Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
E 163		Anthocyanes	BPF		Uniquement produits persillés à pâte rouge
E 170		Carbonate de calcium	BPF		Uniquement produits affinés
E 200–E 203		Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement produits non affinés; produits affinés en tranches, préemballés; produits affinés en couches et produits affinés avec addition de denrées alimentaires
E 200–E 203		Acide sorbique - sorbates	BPF		Uniquement traitement en surface de produits affinés
E 234		Nisine	12.5	(29)	Uniquement produits affinés et fondus
E 235		Natamycine	1 mg/dm ² de surface		Uniquement traitement en surface des produits à pâte dure, semi-dure et semi-molle non coupés absence à plus de 5 mm de profondeur.
E 251–E 252		Nitrates	150	(30)	Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle
E 280–E 283		Acide propionique - propionates	BPF		Uniquement traitement en surface de produits affinés
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452		Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) (4)	Uniquement produits non affinés
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452		Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) (4)	Uniquement fondue prête à l'emploi
E 460(ii)		Cellulose en poudre	BPF		Uniquement produits affinés et non affinés râpés et en tranches
E 504		Carbonates de magnésium	BPF		Uniquement produits affinés
E 509		Chlorure de calcium	BPF		Uniquement produits affinés
E 551–E 553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1)	Uniquement produits à pâte dure et semi-dure en tranches ou râpés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF		Uniquement produits affinés
	E 1105	Lysozyme	BPF		Uniquement produits affinés
01.8.	Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons				
	Groupe I Additifs				
	Groupe II Colorants BPF				
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	Uniquement succédanés de fromage à base de protéines
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	BPF	(1) (2)	Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
	E 251–E 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers
	E 280–E 283	Acide propionique - propionates	BPF		Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) (4)	Uniquement succédanés de fromages fondus
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30000	(1) (4)	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	Uniquement succédanés de crème fouettée
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	50000	(1) (4)	Uniquement blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques
	E 432–E 436	Polysorbates	5000	(1)	Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	20000	(1)	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)	Uniquement succédanés de crème
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	500		Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000		Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1000		Uniquement blanchisseurs de boissons

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000		Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	3000	(1)	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	(1)	Uniquement succédanés de lait et de crème; blanchisseurs de boissons
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1)	Uniquement succédanés de fromage en tranches ou râpés et succédanés de fromages fondus; blanchisseurs de boissons
02.	Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles				
02.1.	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)				
	E 100	Curcumine	BPF		Uniquement matières grasses
	E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement matières grasses
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement matières grasses
	E 270	Acide lactique	BPF		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 300	Acide ascorbique	BPF		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 306	Extrait riche en tocophérols	BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 307	Alpha-tocophérol	200		Uniquement huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives
	E 307	Alpha-tocophérol	BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 308	Gamma-tocophérol	BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 309	Delta-tocophérol	BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (41)	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de boeuf, de volaille et de mouton
	E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	100	(41)	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de boeuf, de volaille et de mouton
	E 322	Lécithines	30000		A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 330	Acide citrique	BPF		A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 331	Citrates de sodium	BPF		A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 332	Citrates de potassium	BPF		A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 333	Citrates de calcium	BPF		A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 392	Extraits de romarin	30	(41) (46)	Uniquement huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive) et matières grasses dont la teneur en acides gras polyinsaturés est supérieure à 15 % m/m du total des acides gras, pour une utilisation dans les produits alimentaires non traités thermiquement
	E 392	Extraits de romarin	50	(41) (46)	Uniquement huiles de poisson et huile d'algue; saindoux, graisses de boeuf, de volaille, de mouton et de porc; matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olives
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	10000		A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture
02.2.	Emulsions de matières grasses et d'huiles essentiellement du type eau dans huile				
02.2.1.	Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres				
	E 160a	Caroténoïdes	BPF		À l'exception du beurre à base de lait de brebis et de chèvre
	E 338–E 341, E 343 et E 450–	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) (4)	
	E 452	Carbonates de sodium	BPF		Uniquement beurre de crème acide
02.2.2.	Autres émulsions d'huiles et de matières grasses, y compris les matières grasses tartinables et émulsions liquides				
	Groupe I	Additifs			
	E 100	Curcumine	BPF		À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 160a	Caroténoïdes	BPF		
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (2)	Uniquement matières grasses destinées à la friture
	E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	100		Uniquement matières grasses destinées à la friture
	E 338–E 341, E 343 et E 450–	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	Uniquement matières grasses tartinables
	E 452	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	100		Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %
	E 385				
	E 405	Alginat de propane-1,2-diol	3000		
	E 432–E 436	Polysorbates	10000	(1)	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10000	(1)	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000		Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 % et produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 %
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	10000		Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5000		Uniquement émulsions de matières grasses pour friture
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	10000	(1)	
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	10000	(1)	
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30000	(1)	Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût; sauf matières grasses laitières à tartiner
02.3.	Huiles végétales à vaporiser				
	Groupe I	Additifs			
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30000	(1) (4)	Uniquement émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie
	E 392	Extraits de romarin	50	(41) (46)	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30000	(1)	Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie
	E 943a	Butane	BPF		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 943b	Isobutane	BPF		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
	E 944	Propane	BPF		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
03.	Glaces de consommation				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(75)	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	(25)	
	Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		
	E 160d	Lycopène	40		
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) (4)	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3000		Uniquement glaces de consommation à l'eau
	E 427	Gomme cassia	2500		
	E 432–E 436	Polysorbates	1000	(1)	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	3000		
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	500	(1)	
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		Uniquement gaufrettes préemballées contenant de la crème glacée
	E 950	Acésulfame-K	800		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	800		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 955	Sucralose	320		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	26		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	800	(11)b (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	200000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
04.	Fruits et légumes				
04.1.	Fruits et légumes non transformés				
04.1.1.	Fruits et légumes frais entiers				
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	20		Uniquement traitement en surface d'agrumes frais non pelés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	10	(3)	Uniquement raisins de table, litchis frais (mesurée sur les parties comestibles) et myrtilles (<i>Vaccinium corymbosum</i>)
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement maïs doux emballé sous vide
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	50		Uniquement traitement en surface des agrumes
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	BPF	(1)	Uniquement fruits frais, traitement en surface
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, bananes, mangues, avocats et grenades et comme agent d'enrobage pour fruits à coque

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 902	Cire de candelilla	BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 904	Shellac	BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 905	Cire microcristalline	BPF		Uniquement traitement en surface des melons, papayes, mangues, avocats et ananas
	E 912	Esters de l'acide montanique	BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas
	E 914	Cire de polyéthylène oxydée	BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas
04.1.2.	Fruits et légumes épiluchés, coupés et râpés				
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	300	(3)	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement pommes de terre pelées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	800	(3)	Uniquement pulpe de raifort
	E 296	Acide malique	BPF		Uniquement pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 300	Acide ascorbique	BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 330	Acide citrique	BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 331	Citrates de sodium	BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 332	Citrates de potassium	BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 333	Citrates de calcium	BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 401	Alginate de sodium	2400	(88)	Uniquement les fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation, destinés à la remise au consommateur final
04.1.3.	Fruits et légumes congelés				
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement pommes de terre congelées et surgelées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs, y compris champignons et légumineuses blanches
	E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
	E 301	L-ascorbate de sodium	BPF		
	E 302	L-ascorbate de calcium	BPF		
	E 330	Acide citrique	BPF		
	E 331	Citrates de sodium	BPF		
	E 332	Citrates de potassium	BPF		
	E 333	Citrates de calcium	BPF		
04.2.	Fruits et légumes transformés				
04.2.1.	Fruits et légumes séchés				
	Groupe I	Additifs			E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions / exceptions
	E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine, carmoisine	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 129	Rouge allura AC	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 163	Anthocyanes	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement fruits secs
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement champignons séchés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	1000	(3)	Uniquement bananes séchées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	150	(3)	Uniquement gingembre séché
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement tomates séchées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	2000	(3)	Uniquement abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	400	(3)	Uniquement légumes blancs séchés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement noix de coco séchées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs transformés, y compris les légumineuses
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	500	(3)	Uniquement fruits et fruits à coque séchés, à l'exclusion des pommes, poires, bananes, abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	600	(3)	Uniquement pommes et poires séchées
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2000		Uniquement fruits séchés, comme agent d'enrobage

04.2.2. Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure

Groupe I		Additifs		
E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 122	Azorubine, carmoisine	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 129	Rouge allura AC	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 131	Bleu patenté V	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 133	Bleu brillant FCF	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 162	Rouge de betterave, bétanine	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 162	Rouge de betterave, bétanine	BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 163	Anthocyanes	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 163	Anthocyanes	BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 200-E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement olives et préparations à base d'olives
E 200-E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	Uniquement olives et préparations à base d'olives
E 200-E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	2000	(1) (2)	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 210-E 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement olives et préparations à base d'olives
E 220-E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	A l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure
E 220-E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	500	(3)	Uniquement poivrons jaunes conservés dans la saumure
E 579	Gluconate ferreux	150	(56)	Uniquement olives noircies par oxydation

E 585	Lactate ferreux	150	(56)	Uniquement olives noircies par oxydation
E 950	Acésulfame-K	200		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
E 951	Aspartame	300		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160	(52)	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
E 955	Sucralose	180		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
E 960	Glycosides de stéviol	100	(60)	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
E 961	Néotame	10		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	(11)a (49) (50)	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
E 969	Advantame	3		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
04.2.3.	Fruits et légumes en conserve			
E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 102	Tartrazine	100		Uniquement <i>processed mushy and garden peas</i> (en conserve)
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 122	Azorubine, carmoisine	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 127	Erythrosine	150		Uniquement bigarreaux au sirop et pour cocktails
E 127	Erythrosine	200		Uniquement cerises pour cocktails et cerises confites
E 129	Rouge allura AC	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 131	Bleu patenté V	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 133	Bleu brillant FCF	20		Uniquement <i>processed mushy and garden peas</i> (en conserve)
E 133	Bleu brillant FCF	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 142	Vert S	10		Uniquement <i>processed mushy and garden peas</i> (en conserve)
E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 162	Rouge de betterave, bétanine	BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 163	Anthocyanes	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges

E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement bigarreaux en bocal; maïs doux emballé sous vide
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	250	(3)	Uniquement tranches de citron en bocal
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses et les champignons transformés
E 260	Acide acétique	BPF		
E 261	Acétates de potassium	BPF		
E 262	Acétates de sodium	BPF		
E 263	Acétate de calcium	BPF		
E 270	Acide lactique	BPF		
E 296	Acide malique	BPF		
E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
E 301	L-ascorbate de sodium	BPF		
E 302	L-ascorbate de calcium	BPF		
E 325	Lactate de sodium	BPF		
E 326	Lactate de potassium	BPF		
E 327	Lactate de calcium	BPF		
E 330	Acide citrique	BPF		
E 331	Citrates de sodium	BPF		
E 332	Citrates de potassium	BPF		
E 333	Citrates de calcium	BPF		
E 334	Acide tartrique, (L+)-	BPF		
E 335	Tartrates de sodium	BPF		
E 336	Tartrates de potassium	BPF		
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	BPF		
E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	250		Uniquement légumineuses, champignons et artichauts
E 410	Farine de graines de caroube	BPF		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
E 412	Gomme guar	BPF		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
E 415	Gomme xanthane	BPF		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
E 509	Chlorure de calcium	BPF		
E 512	Chlorure d'étain	25	(55)	Uniquement asperges blanches
E 575	Glucono-delta-lactone	BPF		
E 579	Gluconate ferreux	150	(56)	Uniquement olives noircies par oxydation
E 585	Lactate ferreux	150	(56)	Uniquement olives noircies par oxydation

E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	1000		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1000	(51)	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	400		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	32		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	10		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

04.2.4. Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4

04.2.4.1. Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes

Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		Uniquement <i>mostarda di frutta</i>
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Uniquement <i>mostarda di frutta</i>
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits
E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 104	Jaune de quinoléine	30	(61)	Uniquement <i>mostarda di frutta</i>
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	35	(61)	Uniquement <i>mostarda di frutta</i>
E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 122	Azorubine, carmoisine	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	20	(61)	Uniquement <i>mostarda di frutta</i>

E 129	Rouge allura AC	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 131	Bleu patenté V	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 133	Bleu brillant FCF	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 162	Rouge de betterave, bétanine	BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 163	Anthocyanes	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement préparations de fruits et de légumes, y compris les préparations à base d'algues marines, les sauces à base de fruits, l'aspic, excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires en conserve
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	Uniquement préparations à base d'olives
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	2000	(1) (2)	Uniquement betteraves rouges cuites
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement préparations à base d'algues marines, olives et préparations à base d'olives
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement fruits secs réhydratés et litchis, <i>mostarda di frutta</i>
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	300	(3)	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs et champignons transformés
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	800	(3)	Uniquement pulpe de raifort
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	800	(3)	Uniquement extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4000	(1) (4)	Uniquement enrobages pour produits végétaux
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	(1) (4)	Uniquement préparations de fruits
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5000		
E 432–E 436	Polysorbates	500	(1)	Lait de coco uniquement

E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	2000	(1)	Uniquement <i>mostarda di frutta</i>
E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
E 951	Aspartame	1000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
E 955	Sucralose	400		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
E 961	Néotame	32		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
E 969	Advantame	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
04.2.4.2.	Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16			
E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
E 301	L-ascorbate de sodium	BPF		
E 302	L-ascorbate de calcium	BPF		
E 330	Acide citrique	BPF		
E 331	Citrates de sodium	BPF		
E 332	Citrates de potassium	BPF		
E 333	Citrates de calcium	BPF		
E 440	Pectines	BPF		Uniquement compote de fruits autres que les pommes
E 509	Chlorure de calcium	BPF		Uniquement compote de fruits autres que les pommes
04.2.5.	Confitures, gelées, marmelades et produits similaires			
04.2.5.1.	Confitures extra et gelées extra			
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement confitures, gelées, marmelades à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, <i>marmeladas</i>
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, <i>marmeladas</i>

E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités
E 270	Acide lactique	BPF		
E 296	Acide malique	BPF		
E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
E 327	Lactate de calcium	BPF		
E 330	Acide citrique	BPF		
E 331	Citrates de sodium	BPF		
E 333	Citrates de calcium	BPF		
E 334	Acide tartrique, (L+)-	BPF		
E 335	Tartrates de sodium	BPF		
E 350	Malates de sodium	BPF		
E 440	Pectines	BPF		
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
E 950	Acésulfame-K	1000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 951	Aspartame	1000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(51)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 955	Sucralose	400	(52)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 961	Néotame	2		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût
E 961	Néotame	32		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)b (49) (50)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 964	Sirop de polyglycol	500000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

E 969	Advantame	10		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
04.2.5.2. Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons				
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 100	Curcumine	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(31) (66)	À l'exception de la crème de marrons
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 142	Vert S	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
E 150a-d	Caramels	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 160a	Caroténoïdes	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 160d	Lycopène	10	(31)	À l'exception de la crème de marrons
E 161b	Lutéine	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
E 162	Rouge de betterave, bétanine	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 163	Anthocyanes	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur ou réduite en sucre et produits/pâtes à tartiner similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, <i>mermeladas</i>
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur ou réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, <i>mermeladas</i>
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	
E 270	Acide lactique	BPF		
E 296	Acide malique	BPF		
E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
E 327	Lactate de calcium	BPF		
E 330	Acide citrique	BPF		
E 331	Citrates de sodium	BPF		
E 333	Citrates de calcium	BPF		
E 334	Acide tartrique, (L+)-	BPF		

E 335	Tartrates de sodium	BPF		
E 350	Malates de sodium	BPF		
E 400–E 404	Acide alginique - alginates	10000	(32)	
E 406	Agar-agar	10000	(32)	
E 407	Carraghénanes	10000	(32)	
E 410	Farine de graines de caroube	10000	(32)	
E 412	Gomme guar	10000	(32)	
E 415	Gomme xanthane	10000	(32)	
E 418	Gomme Gellane	10000	(32)	
E 440	Pectines	BPF		
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
E 493	Monolaurate de sorbitane	25		Uniquement marmelade en gelée
E 509	Chlorure de calcium	BPF		
E 524	Hydroxyde de sodium	BPF		
E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
E 950	Acésulfame-K	1000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 951	Aspartame	1000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1000	(51)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 955	Sucralose	400		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 959	Néohepéridine DC	5		Uniquement gelées de fruits, comme exhausteur de goût
E 959	Néohepéridine DC	50		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 961	Néotame	2		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût
E 961	Néotame	32		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)b (49) (50)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite

