

B. Lista di applicazione

Fatte salve disposizioni divergenti, i livelli massimi valgono per il momento dell'immissione sul mercato della derrata alimentare in questione. Per le derrate alimentari secche o concentrate che devono essere ricostituite, i livelli massimi si applicano alle derrate alimentari ricostituite secondo le istruzioni riportate sull'etichetta, tenuto conto del fattore minimo di diluizione.

Fatte salve disposizioni divergenti, i livelli massimi di coloranti si applicano alle quantità di principio colorante contenute nei preparati coloranti.

Parte introduttiva, si applica a tutte le sottocategorie della categoria 17. (Integratori alimentari, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia):

I livelli di uso massimi indicati per i coloranti, i polioli, gli edulcoranti, E 200-213, E 334-E 337, E 338-452, E 405, E 416, E 426, E