E 964	Sirop de polyglycitol	500000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	10		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
04.2.5.3.	Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 100	Curcumine	BPF		À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(31)	À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>
E 142	Vert S	100	(31)	À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>
E 160d	Lycopène	10	(31)	À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>
E 161b	Lutéine	100	(31)	À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	Autres pâtes à tartiner à base de fruits, <i>mermeladas</i>
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1500	(1) (2)	Uniquement <i>marmelada</i>
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	Uniquement <i>dulce de membrillo</i>
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Autres pâtes à tartiner à base de fruits, <i>mermeladas</i>
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	
E 270	Acide lactique	BPF		
E 296	Acide malique	BPF		
E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
E 327	Lactate de calcium	BPF		
E 330	Acide citrique	BPF		
E 331	Citrates de sodium	BPF		
E 333	Citrates de calcium	BPF		
E 334	Acide tartrique, (L+)-	BPF		
E 335	Tartrates de sodium	BPF		
E 350	Malates de sodium	BPF		
E 400–E 404	Acide alginique - alginates	10000	(32)	
E 406	Agar-agar	10000	(32)	
E 407	Carraghénanes	10000	(32)	
E 410	Farine de graines de caroube	10000	(32)	
E 412	Gomme guar	10000	(32)	
E 415	Gomme xanthane	10000	(32)	

E 418	Gomme Gellane	10000	(32)	
E 440	Pectines	BPF		
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
E 509	Chlorure de calcium	BPF		
E 524	Hydroxyde de sodium	BPF		
E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
E 950	Acésulfame-K	1000		Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	1000		Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits et de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	500	(51)	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	400		Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés

E 961	Néotame	32		Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)a (49) (50)	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 964	Sirop de polyglycitol	500000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	10		Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
04.2.5.4. Beurre de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque				
Groupe I Additifs				
E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (41)	Uniquement fruits à coque transformés
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre
E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	
04.2.6. Produits de pommes de terre transformés				
Groupe I Additifs				
E 100	Curcumine	BPF		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre pré-frites
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	400	(3)	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées
E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	25	(1)	Uniquement pommes de terre déshydratées
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	Y compris les pommes de terre pré-frites congelées et surgelées
E 392	Extraits de romarin	200	(46)	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées
E 426	Hémicellulose de soja	10000		Uniquement produits à base de pommes de terre transformées préemballés

05. Confiseries**05.1. Produits de cacao et de chocolat**

Groupe I	Additifs			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 170	Carbonate de calcium	70000	(*)	
E 322	Lécithines	BPF		
E 330	Acide citrique	5000		
E 334	Acide tartrique, (L+)-	5000		
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 422	Glycérol	BPF		
E 440	Pectines	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 442	Phosphatides d'ammonium	10000		
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5000		
E 492	Tristéarate de sorbitane	10000		
E 500–E 504	Carbonates	70000	(*)	
E 524–E 528	Hydroxydes	70000	(*)	
E 530	Oxyde de magnésium	70000	(*)	
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 902	Cire de candelilla	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 903	Cire de carnauba	500		Uniquement comme agent d'enrobage
E 904	Shellac	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	2000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	800		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	270	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	65		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 964	Sirop de polyglycitol	200000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	20		Uniquement les produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
05.2.	Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine			
Groupe I	Additifs			Les additifs E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 et E 440 ne peuvent pas être utilisés dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent règlement, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule. Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées.
Groupe II	Colorants BPF	BPF	(72)	
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25) (72)	À l'exception des fruits et légumes confits
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(72)	Uniquement fruits et légumes confits
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement produits sans sucres ajoutés
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement fruits cristallisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 104	Jaune de quinoléine	30	(61) (72)	A l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 104	Jaune de quinoléine	300	(61) (72)	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	35	(61) (72)	A l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	10	(61) (72)	Uniquement fruits et légumes confits
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	50	(61) (72)	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	20	(61) (72)	A l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	50	(61) (72)	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61) (72)	Uniquement fruits et légumes confits
E 160d	Lycopène	30		
E 173	Aluminium	BPF		Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
E 174	Argent	BPF		Uniquement enrobage de confiseries
E 175	Or	BPF		Uniquement enrobage de confiseries
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
E 200–E 219	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates; p-hydroxybenzoates	1500	(1) (2) (5)	À l'exception des fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés

E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
E 297	Acide fumarique	1000		Uniquement confiseries au sucre
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	Uniquement confiseries au sucre, à l'exception des fruits confits
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	(1) (4)	Uniquement fruits confits
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1500		Uniquement confiseries au sucre
E 426	Hémicellulose de soja	10000		Uniquement confiseries gélifiées (autres que les produits de gelée en minibarquettes)
E 432–E 436	Polysorbates	1000	(1)	Uniquement confiseries au sucre
E 442	Phosphatides d'ammonium	10000		Uniquement confiseries à base de cacao
E 445	Esters glycériques de résine de bois	320		Uniquement pour l'impression sur des confiseries à enrobage dur personnalisées ou promotionnelles
E 459	Bêta-cyclodextrine	BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000		Uniquement confiseries au sucre
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2000		Uniquement confiseries au sucre
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5000		Uniquement confiseries à base de cacao
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000		Uniquement confiseries au sucre
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	5000	(1)	Uniquement confiseries au sucre
E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	(1)	Uniquement confiseries au sucre
E 492	Tristéarate de sorbitane	10000		Uniquement confiseries à base de cacao
E 520–E 523	Sulfates d'aluminium	200	(1) (38)	Uniquement cerises confites
E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	(1)	Uniquement traitement en surface
E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 902	Cire de candelilla	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 903	Cire de carnauba	500		Uniquement comme agent d'enrobage
E 904	Shellac	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage

E 905	Cire microcristalline	BPF		Uniquement traitement en surface
E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2000		Uniquement comme agent d'enrobage pour confiseries au sucre
E 950	Acésulfame-K	1000		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 950	Acésulfame-K	1000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 950	Acésulfame-K	2500		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	1000		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	2000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	2000		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	2000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	2000		Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	6000		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	500	(51)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	300	(52)	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	3000	(52)	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés

E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	1000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	1000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	1000		Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	200		Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
E 955	Sucralose	2400		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	400		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	800		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 957	Thaumatine	50		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	150		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	400		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	2000	(60)	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	270	(60)	Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	350	(60)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	670	(60)	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	15		Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
E 961	Néotame	2		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
E 961	Néotame	200		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	3		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
E 961	Néotame	32		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	32		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	65		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	65		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	65		Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)b (49) (50)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)a (49) (50)	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2500	(11)a (49) (50)	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés

E 964	Sirop de polyglycitol	200000		Uniquement produits à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 964	Sirop de polyglycitol	600000		Uniquement produits à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 964	Sirop de polyglycitol	800000		Uniquement pâtes à mâcher sans sucres ajoutés
E 964	Sirop de polyglycitol	990000		Uniquement bonbons durs sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	20		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	10		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	20		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	10		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	60		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	20		Uniquement pastilles fortement aromatisées pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
E 1204	Pullulan	BPF		Uniquement microconfiseries sous forme de films destinées à rafraîchir l'haleine
05.3.	Chewing-gum			
Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF	(73)	
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25) (73)	
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 104	Jaune de quinoléine	30	(61) (73)	
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	10	(61) (73)	
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61) (73)	
E 160d	Lycopène	300		
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1500	(1) (2)	
E 297	Acide fumarique	2000		
E 310–E 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	

E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	BPF	(1) (4)	
E 392	Extraits de romarin	200	(46)	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5000		
E 416	Gomme Karaya	5000		
E 432–E 436	Polysorbates	5000	(1)	
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10000	(1)	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000		
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000		
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	2000	(1)	
E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	(1)	
E 551	Dioxyde de silicium	BPF		Uniquement traitement en surface
E 552	Silicate de calcium	BPF		Uniquement traitement en surface
E 553a	Silicate de magnésium	BPF		Uniquement traitement en surface
E 553b	Talc	BPF		
E 650	Acétate de zinc	1000		
E 900	Diméthylpolysiloxane	100		
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 902	Cire de candelilla	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 903	Cire de carnauba	1200	(47)	Uniquement comme agent d'enrobage
E 904	Shellac	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 905	Cire microcristalline	BPF		Uniquement traitement en surface
E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2000		Uniquement comme agent d'enrobage
E 927b	Carbamide	30000		Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 950	Acésulfame-K	2000		Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 950	Acésulfame-K	800	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
E 951	Aspartame	2500	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
E 951	Aspartame	5500		Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	1200	(52)	Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	3000		Uniquement produits sans sucres ajoutés

E 957	Thaumatine	10	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	150	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
E 959	Néohespéridine DC	400		Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	3300	(60)	Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	250		Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	3	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2000	(11)a (49) (50)	Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 964	Sirup de polyglycitol	200000		Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	200		Uniquement produits avec sucres ou polyols ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
E 969	Advantame	400		Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	BPF		
05.4.	Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4			
Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF	(73)	
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25) (73)	Uniquement fourrages
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(73)	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement sauces
E 104	Jaune de quinoléine	50	(61) (73)	Uniquement fourrages
E 104	Jaune de quinoléine	50	(61) (73)	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	35	(61) (73)	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	35	(61) (73)	Uniquement fourrages
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	55	(61) (73)	Uniquement fourrages
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	55	(61) (73)	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages

E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		Uniquement décorations et enrobages
E 160d	Lycopène	200		Uniquement enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
E 160d	Lycopène	30		A l'exception de l'enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
E 173	Aluminium	BPF		Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
E 174	Argent	BPF		Uniquement décorations de chocolats
E 175	Or	BPF		Uniquement décorations de chocolats
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)
E 200–E 219	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates; p-hydroxybenzoates	1500	(1) (2) (5)	
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement fourrages à base de fruits pour pâtisserie
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	40	(3)	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
E 297	Acide fumarique	1000		
E 297	Acide fumarique	2500		Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3000	(1) (4)	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	
E 355–E 357	Acide adipique - adipates	2000	(1)	Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine
E 392	Extraits de romarin	100	(41) (46)	Uniquement sauces
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1500		
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5000		Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts

E 416	Gomme Karaya	5000		Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	10000		Uniquement glaçages
E 426	Hémicellulose de soja	10000		Uniquement confiseries gélifiées (autres que les produits de gelée en minibarquettes)
E 427	Gomme cassia	2500		Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
E 432–E 436	Polysorbates	1000	(1)	
E 442	Phosphatides d'ammonium	10000		Uniquement confiseries à base de cacao
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000		
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2000		
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5000		Uniquement confiseries à base de cacao
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	30000		Uniquement nappages fouettés pour desserts autres que la crème
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000		
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	5000	(1)	
E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	(1)	
E 492	Tristéarate de sorbitane	10000		Uniquement confiseries à base de cacao
E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, BPF talc, silicate de magnésium	BPF		Uniquement traitement en surface
E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 902	Cire de candelilla	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
E 903	Cire de carnauba	500		Uniquement comme agent d'enrobage
E 904	Shellac	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 905	Cire microcristalline	BPF		Uniquement traitement en surface
E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2000		Uniquement comme agent d'enrobage
E 950	Acésulfame-K	1000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement sauces
E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés

E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	1000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	2000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	2000		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	350		Uniquement sauces
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement les bombes aérosol de crème chantilly aromatisée à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160	(52)	Uniquement sauces
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	300	(52)	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	1000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	1000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	450		Uniquement sauces
E 955	Sucralose	800		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 957	Thaumatine	50		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	150		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement sauces
E 960	Glycosides de stéviol	270	(60)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	12		Uniquement sauces

E 961	Néotame	2		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
E 961	Néotame	2		Uniquement sauces comme exhausteur de goût
E 961	Néotame	3		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
E 961	Néotame	32		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	65		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	65		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)a (49) (50)	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)	Uniquement sauces
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	20		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	10		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	20		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	4		Uniquement sauces
06.	Céréales et produits céréaliers			
06.1.	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons			
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	30	(3)	Uniquement sagou et orge perlée
E 553b	Talc	BPF		Uniquement riz
06.2.	Farines et autres produits de minoterie; amidons et féculés			
06.2.1.	Farines			
E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) (4)	Uniquement farine fermentante

E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2500	(1) (4)	
E 450(ix) E 920	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium L-cystéine	15000 BPF	(4) (90)	Uniquement farine fermentante
06.2.2.	Amidons et féculés			
Groupe I	Additifs			
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	A l'exception des amidons et féculés dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés
06.3.	Céréales pour petit-déjeuner			
Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		Uniquement céréales pour petit-déjeuner autres que les céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(53)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
E 150c	Caramel ammoniacal	BPF		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	25		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
E 162	Rouge de betterave, bétanine	200	(53)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
E 163	Anthocyanes	200	(53)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement céréales précuites
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	

E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	10000		Uniquement céréales pour petit-déjeuner du type «Granola»
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	5000	(1)	
E 950	Acésulfame-K	1200		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	1000		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	400		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	32		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)b (49) (50)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 964	Sirop de polyglycitol	200000		Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	10		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres supérieure à 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés

06.4. Pâtes alimentaires**06.4.1. Pâtes fraîches**

E 270	Acide lactique	BPF
E 300	Acide L-ascorbique	BPF
E 301	L-ascorbate de sodium	BPF
E 322	Lécithines	BPF
E 330	Acide citrique	BPF
E 334	Acide tartrique, (L+)-	BPF
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
E 575	Glucono-delta-lactone	BPF

06.4.2. Pâtes sèches

Groupe I Additifs

Uniquement pâtes sans gluten et destinées à un régime hypoprotidique

06.4.3. Pâtes fraîches précuites

E 270	Acide lactique	BPF
E 300	Acide L-ascorbique	BPF
E 301	L-ascorbate de sodium	BPF
E 322	Lécithines	BPF
E 330	Acide citrique	BPF
E 334	Acide tartrique, (L+)-	BPF
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
E 575	Glucono-delta-lactone	BPF

06.4.4. Gnocchi de pomme de terre

Groupe I	Additifs		
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1)
E 270	Acide lactique	BPF	
E 304	Palmitate d'ascorbyle	BPF	
E 330	Acide citrique	BPF	
E 334	Acide (L+) tartrique	BPF	
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	

excepté gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés

uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés**06.4.5. Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires)**

Groupe I	Additifs		
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)

	E 392	Extraits de romarin	250	(41) (46)	Uniquement dans farces pour pâtes sèches
06.5.	Nouilles				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) (4)	
	E 426	Hémicellulose de soja	10000		Uniquement nouilles orientales prêtes à être consommées et préemballées, destinées à la vente au détail
06.6.	Pâte à frire				
	E 450(ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	2000	(4) (90)	Uniquement farine fermentant
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500		Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	35	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	55	(61)	
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	
	E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	12000	(1) (4)	
	E 450(ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	15000	(4) (90)	Uniquement farine fermentant
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
06.7.	Céréales précuites ou transformées				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	Uniquement <i>polenta</i>
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	Uniquement <i>Semmelknödelteig</i>
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement céréales précuites
	E 426	Hémicellulose de soja	10000		Uniquement riz et produits à base de riz prêts à être consommés et préemballés, destinés à la vente au détail

E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		Uniquement riz à cuisson rapide
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		Uniquement riz à cuisson rapide
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	4000	(2)	Uniquement riz à cuisson rapide
07.	Produits de boulangerie			
07.1.	Pain et petits pains			
Groupe I	Additifs			À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement malt bread
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle, produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné à la vente au détail
E 280–E 283	Acide propionique - propionates	1000	(1) (6)	Uniquement pain préemballé
E 280–E 283	Acide propionique - propionates	2000	(1) (6)	Uniquement pain à valeur énergétique réduite, pain précuit et préemballé, rolls, buns et pitta préemballés, <i>pølsebrød</i> , <i>boller</i> et <i>dansk flutes</i> préemballés
E 280–E 283	Acide propionique - propionates	3000	(1) (6)	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle
E 338–E 341,	Acide phosphorique - phosphates -	20000	(1) (4)	Uniquement <i>soda bread</i>
E 343 et E 450–	diphosphates, triphosphates et			
E 452	polyphosphates			
E 450	Diphosphates	12000	(4)	Uniquement les pâtes réfrigérées, emballées à base de levure utilisées comme base pour la préparation de pizzas, de quiches, de gâteaux et de produits similaires
E 450(ix)	Dihydrogéné-diphosphate de magnésium	15000	(4) (90)	Uniquement pâte à pizza (congelée ou réfrigérée) et «tortilla»
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	3000	(1)	À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
E 483	Tartrate de stéaryle	4000		À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
07.1.1.	Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de blé, eau, levure ou levain, sel			
E 260	Acide acétique	BPF		
E 261	Acétates de potassium	BPF		
E 262	Acétates de sodium	BPF		

E 263	Acétate de calcium	BPF
E 270	Acide lactique	BPF
E 300	Acide L-ascorbique	BPF
E 301	L-ascorbate de sodium	BPF
E 302	L-ascorbate de calcium	BPF
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF
E 322	Lécithines	BPF
E 325	Lactate de sodium	BPF
E 326	Lactate de potassium	BPF
E 327	Lactate de calcium	BPF
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF

07.1.2. Pain courant français; *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*

E 260	Acide acétique	BPF	
E 261	Acétates de potassium	BPF	Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 262	Acétates de sodium	BPF	Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 263	Acétate de calcium	BPF	Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 300	Acide L-ascorbique	BPF	
E 301	L-ascorbate de sodium	BPF	Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 302	L-ascorbate de calcium	BPF	Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 322	Lécithines	BPF	
E 325	Lactate de sodium	BPF	Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 326	Lactate de potassium	BPF	Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 327	Lactate de calcium	BPF	Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	

07.2. Produits de boulangerie fine

Groupe I	Additifs				
Groupe II	Colorants BPF	BPF			
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(25) (76)		
Groupe IV	Polyols	BPF			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10			
E 160d	Lycopène	25			
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)		Uniquement produits dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.65
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(3)		Uniquement les biscuits secs
E 280–E 283	Acide propionique - propionates	2000	(1) (6)		Uniquement produits de boulangerie fine préemballés (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.65
E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1)		Uniquement mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) (4)		
E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)		
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	2000			
E 426	Hémicellulose de soja	10000			Uniquement produits de boulangerie fine préemballés destinés à la vente au détail
E 432–E 436	Polysorbates	3000	(1)		
E 450(ix)	Dihydrogéné-diphosphate de magnésium	15000	(4) (90)		
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10000	(1)		
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	10000			
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000			
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	5000	(1)		
E 483	Tartrate de stéaryle	4000			
E 491–E 495	Esters de sorbitane	10000	(1)		

E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	400	(38)	Uniquement gâteaux de type génoise composés de segments colorés contrastés assemblés à l'aide de confiture ou de gelée à tartiner et enrobés d'une pâte aromatisée à base de sucre (la quantité maximale s'applique uniquement à la partie génoise du gâteau)
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
E 902	Cire de candelilla	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
E 904	Shellac	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
E 950	Acésulfame-K	1000		Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
E 950	Acésulfame-K	2000		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
E 950	Acésulfame-K	2000		Uniquement Essoblaten—Enrobage de papier comestible
E 951	Aspartame	1000		Uniquement Essoblaten—Enrobage de papier comestible
E 951	Aspartame	1700		Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1600	(51)	Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	170	(52)	Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	800	(52)	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	800	(52)	Uniquement Essoblaten—Enrobage de papier comestible
E 955	Sucralose	700		Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
E 955	Sucralose	800		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	800		Uniquement Essoblaten—Enrobage de papier comestible
E 959	Néohespéridine DC	150		Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière

E 959	Néohepéridine DC	50		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
E 961	Néotame	55		Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
E 961	Néotame	60		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	60		Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)b (49) (50)	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)a (49) (50)	Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière
E 964	Sirop de polyglycitol	300000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	10		Uniquement feuilles azymes, papiers hosties
E 969	Advantame	17		Uniquement produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques
08.	Viandes			
08.1.	Viandes non transformées			
E 129	Rouge allura AC	BPF		Uniquement pour le marquage de salubrité
E 133	Bleu brillant FCF	BPF		Uniquement pour le marquage de salubrité
E 155	Brun HT	BPF		Uniquement pour le marquage de salubrité
08.2.	Préparations de viandes			
E 100	Curcumine	20		Uniquement produits merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>
E 120	Cochenille	100	(66)	Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales (la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), produits <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> et <i>plijeskavice</i>

E 129	Rouge allura AC	25		Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique.
E 150 a à d	Caramels	BPF		Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. (La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), <i>merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco</i>
E 160c	Extrait de paprika	10		Uniquement <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki et kebab</i>
E 162	Bétanine	BPF		Uniquement produits <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco</i>
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	(1) (3)	Uniquement <i>breakfast sausages</i> et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	(1) (3)	Uniquement <i>salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca</i>
E 249–E 250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metkaund tatar wolowy (danie tatarskie)</i>
E 260	Acide acétique	BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
E 261	Acétate de potassium	BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.

E 262	Acétates de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
E 263	Acétate de calcium	BPF	
E 270	Acide lactique	BPF	
E 300	Acide ascorbique	BPF	
E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
E 302	Ascorbate de calcium	BPF	
E 325	Lactate de sodium	BPF	
E 326	Lactate de potassium	BPF	
E327	Lactate de calcium	BPF	
E 330	Acide citrique	BPF	
E 331	Citrates de sodium	BPF	
E 332	Citrates de potassium	BPF	

E 333	Citrates de calcium	BPF			Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique – phosphates – di-, tri- et polyphosphates	5000	(1) (4)		Uniquement <i>breakfast sausages</i> ; la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique; jambon de Noël finnois, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4% de produits végétaux et/ou de céréales, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslökk</i> et <i>ahjupraad</i>
E 401	Alginate de sodium	BPF			Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki
E 402	Alginate de potassium	BPF			Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki
E 403	Alginate d'ammonium	BPF			Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki
E 404	Alginate de calcium	BPF			Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki

E 407	Carraghénanes	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki
E 407a	Algues Eucheuma transformées	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki
E 410	Farine de graines de caroube	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki
E 412	Gomme de guar	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki
E 413	Gomme adragante	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki
E415	Gomme xanthane	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki

E 500	Carbonates de sodium	BPF		Uniquement les préparations à base de volaille, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići und pljeskavice</i>
E 553b	Talc	BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia</i>
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia</i>

08.3. Produits à base de viande**08.3.1. Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique**

Groupe I	Additifs			
E 100	Curcumine	BPF		Uniquement <i>pasturmas</i>
E 100	Curcumine	20		Uniquement saucisses et saucissons
E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement <i>pasturmas</i>
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	15		Uniquement <i>sobrasada</i>
E 120	Cochenille	100	(66)	Uniquement saucisses et saucissons
E 120	Cochenille	BPF	(66)	Uniquement <i>pasturmas</i>
E 120	Cochenille	200		Uniquement saucisse de chorizo/ <i>salchichon</i>
E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	50		Uniquement saucisse de chorizo/ <i>salchichon</i>
E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	50		Uniquement <i>sobrasada</i>
E 150 a à d	Caramels	BPF		Uniquement saucisses et saucissons
E 160a	Caroténoïdes	20		Uniquement saucisses et saucissons
E 160c	Extrait de paprika (capsanthine, capsorubine)	10		Uniquement saucisses et saucissons
E 162	Bétanine (rouge de betterave)	BPF		Uniquement saucisses et saucissons
E 200–E 219	Acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	BPF	(1) (2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchée
E 235	Natamycine	1	(8)	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons secs, saumurés

E 249–E 250	Nitrites	150	(7)	
E 251–E 252	Nitrates	150	(7)	
E 310–E 320	Gallates, BHT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement viande déshydratée
E 315	Acide érythorbique	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits en conserve
E 316	Érythrobate de sodium	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits en conserve
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	
E 392	Extraits de romarin	15	(46)	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons secs
E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés
E 392	Extraits de romarin	150	(46)	Uniquement viande déshydratée
E 392	Extraits de romarin	100	(46)	Uniquement saucisses et saucissons séchés
E 553b	Talc	BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement en tant qu'exhausteur de goût
08.3.2.	Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique			
Groupe I	Additifs			à l'exception du <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
E 100	Curcumine	20		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
E 120	Cochenille	100	(66)	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
E 129	Rouge allura AC	25		Uniquement viande de petit-déjeuner (<i>luncheon meat</i>)
E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
E 160a	Caroténoïdes	20		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
E 160c	Extrait de paprika (capsanthine, capsorubine)	10		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
E 162	Bétanine (rouge de betterave)	BPF		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
E 200–E 203	Acide sorbique – sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement aspïc
E 200–E 219	Acide sorbique – sorbates acide benzoïque – benzoates p-hydroxybenzoates	BPF	(1)(2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés

E 200–E 203, E 214–E 219	Acide sorbique – sorbates p-hydroxybenzoates	1000	(1) (2)	Uniquement pâté
E 210–E 213 E 235	Acide benzoïque – benzoates Natamycine	500 1	(1) (2) (8)	Uniquement aspik Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, saumurés
E 243	Arginate d'éthyle laurique	160		Excepté les saucisses et saucissons émulsionnés, fumés et les pâtés de foie fumés.
E 249–E 250	Nitrites	150	(7) (59)	A l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00)
E 249–E 250	Nitrites	100	(7) (58) (59)	Uniquement les produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00)
E 300	Acide L-ascorbique	BPF		Uniquement <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
E 301	L-ascorbate de sodium	BPF		Uniquement <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
E 315	Acide érythorbique	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
E 316	Érythorbate de sodium	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
E 310–E 320 E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Gallates, BHQT et BHA Acide phosphorique – phosphates – di-, tri- et polyphosphates	200 5000	(1) (13) (1) (4)	Uniquement viande déshydratée à l'exception du <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	250		Uniquement <i>libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
E 392	Extraits de romarin	15	(46)	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés
E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés
E 392	Extraits de romarin	150	(46)	Uniquement viande déshydratée
E 392	Extraits de romarin	100	(46)	Uniquement saucisses et saucissons séchés
E 427	Gomme cassia	1500		
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras – sucro-glycérides	5000	(1) (41)	à l'exception du <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>

E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	4000	(1)	Uniquement viande hachée et produits à base de viande en cubes en conserve
E 553b	Talc	BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût, sauf dans le <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
08.3.3.	Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande			
Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		À l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	BPF	(78)	Uniquement boyaux comestibles
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
E 100	Curcumine	BPF		Uniquement partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
E 104	Jaune de quinoléine	10	(62) (78)	Uniquement boyaux comestibles
E 104	Jaune de quinoléine	50	(61) (78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	35	(61) (78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
E 120	Cochenille	BPF	(78)	Uniquement partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	55	(61) (78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
E 160b	Rocou (bixine, norbixine)	20		
E 160d	Lycopène	500		Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
E 160d	Lycopène	30		Uniquement boyaux comestibles
E 200–E 203	Acide sorbique – sorbates	BPF		Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.6
E 200–E 203,	Acide sorbique – sorbates;	1000	(1) (2)	Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée)
E 214–E 219	p-hydroxybenzoates			
E 338–E 341,	Acide phosphorique – phosphates – di-,	4000	(1) (4)	Uniquement enrobages pour viandes
E 343 et	tri- et polyphosphates			
E 450–E 452				

E 339	Phosphates de sodium	12600	(4) (82)	Uniquement dans les enveloppes à saucisse obtenues à partir de boyaux naturels
08.3.4.	Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates			
08.3.4.1.	Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants)			
E 249–E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et précuisson
E 249–E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement jambon cru, saumuré par immersion et produits similaires; La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande: elle est approximativement de 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.
E 249–E 250	Nitrites	175	(39)	Uniquement <i>Wiltshire bacon</i> et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
E 249–E 250	Nitrites	175	(39)	Uniquement <i>entremeada</i> , <i>entrecosto</i> , <i>chispe</i> , <i>orelheira e cabeça (salgados)</i> , <i>toucinho fumado</i> et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.
E 249–E 250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrokt renkött</i> : une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et il est suivi d'une maturation par fumage à froid pendant 4 à 5 semaines
E 249–E 250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>bacon</i> , <i>filet de bacon</i> et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, il est soumis habituellement à une maturation pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, il est éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C puis entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.

E 249–E 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>Wiltshire ham</i> et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
E 251–E 252	Nitrates	300	(7)	Uniquement <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et il est suivi d'une maturation par fumage à froid pendant 4 à 5 semaines
E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>Wiltshire bacon</i> et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>Wiltshire ham</i> et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.
E 251–E 252	Nitrates	250	(7) (40) (49)	Uniquement <i>bacon, filet de bacon</i> et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, il est soumis habituellement à une maturation pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, il est éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C puis entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.
E 251–E 252	Nitrates	250	(39)	Uniquement jambon cru, saumuré par immersion et produits similaires; La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande: elle est approximativement de 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.

E 251–E 252	Nitrates	10	(39) (59)	Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et pré cuisson
08.3.4.2. Produits traditionnels traités en salaison sèche (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de substances salantes contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)				
E 249–E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
E 249–E 250	Nitrites	175	(39)	Uniquement <i>dry cured bacon</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
E 249–E 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>dry cured ham</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
E 249–E 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>presunto</i> , <i>presunto da pá et paio do lombo</i> et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. <i>Jamón curado</i> , <i>paleta curada</i> , <i>lomo embuchado y cecina</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.
E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>dry cured bacon</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>dry cured ham</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>jamón curado</i> , <i>paleta curada</i> , <i>lomo embuchado y cecina</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.
E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>presunto</i> , <i>presunto da pá et paio do lombo</i> et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.

E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (40) (59)	Uniquement <i>jambon sec, jambon sel sec</i> et autres pièces similaires salées à sec: salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois.
E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 10 à 14 jours et est suivie d'une période de stabilisation/maturation.
08.3.4.3. Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou salaison en ajoutant des nitrites et/ou des nitrates dans les produits composés ou en injectant de la saumure dans le produit avant la cuisson.)				
E 249–E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion, et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 14 à 35 jours et suivie d'une période de stabilisation/maturation.
E 249–E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement <i>jellied veal</i> et brisket: injection d'une saumure dans la viande, suivie après un temps d'attente de 2 jours minimum, d'une cuisson dans de l'eau bouillante pendant une durée qui ne doit pas excéder 3 heures.
E 249–E 250	Nitrites	180	(7)	Uniquement <i>vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, hercules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i> et produits similaires: le produit séché est soumis à un traitement thermique à 70 °C, suivi d'un séchage ou d'un fumage pendant 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours suivi du fumage.
E 251–E 252	Nitrates	300	(7) (40)	Uniquement saucisses et saucissons crus (salami et Kantwurst): le produit a subi une maturation pendant au moins 4 semaines et il présente un rapport eau/protéines inférieur à 1.7.

E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion, et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 14 à 35 jours et elle est suivie d'une période de stabilisation/maturation.
E 251–E 252	Nitrates	250	(7) (40) (59)	Uniquement <i>salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> et produits similaires: période de maturation d'au moins 30 jours.
E 251–E 252	Nitrates	250	(7) (40) (59)	Uniquement <i>saucissons secs</i> et produits similaires: saucissons crus fermentés et séchés sans ajout de nitrites. Le produit fermente à une température comprise entre 18 et 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et il est soumis ensuite à un processus de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines.
E 251–E 252	Nitrates	10	(39) (59)	Uniquement <i>jellied veal</i> et brisket: injection d'une saumure dans la viande, suivie après un temps d'attente de 2 jours minimum, d'une cuisson dans de l'eau bouillante pendant une durée qui ne doit pas excéder 3 heures.
09.	Poisson et produits de la pêche			
09.1.	Poisson et produits de la pêche non transformés			
09.1.1.	Poisson non transformé			
Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement poissons non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration
E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
E 301	L-ascorbate de sodium	BPF		
E 302	L-ascorbate de calcium	BPF		
E 315	Acide érythorbique	1500	(9)	Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés
E 316	Erythorbate de sodium	1500	(9)	Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés
E 330	Acide citrique	BPF		
E 331	Citrates de sodium	BPF		
E 332	Citrates de potassium	BPF		
E 333	Citrates de calcium	BPF		

	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	Uniquement filets de poisson congelés et surgelés
09.1.2.	Mollusques et crustacés non transformés				
	Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	(3) (10)	Uniquement crustacés des famille <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , plus de 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3) (10)	Uniquement crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , entre 80 et 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	(3) (10)	Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés ou surgelés; crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , jusqu'à 80 unités par kg
	E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
	E 301	L-ascorbate de sodium	BPF		
	E 302	L-ascorbate de calcium	BPF		
	E 330	Acide citrique	BPF		
	E 331	Citrates de sodium	BPF		
	E 332	Citrates de potassium	BPF		
	E 333	Citrates de calcium	BPF		
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	Uniquement mollusques et crustacés congelés et surgelés
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	75		Uniquement crustacés congelés et surgelés
	E 586	4-Hexylrésorcinol	2	(91)	Uniquement crustacés frais, congelés ou surgelés
09.2.	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(84)	Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon
	E 100	Curcumine	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 100	Curcumine	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés

E 100	Curcumine	100	(37)	Uniquement poisson fumé
E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement poisson fumé
E 102	Tartrazine	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 102	Tartrazine	100	(37)	Uniquement poisson fumé
E 102	Tartrazine	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	200	(63)	Uniquement dans les substituts de saumon à base de <i>Theragra chalcogramma</i> et <i>Pollachius virens</i>
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(37)	Uniquement poisson fumé
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
E 122	Azorubine, carmoisine	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 122	Azorubine, carmoisine	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	200	(63)	Uniquement dans les substituts de saumon à base de <i>Theragra chalcogramma</i> et <i>Pollachius virens</i>
E 129	Rouge allura AC	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement poisson fumé
E 142	Vert S	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 142	Vert S	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 151	Noir brillant PN	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
E 151	Noir brillant PN	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 151	Noir brillant PN	100	(37)	Uniquement poisson fumé
E 153	Charbon végétal médicinal	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 153	Charbon végétal médicinal	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 153	Charbon végétal médicinal	BPF		Uniquement poisson fumé
E 155	Brun HT	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés

E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement poisson fumé
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement poisson fumé
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		Uniquement poisson fumé
E 160d	Lycopène	10		Uniquement substitués de saumon
E 160d	Lycopène	30		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, crustacés précuits, surimi, poisson fumé
E 160e	Beta-apocaroténal-8' (C 30)	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 160e	Beta-apocaroténal-8' (C 30)	100	(37)	Uniquement poisson fumé
E 160e	Beta-apocaroténal-8' (C 30)	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
E 161b	Lutéine	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 161b	Lutéine	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
E 162	Rouge de betterave, bétanine	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 162	Rouge de betterave, bétanine	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 163	Anthocyanes	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 163	Anthocyanes	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 163	Anthocyanes	BPF	(37)	Uniquement poisson fumé
E 170	Carbonate de calcium	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 171	Dioxyde de titane	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 171	Dioxyde de titane	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 171	Dioxyde de titane	BPF		Uniquement poisson fumé
E 172	Oxydes et hydroxydes de fer	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 172	Oxydes et hydroxydes de fer	BPF		Uniquement poisson fumé
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Aspic
E 200–E 213	Acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates	6000	(1) (2)	Uniquement Crangon crangon et Crangon vulgaris cuits
E 200–E 213	Acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates	2000	(1) (2)	Uniquement poissons et produits de la pêche en semi-conserve, y compris crustacés, mollusques, surimi et pâtes de poisson et de crustacés; crustacés et mollusques cuits
E 200–E 213	Acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates	200	(1) (2)	Uniquement poisson salé séché
E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates	1500	(1) (2)	Uniquement crevettes cuites présentées dans de la saumure

E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(3) (10)	Uniquement crustacés et céphalopodes cuits
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	270	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , plus de 120 unités par kg
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	Uniquement poissons séchés salés de la famille des <i>Gadidae</i>
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	180	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , entre 80 et 120 unités par kg
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	135	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , jusqu'à 80 unités par kg
E 251–E 252	Nitrates	500		Uniquement harengs et sprats au vinaigre
E 315	Acide érythorbique	1500	(9)	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
E 316	Erythorbate de sodium	1500	(9)	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) (4)	Uniquement produits de crustacés en conserve; surimi et produits similaires
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, et mollusques et crustacés congelés et surgelés
E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	75		Uniquement poisson, crustacés et mollusques en conserve
E 392	Extraits de romarin	15	(46)	Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %
E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %»
E 450	Diphosphates	5000	(4) (81)	Uniquement poissons salés de la famille des <i>Gadidae</i> qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec
E 451	Triphosphates	5000	(4) (81)	Uniquement poissons salés de la famille des <i>Gadidae</i> qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec

E 452	Polyphosphates	5000	(4) (81)	Uniquement poissons salés de la famille des <i>Gadidae</i> qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec
E 950	Acésulfame-K	200		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
E 951	Aspartame	300		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
E 955	Sucralose	120		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
E 959	Néohespéridine DC	30		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
E 961	Néotame	10		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	(11)a	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
E 969	Advantame	3		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
09.3.	Oeufs de poisson			
Groupe I	Additifs			Uniquement oeufs de poisson transformés
Groupe II	Colorants BPF	BPF		A l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(86)	A l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
E 104	Jaune de quinoléine	200	(61)	À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	200	(61)	A l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
E 123	Amarante	30	(68)	À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	200	(61)	A l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
E 160d	Lycopène	30		A l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	2000	(1) (2)	Uniquement produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'oeufs de poisson
E 284	Acide borique	4000	(54)	Uniquement oeufs d'esturgeon (caviar)
E 285	Tétraborate de sodium (borax)	4000	(54)	Uniquement oeufs d'esturgeon (caviar)

E 315	Acide érythorbique	1500	(9)	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
E 316	Erythorbate de sodium	1500	(9)	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
10.	Oeufs et ovoproduits			
10.1.	Oeufs non transformés			
10.2.	Oeufs transformés et ovoproduits			
Groupe I	Additifs			
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	5000	(1) (2)	Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier)
E 234	Nisine	6.25		Uniquement oeufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou oeuf entier)
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	(1) (4)	Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier)
E 392	Extraits de romarin	200	(46)	
E 426	Hémicellulose de soja	10000		Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	1000		
E 520	Sulfate d'aluminium	25	(38)	Blanc d'œuf liquide pour œufs en neige uniquement
E 553b	Talc	5400		Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés
E 903	Cire de carnauba	3600		Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés
E 904	Shellac	BPF		Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés
E 1505	Citrate de triéthyle	BPF		Uniquement les protéines sèches
11.	Sucres, sirops, miel et édulcorants de table			
11.1.	Sucres et sirops			
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	10	(3)	Uniquement sucres, à l'exception du sirop de glucose
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	20	(3)	Uniquement sirop de glucose, déshydraté ou non
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	(4)	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre

	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, BPF talc, silicate de magnésium		(1)	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, 10000 talc, silicate de magnésium		(1)	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre
11.2.	Autres sucres et sirops				
	Groupe I Additifs				
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	40	(3)	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	70	(3)	Uniquement mélasses
11.3.	Miel				
11.4.	Edulcorants de table				
11.4.1.	Edulcorants de table sous forme liquide				
	Groupe IV	Polyols	BPF		
	E 200–E 219	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates; p-hydroxybenzoates	500	(1) (2)	Uniquement si la teneur en eau est supérieure à 75 %
	E 330	Acide citrique	BPF		
	E 331	Citrates de sodium	BPF		
	E 407	Carraghénanes	BPF		
	E 410	Farine de graines de caroube	BPF		
	E 412	Gomme guar	BPF		
	E 413	Gomme adragante	BPF		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF		
	E 415	Gomme xanthane	BPF		
	E 418	Gomme Gellane	BPF		
	E 422	Glycérol	BPF		
	E 440	Pectines	BPF		
	E 460(i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	BPF		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF		
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF		
	E 465	Ethylméthylcellulose	BPF		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique (gomme de cellulose)	BPF		
	E 500	Carbonates de sodium	BPF		
	E 501	Carbonates de potassium	BPF		

E 575	Glucono-delta-lactone	BPF
E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF
E 950	Acésulfame-K	BPF
E 951	Aspartame	BPF
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	BPF
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	BPF
E 955	Sucralose	BPF
E 957	Thaumatine	BPF
E 959	Néohespéridine DC	BPF
E 960	Glycosides de stéviol	BPF
E 961	Néotame	BPF
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	BPF
E 969	Advantame	BPF

(60)

11.4.2. Edulcorants de table sous forme de poudre

Groupe IV	Polyols	BPF
E 327	Lactate de calcium	BPF
E 330	Acide citrique	BPF
E 331	Citrates de sodium	BPF
E 336	Tartrates de potassium	BPF
E 341	Phosphates de calcium	BPF
E 407	Carraghénanes	BPF
E 410	Farine de graines de caroube	BPF
E 412	Gomme guar	BPF
E 413	Gomme adragante	BPF
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF
E 415	Gomme xanthane	BPF
E 418	Gomme Gellane	BPF
E 440	Pectines	BPF
E 460	Cellulose	BPF
E 461	Méthylcellulose	BPF
E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF
E 465	Ethylméthylcellulose	BPF

E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium (gomme de cellulose)	BPF	
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	50000	
E 500	Carbonates de sodium	BPF	
E 501	Carbonates de potassium	BPF	
E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1)
E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
E 576	Gluconate de sodium	BPF	
E 577	Gluconate de potassium	BPF	
E 578	Gluconate de calcium	BPF	
E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	
E 950	Acésulfame-K	BPF	
E 951	Aspartame	BPF	
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	BPF	
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	BPF	
E 955	Sucralose	BPF	
E 957	Thaumatine	BPF	
E 959	Néohespéridine DC	BPF	
E 960	Glycosides de stéviol	BPF	(60)
E 961	Néotame	BPF	
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	BPF	
E 969	Advantame	BPF	
E 1200	Polydextrose	BPF	
E 1521	Polyéthylène glycol	BPF	
11.4.3.	Edulcorants de table sous forme de comprimés		
Groupe IV	Polyols	BPF	
E 296	Acide malique	BPF	
E 330	Acide citrique	BPF	
E 331	Citrates de sodium	BPF	
E 334	Acide tartrique, (L+)-	BPF	
E 336	Tartrates de potassium	BPF	
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	

E 440	Pectines	BPF	
E 460	Cellulose	BPF	
E 460(i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	BPF	
E 460(ii)	Cellulose en poudre	BPF	
E 461	Méthylcellulose	BPF	
E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	
E 465	Éthylméthylcellulose	BPF	
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	BPF	
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	50000	
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
E 500	Carbonates de sodium	BPF	
E 501	Carbonates de potassium	BPF	
E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	
E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
E 576	Gluconate de sodium	BPF	
E 577	Gluconate de potassium	BPF	
E 578	Gluconate de calcium	BPF	
E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	
E 641	L-leucine	50000	
E 950	Acésulfame-K	BPF	
E 951	Aspartame	BPF	
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	BPF	
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	BPF	
E 955	Sucralose	BPF	
E 957	Thaumatococine	BPF	
E 959	Néohespéridine DC	BPF	
E 960	Glycosides de stéviol	BPF	(60)

E 961	Néotame	BPF		
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	BPF		
E 969	Advantame	BPF		
E 1200	Polydextrose	BPF		
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	BPF		
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	BPF		
E 1521	Polyéthylène glycol	BPF		
12.	Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques			
12.1.	Sel et produits de substitution du sel			
12.1.1.	Sel			
E 170	Carbonate de calcium	BPF		
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	(1) (4)	
E 500	Carbonates de sodium	BPF		
E 504	Carbonates de magnésium	BPF		
E 511	Chlorure de magnésium	BPF		Uniquement sel marin
E 530	Oxyde de magnésium	BPF		
E 535–E 538	Ferrocyanures	20	(1) (79)	
E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000		
E 554	Silicate alumino-sodique	20 dans le fromage après transfert	(38)	Uniquement pour le sel destiné au traitement en surface des fromages affinés, produits relevant de la catégorie 01.7.2
12.1.2.	Produits de substitution du sel			
Groupe I	Additifs			
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	(1) (4)	
E 535–E 538	Ferrocyanures	20	(1) (79)	
E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	20000		
E 620–E 625	Acide glutamique - glutamates	BPF		
E 626–E 635	Ribonucléotides	BPF		
12.2.	Fines herbes, épices et assaisonnements			

12.2.1.	Fines herbes et épices				
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	150	(3)	Uniquement cannelle (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>)
	E 460	Cellulose	BPF		Uniquement produits séchés
	E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF		Uniquement produits séchés
12.2.2.	Assaisonnements et condiments				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(70)	Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(70)	Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(62) (70)	Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
	E 160d	Lycopène	50		
	E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement assaisonnements à base de jus d'agrumes
	E 310–E 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30000	(1)	Uniquement assaisonnements
	E 620–E 625	Acide glutamique - glutamates	BPF		
	E 626–E 635	Ribonucléotides	BPF		
12.3.	Vinaigres				
	Groupe I	Additifs			
	E 150a-d	Caramels	BPF		
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	170	(3)	Uniquement vinaigre de fermentation
12.4.	Moutarde				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300		
	Groupe IV	Polyols	BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	50	(61)	

E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	35	(61)	
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	250	(3)	À l'exception de la moutarde de Dijon Uniquement moutarde de Dijon
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	500	(3)	
E 392	Extraits de romarin	100	(41) (46)	
E 950	Acésulfame-K	350		
E 951	Aspartame	350		
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	320	(52)	
E 955	Sucralose	140		
E 959	Néohespéridine DC	50		
E 961	Néotame	12		
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)	
E 969	Advantame	4		
12.5.	Soupes, potages et bouillons			
Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50		
E 160d	Lycopène	20		
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement soupes, potages et bouillons liquides (à l'exception des conserves)
E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3000	(1) (4)	
E 363	Acide succinique	5000		
E 392	Extraits de romarin	50	(46)	
E 427	Gomme cassia	2500		Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés
E 432–E 436	Polysorbates	1000	(1)	Uniquement soupes et potages
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	2000	(1)	
E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
E 950	Acésulfame-K	110		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
E 951	Aspartame	110		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite

E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	110	(52)	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
E 955	Sucralose	45		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
E 960	Glycosides de stéviol	40	(60)	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
E 961	Néotame	5		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	110	(11)b (49) (50)	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
E 969	Advantame	2		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
12.6.	Sauces			
Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		À l'exclusion des sauces à base de tomates
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(65)	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates
Groupe IV	Polyols	BPF		
E 104	Jaune de quinoléine	20	(64)	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	30	(64)	Uniquement pickles et piccalilli
E 160d	Lycopène	50		À l'exclusion des sauces à base de tomates
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %; sauces non émulsionnées
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	2000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	

E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	75		Uniquement sauces émulsionnées
E 392	Extraits de romarin	100	(41) (46)	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	8000		
E 416	Gomme Karaya	10000		Uniquement sauces émulsionnées
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	10000		
E 426	Hémicellulose de soja	30000		Uniquement sauces émulsionnées
E 427	Gomme cassia	2500		
E 432–E 436	Polysorbates	5000	(1)	Uniquement sauces émulsionnées
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10000	(1)	
E 476	Polynicoléate de polyglycérol	4000		Uniquement sauces pour salades
E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	(1)	Uniquement sauces émulsionnées
E 950	Acésulfame-K	350		
E 951	Aspartame	350		
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160	(52)	
E 955	Sucralose	450		
E 959	Néohespéridine DC	50		
E 960	Glycosides de stéviol	120	(60)	À l'exclusion de la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)
E 960	Glycosides de stéviol	175	(60)	Uniquement la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)
E 961	Néotame	12		
E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)	
E 969	Advantame	4		
12.7.	Salades et pâtes à tartiner salées			
Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1500	(1) (2)	
E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement Feinkostsalat
E 951	Aspartame	350		Uniquement Feinkostsalat

	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160	(52)	Uniquement Feinkostsalat
	E 955	Sucralose	140		Uniquement Feinkostsalat
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement Feinkostsalat
	E 961	Néotame	12		Uniquement Feinkostsalat
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)	Uniquement Feinkostsalat
	E 969	Advantame	4		Uniquement salades d'épicerie fines
12.8.	Levures et produits de levures				
	Groupe I	Additifs			
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF		Uniquement levure sèche et levure de boulangerie
12.9.	Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	20	(61)	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement gélatine
	E 338–E 341, E 343 et E 450–	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) (4)	Uniquement boissons à base de protéines végétales
	E 452				
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement produits à base de protéines végétales, uniquement comme exhausteur de goût
13.	Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière				
13.1.	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge				

PARTIE INTRODUCTIVE, S'APPLIQUE A TOUTES LES SOUS-CATEGORIES.

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

Les additifs E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c et E 1450 doivent être utilisés conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 ou 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux (RS 817.022.104)..

13.1.1. Préparations pour nourrissons

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

E 270	Acide lactique	BPF		Uniquement forme L(+)
E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	10		
E 306	Extrait riche en tocophérols	10	(16)	
E 307	Alpha-tocophérol	10	(16)	
E 308	Gamma-tocophérol	10	(16)	
E 309	Delta-tocophérol	10	(16)	
E 322	Lécithines	1000	(14)	
E 330	Acide citrique	BPF		
E 331	Citrates de sodium	2000	(43)	
E 332	Citrates de potassium		(43)	
E 338	Acide phosphorique	1000	(4) (44)	
E 339	Phosphates de sodium	1000	(4) (15)	
E 340	Phosphates de potassium		(4) (15)	
E 412	Gomme guar	1000		Uniquement dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4000	(14)	
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7500	(14)	Uniquement produits vendus en poudre
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	(14)	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés
E 473	Sucroesters d'acides gras	120	(14)	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés

13.1.2. Préparations de suite

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

E 270	Acide lactique	BPF		Uniquement forme L(+)
E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	10		
E 306	Extrait riche en tocophérols	10	(16)	
E 307	Alpha-tocophérol	10	(16)	

E 308	Gamma-tocophérol	10	(16)	
E 309	Delta-tocophérol	10	(16)	
E 322	Lécithines	1000	(14)	
E 330	Acide citrique	BPF		
E 331	Citrates de sodium	2000	(43)	
E 332	Citrates de potassium	BPF	(43)	
E 338	Acide phosphorique		(4) (44)	
E 339	Phosphates de sodium	1000	(4) (15)	
E 340	Phosphates de potassium		(4) (15)	
E 407	Carraghénanes	300	(17)	
E 410	Farine de graines de caroube	1000	(17)	
E 412	Gomme guar	1000	(17)	
E 440	Pectines	5000		Uniquement préparations de suite acidifiées
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4000	(14)	
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7500	(14)	Uniquement produits vendus en poudre
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	(14)	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés
E 473	Sucroesters d'acides gras	120	(14)	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
13.1.3.	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge			
E 170	Carbonate de calcium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 260	Acide acétique	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 261	Acétates de potassium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 262	Acétates de sodium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 263	Acétate de calcium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 270	Acide lactique	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)

E 296	Acide malique	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
E 300	Acide L-ascorbique	200	(18)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
E 300	Acide L-ascorbique	300	(18)	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes
E 301	L-ascorbate de sodium	200	(18)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
E 301	L-ascorbate de sodium	300	(18)	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes
E 302	L-ascorbate de calcium	200	(18)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
E 302	L-ascorbate de calcium	300	(18)	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes
E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
E 306	Extrait riche en tocophérols	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
E 307	Alpha-tocophérol	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
E 308	Gamma-tocophérol	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
E 309	Delta-tocophérol	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
E 322	Lécithines	10000		Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés

E 325	Lactate de sodium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
E 326	Lactate de potassium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
E 327	Lactate de calcium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
E 330	Acide citrique	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 331	Citrates de sodium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 332	Citrates de potassium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 333	Citrates de calcium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 333	Citrates de calcium	BPF		Uniquement produits à base de fruits à faible teneur en sucre
E 334	Acide tartrique, (L+)-	5000	(42)	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés
E 335	Tartrates de sodium	5000	(42)	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés
E 336	Tartrates de potassium	5000	(42)	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés
E 338	Acide phosphorique	1000	(4)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 339	Phosphates de sodium	1000	(4) (20)	Uniquement céréales
E 340	Phosphates de potassium	1000	(4) (20)	Uniquement céréales
E 341	Phosphates de calcium	1000	(4) (20)	Uniquement céréales
E 341	Phosphates de calcium	1000	(4)	Uniquement desserts à base de fruits
E 354	Tartrate de calcium	5000	(42)	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes
E 400	Acide alginique	500	(23)	Uniquement desserts et entremets
E 401	Alginate de sodium	500	(23)	Uniquement desserts et entremets
E 402	Alginate de potassium	500	(23)	Uniquement desserts et entremets
E 404	Alginate de calcium	500	(23)	Uniquement desserts et entremets

E 410	Farine de graines de caroube	10000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 410	Farine de graines de caroube	20000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
E 412	Gomme guar	10000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 412	Gomme guar	20000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	20000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
E 415	Gomme xanthane	10000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 415	Gomme xanthane	20000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
E 440	Pectines	10000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 440	Pectines	20000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
E 450	Diphosphates	5000	(4) (42)	Uniquement biscuits et biscottes
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000	(22)	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5000	(22)	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5000	(22)	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	5000	(22)	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
E 500	Carbonates de sodium	BPF		Uniquement comme poudre à lever
E 501	Carbonates de potassium	BPF		Uniquement comme poudre à lever
E 503	Carbonates d'ammonium	BPF		Uniquement comme poudre à lever
E 507	Acide chlorhydrique	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 524	Hydroxyde de sodium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 525	Hydroxyde de potassium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 526	Hydroxyde de calcium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 551	Dioxyde de silicium	2000		Uniquement céréales sèches
E 575	Glucono-delta-lactone	5000	(42)	Uniquement biscuits et biscottes

E 920	L-cystéine	1000		Uniquement biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge
E 1404	Amidon oxydé	50000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 1410	Phosphate de monoamidon	50000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 1412	Phosphate de diamidon	50000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 1420	Amidon acétylé	50000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
E 1451	Amidon oxydé acétylé	50000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés

13.1.4. Autres aliments pour enfants en bas âge

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

E 270	Acide lactique	BPF		Uniquement forme L(+)
E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	(19)	
E 306	Extrait riche en tocophérols	100	(19)	
E 307	Alpha-tocophérol	100	(19)	
E 308	Gamma-tocophérol	100	(19)	
E 309	Delta-tocophérol	100	(19)	
E 322	Lécithines	10000	(14)	
E 330	Acide citrique	BPF		
E 331	Citrates de sodium	2000	(43)	
E 332	Citrates de potassium	BPF	(43)	
E 338	Acide phosphorique		(1) (4) (44)	
E 339	Phosphates de sodium	1000	(1) (4) (15)	
E 340	Phosphates de potassium	1000	(1) (4) (15)	
E 407	Carraghénanes	300		
E 410	Farine de graines de caroube	10000	(21)	

E 412	Gomme guar	10000	(21)	
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10000	(21)	
E 415	Gomme xanthane	10000	(21)	
E 440	Pectines	5000	(21)	
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4000	(14)	
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7500	(14)	Uniquement produits vendus en poudre
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	(14)	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés
E 473	Sucroesters d'acides gras	120	(14)	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
E 500	Carbonates de sodium	BPF		
E 501	Carbonates de potassium	BPF		
E 503	Carbonates d'ammonium	BPF		
E 507	Acide chlorhydrique	BPF		Uniquement pour régulation du pH
E 524	Hydroxyde de sodium	BPF		Uniquement pour régulation du pH
E 525	Hydroxyde de potassium	BPF		Uniquement pour régulation du pH
E 1404	Amidon oxydé	50000		
E 1410	Phosphate de monoamidon	50000		
E 1412	Phosphate de diamidon	50000		
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50000		
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50000		
E 1420	Amidon acétylé	50000		
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50000		
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50000		

13.1.5. Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge au sens de la directive 1999/21/CE et préparations spéciales pour nourrissons

13.1.5.1. Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons

Les additifs des catégories 13.1.1 et 13.1.2 peuvent être utilisés.

E 170	Carbonate de calcium	BPF
E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	100
E 331	Citrates de sodium	BPF
E 332	Citrates de potassium	BPF
E 333	Citrates de calcium	BPF

E 338	Acide phosphorique	1000	(1) (4)	Uniquement pour régulation du pH
E 339	Phosphates de sodium	1000	(1) (4) (20)	
E 340	Phosphates de potassium	1000	(1) (4) (20)	
E 341	Phosphates de calcium	1000	(1) (4) (20)	
E 401	Alginate de sodium	1000		
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	200		À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
E 410	Farine de graines de caroube	10000		À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
E 412	Gomme guar	10000		À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
E 415	Gomme xanthane	1200		À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés
E 440	Pectines	10000		À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	10000		À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000		À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7500		À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000		Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
E 473	Sucroesters d'acides gras	120		Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance
E 500	Carbonates de sodium	BPF		Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
E 501	Carbonates de potassium	BPF		Uniquement comme poudre à lever
E 507	Acide chlorhydrique	BPF		Uniquement comme poudre à lever

E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	Uniquement pour régulation du pH
E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	Uniquement pour régulation du pH
E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	Uniquement pour régulation du pH
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20000	Uniquement préparations pour nourrissons et préparations de suite

13.1.5.2. Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge

Les additifs des catégories 13.1.2 et 13.1.3 peuvent être utilisés, à l'exception des additifs E 270, E 333, E 341.

E 401	Alginate de sodium	1000	A partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	200	A partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
E 410	Farine de graines de caroube	10000	À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
E 412	Gomme guar	10000	À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés
E 415	Gomme xanthane	1200	À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
E 440	Pectines	10000	À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	10000	À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000	À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides	7500	Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides	9000	Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance

E 473	Sucroesters d'acides gras	120		Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20000		
13.2.	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)			
	Les produits relevant de cette catégorie peuvent aussi contenir des additifs autorisés dans les catégories de denrées alimentaires correspondantes.			
Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	(89)	
Groupe IV	Polyols	BPF		
E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	10	(61)	
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)	
E 160d	Lycopène	30		
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1500	(1) (2)	
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1200		
E 406	Agar-agar	BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
E 432–E 436	Polysorbates	1000	(1)	
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000		
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1000		
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	2000	(1)	
E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	(1)	
E 950	Acésulfame-K	450		
E 951	Aspartame	1000		
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	400	(51)	
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	

E 955	Sucralose	400	
E 959	Néohespéridine DC	100	
E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)
E 961	Néotame	32	
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	(11)a (49) (50)
E 969	Advantame	10	
13.3.	Aliments diététiques de régime pour contrôle du poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)		
Groupe I	Additifs		
Groupe II	Colorants BPF	BPF	
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	
Groupe IV	Polyols	BPF	
E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	10	(61)
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)
E 160d	Lycopène	30	
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1500	(1) (2)
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1200	
E 432–E 436	Polysorbates	1000	(1)
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000	
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1000	
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	2000	(1)
E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	(1)
E 950	Acésulfame-K	450	
E 951	Aspartame	800	
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	400	(51)
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	240	(52)

E 955	Sucralose	320		
E 959	Néohespéridine DC	100		
E 960	Glycosides de stéviol	270	(60)	
E 961	Néotame	26		
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	(11)a (49) (50)	
E 969	Advantame	8		
13.4.	Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten			
	Les produits relevant de cette catégorie peuvent aussi contenir des additifs autorisés dans les catégories de denrées alimentaires correspondantes.			
Groupe I	Additifs			Y compris pâtes sèches
Groupe II	Colorants BPF	BPF		
Groupe IV	Polyols	BPF		
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	
14.	Boissons			
14.1.	Boissons non alcoolisées			
14.1.1.	Eau, y compris l'eau minérale naturelle, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées			
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	(1) (4)	Uniquement eaux de table préparées
14.1.2.	Jus de fruits et jus de légumes			
Groupe I	Additifs			Uniquement jus de légumes
E 170	Carbonate de calcium	BPF		Uniquement jus de raisin
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	500	(1) (2)	Uniquement <i>sod ... saft</i> et <i>sodet ... saft</i>
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	2000	(1) (2)	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	200	(1) (2)	Uniquement <i>sod ... saft</i> et <i>sodet ... saft</i>
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	2000	(3)	Uniquement jus de raisin concentré pour la fabrication de vins maison
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	350	(3)	Uniquement jus de limette et de citron
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	70	(3)	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe

E 296	Acide malique	3000		Uniquement jus d'ananas
E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
E 330	Acide citrique	3000		
E 336	Tartrates de potassium	BPF		Uniquement jus de raisin
E 440	Pectines	3000		Uniquement jus d'ananas et de fruit de la passion
E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement jus d'ananas et <i>sod ... saft</i> et <i>sodet ... saft</i>
14.1.3.	Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires			
Groupe I	Additifs			Uniquement nectars de légumes; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	250	(1) (2)	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise; la quantité maximale s'applique si les additifs E 210-213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés.
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	300	(1) (2)	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	150	(1) (2)	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
E 270	Acide lactique	5000		
E 296	Acide malique	BPF		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
E 330	Acide citrique	5000		
E 440	Pectines	3000		Uniquement ananas et fruits de la passion
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	BPF		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise ou finlandaise à base d'agrumes
E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	600		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	300		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

E 959	Néohespéridine DC	30		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	100	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	20		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	6		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
14.1.4.	Boissons aromatisées			
Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ne peuvent pas être utilisés. L'additif E 968 ne peut pas être utilisé, sauf à des fins spécifiques prévues dans cette catégorie d'applications.
Groupe II	Colorants BPF	BPF	(74)	A l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	(25) (74)	A l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
E 104	Jaune de quinaléine	10	(61) (74)	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	20	(61) (74)	A l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61) (74)	A l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
E 160d	Lycopène	12		À l'exclusion des boissons à diluer
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	250	(1) (2)	La quantité maximale s'applique si les additifs E 210-213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés.
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	300	(1) (2)	À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	150	(1) (2)	A l'exclusion des boissons à base de produits laitiers
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	20	(3)	Uniquement transféré à partir de concentrés dans des boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	250	(3)	Uniquement autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés; <i>capilé, groselha</i>
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	350	(3)	Uniquement concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2.5 % d'orge (<i>barley water</i>)
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose
E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	

E 297	Acide fumarique	1000		Uniquement poudres instantanées pour boissons à base de fruits
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) (4)	Uniquement boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) (4)	Uniquement boissons à base de protéines végétales
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4000	(1) (4)	Uniquement boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	(1) (4)	Uniquement boissons destinées aux sportifs
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	700	(1) (4)	
E 355–E 357	Acide adipique - adipates	10000	(1)	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
E 363	Acide succinique	3000		Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	300		
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	1000		Uniquement dans les boissons énergisantes et dans les boissons contenant du jus de fruits
E 426	Hémicellulose de soja	5000		Uniquement boissons à base de produits laitiers, destinées à la vente au détail
E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300		Uniquement boissons troubles
E 445	Esters glycériques de résine de bois	100		Uniquement boissons troubles
E 459	Bêta-cyclodextrine	500		Uniquement boissons instantanées en poudre aromatisées
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10000	(1)	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)	Uniquement boissons à base d'anis, à base de produits laitiers, à la noix de coco et aux amandes
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	2000	(1)	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
E 900	Diméthylpolysiloxane	10		

E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	600		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement gazeosa à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	300		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 957	Thaumatine	0.5		Uniquement boissons aromatisées sans alcool à base d'eau, comme exhausteur de goût uniquement
E 959	Néohespéridine DC	30		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exception des boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait
E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	80	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	2		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
E 961	Néotame	20		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 968	Erythritol	16000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqué sans sucres ajoutés Uniquement en tant qu'exhausteur de goût
E 969	Advantame	6		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
E 999	Extraits de quillaia	200	(45)	

14.1.5.	Café, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits		
14.1.5.1.	Café et extraits de café		
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
E 902	Cire de candelilla	BPF	Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
E 903	Cire de carnauba	200	Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
E 904	Shellac	BPF	Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
14.1.5.2.	Autres		
Groupe I	Additifs		A l'exclusion du thé en feuilles non aromatisé; y compris le café instantané aromatisé; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés dans les boissons.
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	600	(1) (2) Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24) Uniquement concentré liquide de thé
E 297	Acide fumarique	1000	Uniquement préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions de plantes
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) (4) Uniquement boissons à base de café pour distributeurs automatiques; thé instantané et infusions de plantes instantanées
E 355–E 357	Acide adipique - adipates	10000	(1) Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
E 363	Acide succinique	3000	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	1000	(1) Uniquement café liquide conditionné
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10000	(1) Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	2000	(1) Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
E 491–E 495	Esters de sorbitane	500	(1) Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes

14.2. Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool**14.2.1. Bière et boissons maltées**

E 150a, b, d	Colorant caramel ordinaire, caramel de sulfite caustique et caramel au sulfite d'ammonium	BPF		
E 150 c	Caramel ammoniacal	6000		
E 150 c	Caramel ammoniacal	9500		Uniquement «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (contenant moins de 6% de moût primitif); Brown Ale, Porter, Stout et Old Ale
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	Uniquement bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	200	(1) (2)	Uniquement bière sans alcool; bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	20	(3)	
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50		Uniquement bière subissant une seconde fermentation dans le fût
E 270	Acide lactique	BPF		
E 300	Acide L-ascorbique	BPF		
E 301	L-ascorbate de sodium	BPF		
E 330	Acide citrique	BPF		
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100		
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF		
E 950	Acésulfame-K	25	(52)	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
E 951	Aspartame	25		Uniquement bière à valeur énergétique réduite

E 951	Aspartame	600		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
E 955	Sucralose	10		Uniquement bière à valeur énergétique réduite
E 955	Sucralose	250		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
E 959	Néohespéridine DC	10		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
E 959	Néohespéridine DC	10		Uniquement bière à valeur énergétique réduite
E 960	Glycosides de stéviol	70	(60)	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
E 961	Néotame	1		Uniquement bière à valeur énergétique réduite

E 961	Néotame	20		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	25	(11)b (49) (50)	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
E 969	Advantame	6		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif), sauf «obergäriges Einfachbier»; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
E 969	Advantame	0.5		Uniquement bière à valeur énergétique réduite
E 1105	Lysozyme	BPF		Uniquement bières ne subissant ni pasteurisation ni filtration stérilisante
E 1200	Polydextrose	BPF		Uniquement bières à valeur énergétique réduite ou faiblement alcoolisées

14.2.2. Vins et boissons à base de vin et équivalents sans alcool

L'utilisation d'additifs est autorisée conformément à l'annexe 2¹⁰ de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques.

E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	Uniquement produits sans alcool
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	200	(1) (2)	Uniquement produits sans alcool
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement produits sans alcool
E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	Uniquement produits sans alcool

14.2.3. Cidre et poiré

Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
----------	----------	--	--	--

¹⁰ Le renvoi a été adapté en application de l'art. 12 al. 2 de la Loi du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS 170.512).

Groupe II	Colorants BPF	BPF		A l'exclusion du <i>cidre bouché</i>
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		A l'exclusion du <i>cidre bouché</i>
E 104	Jaune de quinoléine	25	(64)	A l'exclusion du <i>cidre bouché</i>
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	10	(64)	A l'exclusion du <i>cidre bouché</i>
E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement <i>cidre bouché</i>
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	
E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) (4)	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100		A l'exclusion du <i>cidre bouché</i>
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)	
E 900	Diméthylpolysiloxane	10		A l'exclusion du <i>cidre bouché</i>
E 950	Acésulfame-K	350		
E 951	Aspartame	600		
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	
E 955	Sucralose	50		
E 959	Néohespéridine DC	20		
E 961	Néotame	20		
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	
E 969	Advantame	6		
E 999	Extraits de quillaia	200	(45)	A l'exclusion du <i>cidre bouché</i>
14.2.4.	Vins de fruits et <i>made wine</i>			
Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
Groupe II	Colorants BPF	BPF		
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		
E 104	Jaune de quinoléine	20	(61)	
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	10	(61)	
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	1	(61)	
E 160d	Lycopène	10		

	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	260	(3)	Uniquement <i>made wine</i>
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	Uniquement vins de fruits et vins à teneur réduite en alcool
	E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) (4)	
	E 353	Acide métatartrique	100		Uniquement <i>made wine</i>
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000		
14.2.5.	Hydromel				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	
	E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) (4)	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(24)	
14.2.6.	Boissons spiritueuses				
	Groupe I	Additifs			À l'exception du <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i> ; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés, sauf dans les liqueurs.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		Sauf Rhum, <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i> , boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou <i>raisin brandy</i> , eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, <i>He-febrand</i> , <i>Bierbrand</i> ou eau-de-vie de bière, <i>Topinambur</i> ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), <i>London gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i>

Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(87)	Sauf rhum, <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i> , boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de fruits, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, eau-de-vie de lie, <i>Topinambur</i> ou eau de vie de l'artichaut de Jérusalem, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, esprit (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), <i>London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i>
E 104	Jaune de quinoléine	180	(61)	Sauf Rhum, <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i> , boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou <i>raisin brandy</i> , eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, <i>He-febrand, Bierbrand</i> ou eau-de-vie de bière, <i>Topinambur</i> ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), <i>London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i>
E 110	Jaune orangé S	100	(61)	Sauf Rhum, <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i> , boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou <i>raisin brandy</i> , eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, <i>He-febrand, Bierbrand</i> ou eau-de-vie de bière, <i>Topinambur</i> ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), <i>London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i>

E 123	Amarante	30		Sauf Rhum, <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i> , boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou <i>raisin brandy</i> , eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, <i>Hefebrand</i> , <i>Bierbrand</i> ou eau-de-vie de bière, <i>Topinambur</i> ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), <i>London gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i>
E 124	Ponceau 4R	170	(61)	Sauf Rhum, <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i> , boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou <i>raisin brandy</i> , eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, <i>Hefebrand</i> , <i>Bierbrand</i> ou eau-de-vie de bière, <i>Topinambur</i> ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), <i>London gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i>
E 150a-d	Caramels	BPF		<i>Sauf eaux-de-vie de fruit</i> , <i>eaux-de-vie</i> (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), <i>London gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i> . Le <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i> peut uniquement contenir l'additif E 150a.
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement liqueurs
E 174	Argent	BPF		
E 175	Or	BPF		
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) (4)	A l'exception du <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i>
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	10000		Uniquement liqueurs émulsionnées

E 416	Gomme Karaya	10000		Uniquement liqueurs à base d'oeufs
E 445	Esters glycériques de résine de bois	100		Uniquement boissons spiritueuses troubles
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)	A l'exception du <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i>
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000		Uniquement liqueurs émulsionnées
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	8000	(1)	Uniquement liqueurs émulsionnées
14.2.7. Produits aromatisés à base de vin				
14.2.7.1. Vins aromatisés				
Groupe I Additifs				Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
E 100	Curcumine	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 101	Riboflavines	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 102	Tartrazine	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 104	Jaune de quinoléine	50	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	50	(27)	Uniquement <i>bitter vino</i>
E 120	Cochénille	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 122	Azorubine, carmoisine	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 123	Amarante	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 123	Amarante	30		Uniquement vins apéritifs
E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	50	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 129	Rouge allura AC	100	(27)	Uniquement <i>bitter vino</i>
E 150a-d	Caramels	BPF		
E 200–E 203	Acide sorbique – sorbates	200	(1) (2)	
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	
E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
E 338–E 341, E 343 et E 450–	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et	1000	(1) (4)	
E 452	polyphosphates			
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)	
14.2.7.2. Boissons aromatisées à base de vin				
Groupe I Additifs				Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
E 100	Curcumine	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>

E 101	Riboflavines	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>
E 102	Tartrazine	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>
E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i>
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i>
E 120	Cochenille	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>
E 122	Azorubine, carmoisine	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>
E 123	Amarante	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>
E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i>
E 129	Rouge allura AC	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>
E 150a-d	Caramels	BPF		sauf <i>sangria, clarea, zurra</i>
E 200–E 203	Acide sorbique – sorbates	200	(1) (2)	
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	
E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) (4)	
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)	

14.2.7.3. Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles

Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
Groupe II	Colorants BPF	BPF		
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(87)	
E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	50	(61)	
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	50	(61)	
E 160d	Lycopène	10		
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	
E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) (4)	
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)	

14.2.8. Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol

Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(87)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
E 104	Jaune de quinoléine	180	(61)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	100	(61)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
E 123	Amarante	30		Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	170	(61)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
E 160d	Lycopène	30		
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	200	(1) (2)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	(3)	Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin
E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) (4)	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100		Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin
E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300		Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
E 445	Esters glycériques de résine de bois	100		Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)	
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	8000	(1)	Uniquement boissons aromatisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %

E 950	Acésulfame-K	350		
E 951	Aspartame	600		
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	
E 955	Sucralose	250		
E 959	Néohespéridine DC	30		
E 960	Glycosides de stéviol	150	(60)	
E 961	Néotame	20		
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	
E 969	Advantame	6		
15.	Amuse-gueules salés prêts à consommer			
15.1.	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féculé			
Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF	(71)	
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	(71)	À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(71)	Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
E 160d	Lycopène	30		
E 200–E 203;	Acide sorbique - sorbates;	1000	(1) (2) (5)	
E 214–E 219	p-hydroxybenzoates			
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales
E 338–E 341,	Acide phosphorique - phosphates -	5000	(1) (4)	
E 343 et E 450–	diphosphates, triphosphates et			
E 452	polyphosphates			
E 392	Extraits de romarin	50	(41) (46)	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3000		Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre

E 416	Gomme Karaya	5000		Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	2000	(1)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	5000	(1)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 902	Cire de candelilla	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement comme agent d'enrobage
E 904	Shellac	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
E 950	Acésulfame-K	350		
E 951	Aspartame	500		
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	
E 955	Sucralose	200		
E 959	Néohespéridine DC	50		
E 960	Glycosides de stéviol	20	(60)	
E 961	Néotame	18		
E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)b (49) (50)	
E 969	Advantame	5		
15.2.	Fruits à coque transformés			
Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		Uniquement fruits à coque enrobés salés
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement fruits à coque enrobés salés
E 160d	Lycopène	30		
E 200–E 203;	Acide sorbique - sorbates; p-	1000	(1) (2) (5)	Uniquement fruits à coque enrobés
E 214–E 219	hydroxybenzoates			
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement fruits à coque marinés
E 310–E 320	Gallates, BHT et BHA	200	(1) (13)	
E 338–E 341,	Acide phosphorique - phosphates -	5000	(1) (4)	
E 343 et E 450–	diphosphates, triphosphates et			
E 452	polyphosphates			
E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	

E 416	Gomme Karaya	10000			Uniquement enrobage pour fruits à coque
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF			Uniquement comme agent d'enrobage
E 902	Cire de candelilla	BPF			Uniquement comme agent d'enrobage
E 903	Cire de carnauba	200			Uniquement comme agent d'enrobage
E 904	Shellac	BPF			Uniquement comme agent d'enrobage
E 950	Acésulfame-K	350			
E 951	Aspartame	500			
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)		
E 955	Sucralose	200			
E 959	Néohespéridine DC	50			
E 960	Glycosides de stéviol	20	(60)		
E 961	Néotame	18			
E 961	Néotame	2			Uniquement comme exhausteur de goût
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)b (49) (50)		
E 969	Advantame	5			
16.	Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4				
Groupe I	Additifs				
Groupe II	Colorants BPF	BPF	(74)		
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	(74)		
Groupe IV	Polyols	BPF			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 104	Jaune de quinoléine	10	(61) (74)		
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	5	(61) (74)		
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61) (74)		
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10			
E 160d	Lycopène	30			
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)		Uniquement <i>frugtgrød, rote Grütze</i> et <i>pasha</i>
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)		Uniquement <i>ostkaka</i>
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	300	(1) (2)		Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement
E 210–E 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)		Uniquement <i>frugtgrød</i> et <i>rote Grütze</i>
E 234	Nisine	3			Uniquement gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires
E 280–E 283	Acide propionique - propionates	1000	(1) (6)		Uniquement <i>Christmas pudding</i>

E 297	Acide fumarique	4000		Uniquement desserts de type gelée, desserts aromatisés aux fruits, mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3000	(1) (4)	
E 338–E 341, E 343 et E 450– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	7000	(1) (4)	Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
E 355–E 357	Acide adipique - adipates	1000	(1)	Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
E 355–E 357	Acide adipique - adipates	1000	(1)	Uniquement desserts aromatisés aux fruits
E 355–E 357	Acide adipique - adipates	6000	(1)	Uniquement desserts de type gelée
E 363	Acide succinique	6000		
E 416	Gomme Karaya	6000		
E 427	Gomme cassia	2500		Uniquement desserts à base de produits laitiers et produits similaires
E 432–E 436	Polysorbates	3000	(1)	
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1)	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2000		
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000		
E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	5000	(1)	
E 483	Tartrate de stéaryle	5000		
E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	(1)	
E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	Aspartame	1000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	400		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 957	Thaumatine	5		Uniquement comme exhausteur de goût

E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960	Glycosides de stéviol	100	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	32		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 964	Sirop de polyglycitol	300000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
17.	Compléments alimentaires, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge			
17.1.	Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher			
Groupe I	Additifs			E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
Groupe II	Colorants BPF	BPF	(69)	
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(69)	
Groupe IV	Polyols	BPF		
E 104	Jaune de quinoléine	35	(61) (69)	
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	10	(61) (69)	
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	35	(61) (69)	
E 160d	Lycopène	30		
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	Uniquement produits sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et de combinaisons de vitamines A et D
E 310–E 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	BPF		
E 392	Extraits de romarin	400	(46)	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1000		
E 416	Gomme Karaya	BPF		

E 426	Hémicellulose de soja	1500		
E 432–E 436	Polysorbates	BPF		
E 459	Bêta-cyclodextrine	BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	30000		
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	BPF	(1)	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	BPF		
E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF	(1)	
E 551–E 553	Dioxyde de silicium - silicates	BPF		
E 900	Diméthylpolysiloxane	10	(80)	Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		
E 902	Cire de candelilla	BPF		
E 903	Cire de carnauba	200		
E 904	Shellac	BPF		
E 950	Acésulfame-K	500		
E 951	Aspartame	2000		
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	500	(51)	
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	
E 955	Sucralose	800		
E 959	Néohespéridine DC	100		
E 960	Glycosides de stéviol	670	(60)	
E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût
E 961	Néotame	60		
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	
E 969	Advantame	20		
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
E 1203	Alcool polyvinylique (APV)	18000		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés

E 1204	Pullulan	BPF		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
E 1205	Copolymère méthacrylate basique	100000		
E 1206	Copolymère de méthacrylate neutre	200000		
E 1207	Copolymère de méthacrylate anionique	100000		
E 1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	100000		
E 1209	Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol	100000		
E 1505	Citrate de triéthyle	3500		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
E 1521	Polyéthylène glycol	10000		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
17.2.	Compléments alimentaires sous la forme liquide			
Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		
E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	10	(61)	
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)	
E 160d	Lycopène	30		
E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	2000	(1) (2)	
E 310–E 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	
E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	BPF		
E 392	Extraits de romarin	400	(46)	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1000		
E 416	Gomme Karaya	BPF		
E 426	Hémicellulose de soja	1500		
E 432–E 436	Polysorbates	BPF		
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	BPF	(1)	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	BPF		

E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF		
E 551–E 553	Dioxyde de silicium - silicates	BPF		
E 950	Acésulfame-K	350		
E 951	Aspartame	600		
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	400	(51)	
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	
E 955	Sucralose	240		
E 959	Néohespéridine DC	50		
E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	
E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût
E 961	Néotame	20		
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	
E 969	Advantame	6		

17.3. Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher

Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF	(69)	
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(69)	Uniquement compléments alimentaires solides
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		Uniquement compléments alimentaires liquides
Groupe IV	Polyols	BPF		
E 104	Jaune de quinoléine	10	(61) (69)	
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	10	(61) (69)	
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61) (69)	
E 160d	Lycopène	30		
E 310–E 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	
E 338–E 341, E 343 et E 450–	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	BPF		
E 452				
E 392	Extraits de romarin	400	(46)	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1000		
E 416	Gomme Karaya	BPF		

E 426	Hémicellulose de soja	1500		
E 432–E 436	Polysorbates	BPF		
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	BPF	(1)	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	BPF		
E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF		
E 551–E 553	Dioxyde de silicium - silicates	BPF		
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		
E 902	Cire de candelilla	BPF		
E 903	Cire de carnauba	200		
E 904	Shellac	BPF		
E 950	Acésulfame-K	2000		
E 951	Aspartame	5500		
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1250	(51)	
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	1200	(52)	
E 955	Sucralose	2400		
E 957	Thaumatine	400		
E 959	Néohespéridine DC	400		
E 960	Glycosides de stéviol	1800	(60)	
E 961	Néotame	185		
E 961	Néotame	2		Uniquement compléments alimentaires à base de vitamines et/ou d'éléments minéraux, comme exhausteur de goût
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2000	(11)a (49) (50)	
E 969	Advantame	55		

18. Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
Groupe I Additifs

Notes

- (*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium.
 (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
 (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
 (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO₂ en quantité

- n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
- (4) La quantité maximale est exprimée en P₂O₅.
 - (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.
 - (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
 - (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO₂ ou NaNO₃
 - (8) mg/dm² de surface (absence à 5 mm de profondeur).
 - (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
 - (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.
 - (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K
 - (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.
 - (12) Si les additifs E 950, E 951, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.
 - (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
 - (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cet
 - (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
 - (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
 - (17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée
 - (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
 - (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
 - (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.
 - (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
 - (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.
 - (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.
 - (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
 - (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.
 - (26) Dans l'*americano*, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.
 - (27) Dans le *bitter vino*, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
 - (28) Dans le *bitter soda*, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
 - (29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.
 - (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.
 - (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
 - (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
 - (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.

- (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
- (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
- (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
- (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
- (38) Exprimée en aluminium.
- (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO_2 ou NaNO_3 .
- (40) Sans nitrites ajoutés.
- (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.
- (42) Sous forme de résidus.
- (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux..
- (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
- (45) Calculée en extrait anhydre.
- (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
- (47) La quantité maximale s'applique à toutes les utilisations régies par le présent règlement, y compris les dispositions de l'annexe 5.
- (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).
- (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
- (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
- (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
- (53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
- (54) Exprimée en acide borique.
- (55) Exprimée en Sn.
- (56) Exprimée en Fe.
- (57) La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux catégories 01 à 18 de la présente annexe pour certaines denrées alimentaires ou catégories de denrées alimentaires.
- (58) La valeur F_0 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans mille conserves à une spore dans mille conserves).
- (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
- (60) exprimés en équivalents stéviols
- (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
- (62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
- (63) La quantité totale de E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
- (64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
- (65) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.

- (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (67) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (68) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 123 (amarante): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
- (70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg.
- (71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.
- (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.
- (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
- (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
- (75) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.
- (76) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (77) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: «BPF».
- (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (79) La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.
- (80) La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau.
- (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.
- (82) Le transfert au produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg.
- (83) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 32 mg/kg; Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (84) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 4 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée dans les succédanés de saumon est de 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (85) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 2 mg/kg uniquement dans la pâte de poisson. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (86) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 3 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée dans les produits pasteurisés est de 50 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (88) Peut être utilisé uniquement en combinaison avec E 302 comme agent d'enrobage et à une quantité maximale de 800 mg/kg dans des aliments finis.
- (89) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) uniquement dans des produits liquides ayant subi un traitement thermique: 3 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.
- (91) Comme teneur résiduelle dans la viande.

*Annexe 4*¹¹
(art. 3)

Critères de pureté spécifiques pour les additifs

Les additifs doivent satisfaire aux critères de pureté spécifiques fixés dans le règlement (UE) n° 231/2012¹².

¹¹ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} oct. 2015 (RO 2015 3409).

¹² Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, JO L 83 du 22.3.2012, p. 1, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2015/649, JO L 107 du 25.4.2015, p. 17

Annexe 5¹³
(art. 4, al. 5, 5 et 8)

Listes des additifs, y compris les supports, autorisés dans les additifs, les enzymes, les arômes et les substances essentielles ou physiologiquement utiles

1. Supports dans les additifs

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 170	Carbonate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 263	Acétate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 322	Lécithines	BPF	Colorants et antioxydants liposolubles
E 322	Lécithines	BPF	Agents d'enrobage pour fruits
E 331	Citrates de sodium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 332	Citrates de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 341	Phosphates de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 400–E 404	Acide alginique - alginate	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 406	Agar-agar	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 407	Carraghénanes	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 410	Farine de graines de caroube	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 412	Gomme guar	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 413	Gomme adragante	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 415	Gomme xanthane	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 420	Sorbitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 421	Mannitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 422	Glycérol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 425	Konjac	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 432–E 436	Polysorbates	BPF	Antimoussants
E 432–E 436	Polysorbates	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 432–E 436	Polysorbates	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 440	Pectines	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 442	Phosphatides d'ammonium	BPF	Antioxydants
E 459	Bêta-cyclodextrine	1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Tous les additifs alimentaires
E 460	Cellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 461	Méthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 462	Ethylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 465	Ethylméthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires

¹³ Mise à jour selon le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} oct. 2015 (RO 2015 3409).

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium,	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 468	gomme de cellulose Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, Gomme de cellulose réticulée	BPF	Edulcorants
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 473	Sucroesters d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF	Colorants et antimoussants
E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 501	Carbonates de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 504	Carbonates de magnésium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 508	Chlorure de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 509	Chlorure de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 511	Chlorure de magnésium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 514	Sulfates de sodium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 515	Sulfates de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 516	Sulfate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 517	Sulfate d'ammonium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 551	Dioxyde de silicium	BPF	Emulsifiants et colorants
E 552	Silicate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 553b	Talc	50 mg/kg dans la préparation de colorants	Colorants
E 555	Silicate aluminopotassique	90 % par rapport au pigment	E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer)
E 570	Acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 577	Gluconate de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	Tous les additifs alimentaires

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 900	Diméthylpolysiloxane	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Colorants
E 953	Isomalt	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 965	Maltitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 966	Lactitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 967	Xylitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 968	Erythritol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1200	Polydextrose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	BPF	Edulcorants
E 1202	Polyvinylpyrrolidone	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1404	Amidon oxydé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1410	Phosphate de monoamidon	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1412	Phosphate de diamidon	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1420	Amidon acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1505*	Citrate de triéthyle	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1518*	Triacétate de glycéryle (triacéline)	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (après transfert)*	Colorants, émulsifiants et antioxydants
E 1521	Polyéthylène glycol	BPF	Edulcorants

* Quantité maximale à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3000 mg/kg (seul ou en mélange avec E 1505, E 1517 et E 1518). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.

2. Additifs autres que les supports dans les additifs

Dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires:

1. Les additifs énumérés dans le groupe I de l'annexe 2 sont autorisés comme additifs (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les additifs alimentaires sur la base du principe général *BPF*, sauf indication contraire.
2. Pour les phosphates et les silicates, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations d'additifs alimentaires et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA (dose journalière admissible) numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations d'additifs alimentaires et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
groupe I de l'annexe 2		BPF	Toutes les préparations d'additifs alimentaires
E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants
E 210	Acide benzoïque	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants
E 211	Benzoate de sodium	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 212	Benzoate de potassium	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100 mg/kg dans la préparation et 2 mg/kg, exprimés en SO ₂ , dans le produit final, comme calculé	Préparations de colorants (sauf E 163 – anthocyanes, E 150b – caramel de sulfite caustique et E 150d – caramel au sulfite d'ammonium)**
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	20 mg/kg (exprimés par rapport à la matière grasse), seuls ou en mélange, dans la préparation 0,4 mg/kg (seuls ou en mélange) dans le produit final	Emulsifiants contenant des acides gras
E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	20 mg/kg (exprimés par rapport à la matière grasse), seuls ou en mélange, dans la préparation 0,4 mg/kg (seuls ou en mélange) dans le produit final	Emulsifiants contenant des acides gras
E 338	Acide phosphorique	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 339	Phosphates de sodium	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 340	Phosphates de potassium	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 343	Phosphates de magnésium	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 450	Diphosphates	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 451	Triphosphates	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 341	Phosphates de calcium	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅) dans la préparation	Préparations de colorants et d'émulsifiants
		10 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅) dans la préparation	Préparations de polyols
		10 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅) dans la préparation	Préparations de E 412 – gomme guar
E 392	Extraits de romarin	1000 mg/kg dans la préparation, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l'acide carnosique et du carnosol	Préparations de colorants
E 416	Gomme Karaya	50 000 mg/kg dans la préparation, 1 mg/kg dans le produit final	Préparations de colorants
E 432–E 436	Polysorbates	BPF	Préparations de colorants, d'antioxydants liposolubles et d'agents d'enrobage pour fruits
E 473	Sucroesters d'acides gras	BPF	Préparations de colorants et d'antioxydants liposolubles
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	BPF	Préparations de colorants et d'antioxydants liposolubles

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	50 000 mg/kg dans la préparation, 500 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Comme émulsifiant dans les préparations de colorants utilisées dans: <ul style="list-style-type: none"> – le surimi et les produits à base de poisson de type japonais (kama-boko) (E 120 – cochenille, acide carminique, carmins) – les produits à base de viande, les pâtes de poissons et les préparations à base de fruits utilisées dans les produits laitiers aromatisés et les desserts (E 163 – anthocyanes, E 100 – curcumine et E 120 – cochenille, acide carminique, carmins)
E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF	Préparations de colorants, d'antimoussants et d'agents d'enrobage pour fruits
E 551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation 10 000 mg/kg dans la préparation 50 000 mg/kg dans la préparation 10 000 mg/kg dans la préparation 30 000 mg/kg dans la préparation 5000 mg/kg dans la préparation	Préparations de colorants sèches en poudre Préparations de E 508 – chlorure de potassium et de E 412 – gomme guar Préparations d'émulsifiants sèches en poudre Préparations de polyols sèches en poudre Extraits secs de romarin en poudre (E 392) E 1209 copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol
E 552	Silicate de calcium	50 000 mg/kg dans la préparation 10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations d'émulsifiants sèches en poudre Préparations de polyols sèches en poudre
E 553a	Silicate de magnésium	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
E 553b	Talc	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
E 900	Diméthylpolysiloxane	200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale	Préparations des colorants E 160a – caroténoïdes, E 160b – rocou, bixine, norbixine, E 160c – extrait de paprika, capsanthine, capsorubine, E 160d – lycopène et E 160e – β-apocaroténal-8'

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 903	Cire de carnauba	130 000 mg/kg dans la préparation, 1 200 mg/kg dans le produit final, à partir de toutes les sources	Comme stabilisant dans les préparations d'édulcorants et/ou d'acides destinées à être utilisées dans les chewing-gums

* = A l'exception des enzymes autorisées comme additifs alimentaires.

** = Le colorant E 163 – anthocyanes peut contenir jusqu'à 100 000 mg/kg de sulfites. Les colorants E 150b – caramel de sulfite caustique et E 150d – caramel au sulfite d'ammonium peuvent en contenir 2000 mg/kg, selon les critères de pureté (Annexe 4).

3. Additifs, y compris les supports, dans les enzymes

Dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires:

1. Les additifs énumérés dans le groupe I de l'annexe 2 sont autorisés comme additifs (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les additifs alimentaires sur la base du principe général *BPF*, sauf indication contraire.
2. Pour les phosphates et les silicates utilisés comme additifs, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations d'enzymes alimentaires et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations d'enzymes alimentaires et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 170	Carbonate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 200	Acide sorbique	20 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Sorbate de potassium	20 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	20 mg/kg	10 mg/l	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 210	Acide benzoïque	5000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) 12 000 mg/kg dans la présure	1,7 mg/kg 5 mg/kg dans les fromages fabriqués à l'aide de présure	0,85 mg/l 2,5 mg/l dans les boissons à base de lactosérum fabriquées à l'aide de présure	
E 211	Benzoate de sodium	5000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) 12 000 mg/kg dans la présure	1,7 mg/kg 5 mg/kg dans les fromages fabriqués à l'aide de présure	0,85 mg/l 2,5 mg/l dans les boissons à base de lactosérum fabriquées à l'aide de présure	
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylrique de l'acide p-hydroxybenzoïque	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 220	Anhydride sulfureux	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Sulfite de sodium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 222	Sulfite acide de sodium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaine sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
E 223	Disulfite de sodium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaine sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 224	Disulfite de potassium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
E 250	Nitrite de sodium	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Pas d'utilisation	
E 260	Acide acétique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 261	Acétates de potassium	BPF	BPF	BPF	
E 262	Acétates de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 263	Acétate de calcium	BPF	BPF	BPF	
E 270	Acide lactique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 281	Propionate de sodium	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	
E 290	Dioxyde de carbone	BPF	BPF	BPF	
E 296	Acide malique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 300	Acide ascorbique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 301	Ascorbate de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 302	Ascorbate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	BPF	BPF	
E 306	Extrait riche en tocophérols	BPF	BPF	BPF	
E 307	Alpha-tocophérol	BPF	BPF	BPF	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 308	Gamma-tocophérol	BPF	BPF	BPF	
E 309	Delta-tocophérol	BPF	BPF	BPF	
E 322	Lécithines	BPF	BPF	BPF	Oui
E 325	Lactate de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 326	Lactate de potassium	BPF	BPF	BPF	
E 327	Lactate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 330	Acide citrique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 331	Citrates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 332	Citrates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 333	Citrates de calcium	BPF	BPF	BPF	
E 334	Acide tartrique [L(+)]	BPF	BPF	BPF	
E 335	Tartrates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 336	Tartrates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	BPF	BPF	BPF	
E 350	Malates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 338	Acide phosphorique	10 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 339	Phosphates de sodium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
E 340	Phosphates de potassium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
E 341	Phosphates de calcium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
E 343	Phosphates de magnésium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
E 351	Malate de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 352	Malates de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 354	Tartrate de calcium	BPF	BPF	BPF	
E 380	Citrate de triammonium	BPF	BPF	BPF	
E 400	Acide alginique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 401	Alginate de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 402	Alginate de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 403	Alginate d'ammonium	BPF	BPF	BPF	
E 404	Alginate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 406	Agar-agar	BPF	BPF	BPF	Oui
E 407	Carraghénanes	BPF	BPF	BPF	Oui
E 407a	Euchema transformées	BPF	BPF	BPF	
E 410	Farine de graines de caroube	BPF	BPF	BPF	Oui
E 412	Gomme guar	BPF	BPF	BPF	Oui
E 413	Gomme adragante	BPF	BPF	BPF	Oui
E 414	Gomme arabe ou gomme d'acacia	BPF	BPF	BPF	Oui
E 415	Gomme xanthane	BPF	BPF	BPF	Oui
E 417	Gomme Tara	BPF	BPF	BPF	Oui
E 418	Gomme Gellane	BPF	BPF	BPF	Oui
E 420	Sorbitol	BPF	BPF	BPF	Oui
E 421	Mannitol	BPF	BPF	BPF	Oui
E 422	Glycérol	BPF	BPF	BPF	Oui
E 440	Pectines	BPF	BPF	BPF	Oui
E 450	Diphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 451	Triphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 452	Polyphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 460	Cellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 461	Méthylcellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 462	Ethylcellulose	BPF	BPF	BPF	
E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 465	Ethylméthylcellulose	BPF	BPF	BPF	
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 469	Gomme de cellulose Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	BPF	BPF	
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	BPF	BPF	
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	BPF	BPF	
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 473	Sucroesters d'acides gras	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Oui, uniquement comme support
E 500	Carbonates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 501	Carbonates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui, E 501(i) carbonate de potassium uniquement
E 503	Carbonates d'ammonium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 504	Carbonates de magnésium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 507	Acide chlorhydrique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 508	Chlorure de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 509	Chlorure de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 511	Chlorure de magnésium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 513	Acide sulfurique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 514	Sulfates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui, E 514(j) – sulfate de sodium uniquement
E 515	Sulfates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 516	Sulfate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 517	Sulfate d'ammonium	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 528	Hydroxyde de magnésium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 529	Oxyde de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 530	Oxyde de magnésium	BPF	BPF	BPF	
E 551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation sèche en poudre	BPF	BPF	Oui
E 570	Acides gras	BPF	BPF	BPF	
E 574	Acide gluconique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	BPF	BPF	Oui
E 576	Gluconate de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 577	Gluconate de potassium	BPF	BPF	BPF	
E 578	Gluconate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 920	L-cystéine	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	BPF	BPF	BPF	
E 939	Hélium	BPF	BPF	BPF	
E 941	Azote	BPF	BPF	BPF	
E 942	Protoxyde d'azote	BPF	BPF	BPF	
E 948	Oxygène	BPF	BPF	BPF	
E 949	Hydrogène	BPF	BPF	BPF	
E 965	Maltitol	BPF	BPF	BPF	Oui
E 966	Lactitol	BPF	BPF	BPF	Oui (uniquement comme support)
E 967	Xylitol	BPF	BPF	BPF	Oui (uniquement comme support)
E 1200	Polydextrose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1404	Amidon oxydé	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 1410	Phosphate de monoamidon	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1412	Phosphate de diamidon	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1420	Amidon acétylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	500 g/kg	(voir la note**)	(voir la note**)	Oui, uniquement comme support

* = Y compris les enzymes autorisées comme additifs alimentaires.

** = Quantité maximale à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3000 mg/kg (seul ou en mélange avec E 1505, E 1517 et E 1518). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.

4. Additifs, y compris les supports, dans les arômes

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
groupe I de l'annexe 2		Tous les arômes	quantum satis
E 420	Sorbitol	Tous les arômes	quantum satis à des fins autres que l'édulcoration, mais pas comme exhausteurs de goût
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Erythritol		
E 200–E 203	Acide sorbique et sorbates	Tous les arômes	1500 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) dans les arômes
E 210	Acide benzoïque	Huiles essentielles	1000 mg/kg (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les huiles essentielles
E 211	Benzoate de sodium		
E 212	Benzoate de potassium		
E 213	Benzoate de calcium		
E 310	Gallate de propyle		
E 311	Gallate d'octyle		
E 312	Gallate de dodécyle		
E 319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)	Arômes autres que les huiles essentielles	100 mg/kg* (gallates, seuls ou en mélange) 200 mg/kg* (BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les arômes
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)		
E 338–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates (tableau 6)	Tous les arômes	40 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅) dans les arômes
E 392	Extraits de romarin	Tous les arômes	1000 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) dans les arômes
E 416	Gomme Karaya	Tous les arômes	50 000 mg/kg dans les arômes
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 03: Glaces de consommation; 07.2: Produits de boulangerie fine; 08,3: Produits à base de viande, uniquement de la volaille transformée; 09.2: Poissons et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, et dans la catégorie 16: Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4	500 mg/kg dans le produit fini

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 14.1.4: Boissons aromatisées, uniquement celles qui ne contiennent pas de jus de fruits, et dans les boissons aromatisées gazeuses qui contiennent du jus de fruits et dans la catégorie 14.2: Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool ou à faible teneur en alcool	220 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 05,1: Produits de cacao et de chocolat; 05,2: Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine; 05,4: Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 et dans la catégorie 06,3: Céréales pour petit-déjeuner	300 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 01,7.5: Fromage fondu	120 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 05,3: Chewing-gum	60 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 01,8: Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons 04,2.5: Confitures, gelées, marmelades et produits similaires; 04,2.5.4: Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque; 08,2: Viandes transformées; 12,5 soupes, potages et bouillons, 14,1.5.2: Autres, uniquement thé et café instantanés ainsi que plats cuisinés à base de céréales	240 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 10,2: (Eufs et ovoproduits, transformés	140 mg/kg dans le produit fini

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 14.1.4: Boissons aromatisées, uniquement boissons non gazeuses qui contiennent du jus de fruits; 14.1.2: Jus de fruits et jus de légumes, uniquement jus de légumes, et dans la catégorie 12.6: sauces, uniquement sauces à rôti et sauces douces.	400 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 15: Amuse-gueule sucrés ou salés prêts à consommer	440 mg/kg dans le produit fini
E 425	Konjac	Tous les arômes	quantum satis
E 432–E 436	Polysorbates (tableau 4)	Tous les arômes, sauf les arômes de fumée liquides et les arômes à base d'oléorésines d'épices** Denrées alimentaires contenant des arômes de fumée liquides et des arômes à base d'oléorésines d'épices	10 000 mg/kg dans les arômes 1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
E 459	Bêta-cyclodextrine	Arômes enrobés dans les: <ul style="list-style-type: none"> – thés aromatisés et boissons instantanées en poudre aromatisées – amuse-gueules aromatisés 	500 mg/l dans la denrée alimentaire finale 1000 mg/kg dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant
473	Sucroesters d'acides gras	Arômes pour boissons clairement aromatisées à base d'eau appartenant à la catégorie 14.1.4	15000 mg/kg dans les arômes, 30 mg/l dans le produit fini
E 551	Dioxyde de silicium	Tous les arômes	50 000 mg/kg dans les arômes
E 900	Diméthylpolysiloxane	Tous les arômes	10 mg/kg dans les arômes
E 901	Cire d'abeille	Arômes dans les boissons aromatisées sans alcool	200 mg/l dans les boissons aromatisées
E 1505	Citrate de triéthyle	Tous les arômes	3000 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires
E 1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)		telles que consommées
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)		ou reconstituées selon

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)		les instructions du fabricant; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.
E 1519	Alcool benzyle	Arômes pour: – liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles – confiserie, y compris le chocolat, et produits de boulangerie fine	100 mg/l dans la denrée alimentaire finale 250 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant

* La règle de proportionnalité: lorsque des mélanges de gallates, de BHQT et de BHA sont utilisés, les différentes doses doivent être réduites en proportion.

** On entend par oléorésines d'épices les extraits d'épices à partir desquels le solvant d'extraction a été évaporé en laissant un mélange des matières huileuses et résineuses volatiles provenant de l'épice.

5. Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles

Dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires:

1. Les additifs énumérés dans le groupe I de l'annexe 2 sont autorisés comme additifs (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les additifs alimentaires sur la base du principe général *BPF*, sauf indication contraire.
2. Pour les phosphates et les silicates utilisés comme additifs, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations de nutriments et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations de nutriments et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

Partie A: Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles, à l'exception des nutriments destinés à être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (listés à l'annexe 3, ch. 13.1)

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 170	Carbonate de calcium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 260	Acide acétique	BPF	Tous les nutriments	
E 261	Acétates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 262	Acétates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 263	Acétate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 270	Acide lactique	BPF	Tous les nutriments	
E 290	Dioxyde de carbone	BPF	Tous les nutriments	
E 296	Acide malique	BPF	Tous les nutriments	
E 300	Acide ascorbique	BPF	Tous les nutriments	
E 301	Ascorbate de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 302	Ascorbate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	Tous les nutriments	
E 306	Extrait riche en tocophérols	BPF	Tous les nutriments	
E 307	Alpha-tocophérol	BPF	Tous les nutriments	
E 308	Gamma-tocophérol	BPF	Tous les nutriments	
E 309	Delta-tocophérol	BPF	Tous les nutriments	
E 322	Lécithines	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 325	Lactate de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 326	Lactate de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 327	Lactate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 330	Acide citrique	BPF	Tous les nutriments	
E 331	Citrates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 332	Citrates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 333	Citrates de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 334	Acide tartrique [L(+)]	BPF	Tous les nutriments	
E 335	Tartrates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 336	Tartrates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 338– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates (tableau 6)	40 000 mg/kg, exprimés en P ₂ O ₅ , dans la préparation de nutriments	Tous les nutriments	
E 350	Malates de sodium	BPF	Tous les nutriments	

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 351	Malate de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 352	Malates de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 354	Tartrate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 380	Citrate de triammonium	BPF	Tous les nutriments	
E 392	Extraits de romarin	1000 mg/kg dans la préparation de bêta-carotène et de lycopène, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l'acide carnosique et du carnosol	Préparations de bêta-carotène et de lycopène	
E 400– E 404	Acide alginique - alginates (tableau 7)	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 406	Agar-agar	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 407	Carraghénanes	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 407a	Algues Eucheuma transformées	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 410	Farine de graines de caroube	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 412	Gomme guar	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 413	Gomme adragante	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 415	Gomme xanthane	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 417	Gomme Tara	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 418	Gomme Gellane	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 420	Sorbitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 421	Mannitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 422	Glycérol	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 432– E 436	Polysorbates (tableau 4)	BPF uniquement dans les préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E. En ce qui concerne les préparations de vitamine A et de vitamine D, la quantité maximale dans la denrée alimentaire finale est de 2 mg/kg.	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamines A, D et E	Oui
E 440	Pectines	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 459	Bêta-cyclodextrine	100 000 mg/kg dans la préparation, 1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 460	Cellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 461	Méthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 462	Ethylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 465	Ethylméthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 469	Gomme de cellulose Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 473	Sucroesters d'acides gras	BPF	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E Préparations de vitamine A et de vitamine D	Oui
		2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale		

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 475	Esters polyglycé- riques d'acides gras	BPF 2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de bêta- carotène, de lutéine, de lycopène et de vita- mine E Préparations de vitamine A et de vitamine D	Oui
E 491– E 495	Esters de sorbitane (tableau 5)	BPF 2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de bêta- carotène, de lutéine, de lycopène et de vita- mine E Préparations de vitamine A et de vitamine D	Oui
E 500	Carbonates de sodium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 501	Carbonates de potassium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 503	Carbonates d'ammonium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 504	Carbonates de magnésium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 507	Acide chlorhy- drique	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 508	Chlorure de potas- sium	BPF	Tous les nutriments	
E 509	Chlorure de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 511	Chlorure de ma- gnésium	BPF	Tous les nutriments	
E 513	Acide sulfurique	BPF	Tous les nutriments	
E 514	Sulfates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 515	Sulfates de potas- sium	BPF	Tous les nutriments	
E 516	Sulfate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	Tous les nutriments	
E 528	Hydroxyde de magnésium	BPF	Tous les nutriments	
E 529	Oxyde de calcium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 530	Oxyde de magné- sium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 551,	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation sèche en	Préparations sèches en poudre de tous les nutriments	
E 552	Silicate de calcium	poudre (seuls ou en mélange)		

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
		10 000 mg/kg dans la préparation (E 551 uniquement)	Préparations de chlorure de potassium utilisées dans les produits de remplacement du sel	
E 554	Silicate aluminosodique	15 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de vitamines liposolubles	
E 570	Acides gras	BPF	Tous les nutriments, sauf ceux contenant des acides gras insaturés	
E 574	Acide gluconique	BPF	Tous les nutriments	
E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	Tous les nutriments	
E 576	Gluconate de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 577	Gluconate de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 578	Gluconate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 900	Diméthylpolysiloxane	200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale	Préparations de bêta-carotène et de lycopène	
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 938	Argon	BPF	Tous les nutriments	
E 939	Hélium	BPF	Tous les nutriments	
E 941	Azote	BPF	Tous les nutriments	
E 942	Protoxyde d'azote	BPF	Tous les nutriments	
E 948	Oxygène	BPF	Tous les nutriments	
E 949	Hydrogène	BPF	Tous les nutriments	
E 953	Isomalt	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 965	Maltitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 966	Lactitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 967	Xylitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 968	Erythritol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 1103	Invertase	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 1200	Polydextrose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1404	Amidon oxydé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1410	Phosphate de monoamidon	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1412	Phosphate de diamidon	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1420	Amidon acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1450	Octényl succinate d'amidon sodique	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium	35 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE ¹⁴ , en raison de son utilisation dans les préparations de vitamines à des fins d'encapsulation uniquement	Oui
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	(voir la note*)	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 1520*	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (après transfert)	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 170	Carbonate de calcium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 260	Acide acétique	BPF	Tous les nutriments	Oui

* Quantité maximale de E 1518 et de E 1520 à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3000 mg/kg (seuls ou en mélange avec E 1505 et E 1517). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.

¹⁴ JO L 183 du 12.7.2002, p. 51.

Partie B: Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles destinés à être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (listés à l'annexe 3, ch. 13.1)

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 301	Ascorbate de sodium	100 000 mg/kg de préparation de vitamine D et 1 mg/l de la denrée alimentaire finale après transfert total Transfert total: 75 mg/l dans le produit préparé.	Préparations de vitamine D Enrobages de préparations de nutriments contenant des acides gras polyinsaturés	Préparations pour nourrissons et préparations de suite Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 304 (i)	Palmitate d'ascorbyle	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 306	Extrait riche en tocophérols	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 307	Alpha-tocophérol	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 308	Gamma-tocophérol			
E 309	Delta-tocophérol			
E 322	Lécithines	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 330	Acide citrique	quantum satis	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 331	Citrates de sodium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 332	Citrates de potassium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 333	Citrates de calcium	Transfert total: 0,1 mg/kg, exprimé en calcium, dans la limite de la quantité de calcium et du rapport calcium/phosphore fixés pour la catégorie de denrées alimentaires concernée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 341 (iii)	Phosphate tricalcique	Transfert maximal de 150 mg/kg sous forme de P ₂ O ₅ , dans la limite de la quantité de calcium et de phosphore et du rapport calcium/phosphore fixés dans l'ordonnance sur les aliments spéciaux	Tous les nutriments	Préparations pour nourrissons et préparations de suite

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
		La quantité maximale de 1000 mg/kg exprimée en P ₂ O ₅ à partir de toutes les utilisations dans la denrée alimentaire finale, indiquée à l'annexe 3, ch. 13.1.3, doit être respectée.	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 401	Alginate de sodium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 402	Alginate de potassium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 404	Alginate de calcium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	150 000 mg/kg dans la préparation de nutriments, 10 mg/kg dans le produit final après transfert	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 415	Gomme xanthane	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 421	Mannitol	1 000 fois plus que la vitamine B12 Transfert total: 3 mg/kg	Comme support de la vitamine B12	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 440	Pectines	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations de suite et préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 466	Carboxyméthylcellulose sodique, gomme de cellulose	Pour une utilisation dans les préparations nutritionnelles, dans la mesure où la quantité maximale dans les aliments cités à l'annexe 3, ch. 13.1 n'est pas dépassée.	Tous les nutriments	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations pour nourrissons et préparations de suite pour nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé
E 551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans les préparations de nutriments	Préparations de nutriments sèches en poudre	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 1420	Amidon acétylé	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Transfert: 100 mg/kg Transfert: 1 000 mg/kg	Préparations de vitamines Préparations d'acides gras polyinsaturés	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 1451	Amidon oxydé acétylé	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

*Annexe 6*¹⁵
(art. 4, al. 2, let. a)

Listes des denrées alimentaires dans lesquelles le transfert d'un additif n'est pas autorisé

1. Denrées alimentaires dans lesquelles les additifs transférés ne sont pas autorisés

- Aliments non transformés, sauf préparations de viandes visées à l'art. 3, al. 3 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005¹⁶ sur les denrées alimentaires d'origine animale
- Miel
- Huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées
- Beurre
- Lait pasteurisé ou stérilisé (également par chauffage à très haute température) non aromatisé et crème entière pasteurisée non aromatisée (sauf crème à teneur réduite en matières grasses)
- Produits laitiers fermentés non aromatisés qui n'ont pas subi de traitement thermique après la fermentation
- Babeurre non aromatisé (sauf le babeurre stérilisé)
- Eau minérale naturelle et eau de source ainsi que toute eau mise en bouteille ou emballée d'une autre façon
- Café (sauf café instantané aromatisé) et extraits de café
- Thé en feuille non aromatisé
- Sucres
- Pâtes alimentaires sèches (sauf pâtes sans gluten et/ou pâtes destinées à une alimentation pauvre en protéines)
Les additifs pouvant être utilisés dans le sel peuvent être transférés dans les pâtes alimentaires sèches.

2. Denrées alimentaires dans lesquelles les colorants transférés ne sont pas autorisés

- Denrées alimentaires non transformées
- Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées
- Lait entier, demi-écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris stérilisé par procédé UHT) (non aromatisé)

¹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} oct. 2015 (RO 2015 3409).

¹⁶ RS 817.022.108

- Lait chocolaté
- Laits fermentés (non aromatisés)
- Laits de conserve (non aromatisés)
- Babeurre (non aromatisé)
- Crème et crème en poudre (non aromatisées)
- Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale
- Fromages affinés et non affinés (non aromatisés)
- Beurre à base de lait de brebis ou de chèvre
- Œufs et ovoproduits
- Farines et autres produits de la minoterie; amidons et féculés
- Pain et produits apparentés
- Pâtes alimentaires et gnocchi
- Sucres, y compris tous les mono- et disaccharides
- Purée et conserves de tomate
- Sauces à base de tomate
- Jus et nectars de fruits ainsi que jus et nectars de légumes
- Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve ou déshydratés; fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, transformés
- Confitures extras, gelées extras, crème de marrons, crème de pruneaux
- Poissons, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier ainsi que leurs préparations, mais à l'exclusion des plats préparés contenant ces ingrédients
- Produits de cacao et parties en chocolat des produits de chocolat
- Café torréfié, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits
- Sel, produits de substitution du sel, épices et mélanges d'épices
- Vins et boissons à base de vin
- Rhum, *whisky* ou *whiskey*, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, *brandy* ou *Weinbrand*, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy*, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, *eau-de-vie de lie*, *Topinambur* ou eau de vie de l'artichaut de Jérusalem, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation et *London gin*, *Sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*
- *Sangria*, *Clarea* et *Zurra*

- Vinaigre de vin
- Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge
- Miel
- Malt et produits à base de malt

Annexe 7¹⁷
(art. 9)

Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés

N°	Denrées alimentaires	Remarque
	Aliments non transformés, sauf préparations de viandes visées à l'art. 3, al. 3 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 ¹⁸ sur les denrées alimentaires d'origine animale	
	Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées	
	Lait	
	lait concentré (toute teneur en matières grasses),	
	lait en poudre (toute teneur en matières grasses)	
	Fromage affiné et non affiné, fromage de petit-lait	
	Crème, beurre	
	Lait acidulé, lait acidifié, babeurre, petit-lait,	sauf les produits contenant des ingrédients à effet aromatisant
	sérum de lait	
	Viande fraîche	
	Gélatine, collagène	
	Enrobage de préparations de viande et de produits à base de viande, enveloppes à saucisse comestibles	
	Préparations servant à paner des denrées alimentaires	
	poissons, crustacés et mollusques non transformés (également congelés et surgelés)	
	Ovoproduits	
	Miel, gelée royale, pollen	
	Confiture au lait	L'extrait et l'arôme de vanille sont autorisés.
	Farines et autres produits de la minoterie;	
	amidons et féculés	
	Céréales instantanées (céréales à cuisson rapide), polenta, riz	
	Pain normal, pain spécial	
	Pâtes	
	Pâtes alimentaires	
	Tofu, tempeh, produits à base de protéines végétales	
	Fruits, légumes et champignons comestibles (crus, plus ou moins pré-cuisinés, dans du vinaigre, de la saumure ou de l'huile, séchés)	
	Levures et levures alimentaires	
	Sucres et produits à base de sucres;	sauf ceux sous forme de comprimés
	Miel	
	Cacao, chocolat et produits à base de cacao	Les arômes sont autorisés, sauf les arômes de chocolat et de lait.
	Épices, préparations d'épices	Les substances aromatisantes naturelles et les extraits de ces substances sont autorisés.
	Produits pour la préparation de boissons au cacao	

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} oct. 2015 (RO 2015 3409).

¹⁸ RS 817.022.108

N°	Denrées alimentaires	Remarque
	<p>Jus de fruit, jus de fruit dilué, nectar de fruit, concentré de nectar de fruit Jus de légumes Vin de fruit, bière, vin et vins mousseux (sans alcool) Wermut, apéritif et bitter, sans alcool</p>	<p>Les substances aromatisantes naturelles et les extraits de ces substances sont autorisés.</p>
	Bière	<p>Les arômes sont autorisés, sauf l'arôme de bière</p>
	<p>Vin, vin mousseux, vin perlé, vin liquoreux, bourru, jus de raisin/moût de raisin en cours de fermentation, Boissons spiritueuses</p>	<p>sauf les produits pour lesquels l'aromatisation figure dans la dénomination spécifique Les arômes sont autorisés uniquement pour les boissons spiritueuses à base de fruits, la wodka, les spiritueux au genévrier, le gin (les caractéristiques organoleptiques du genévrier doivent rester perceptibles), les liqueurs, l'apéritif, le bitter, le carvi (le goût du carvi doit prédominer).</p>
	<p>Micro-algues Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, les préparations à base de céréales et autres denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge</p>	<p>seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés.</p>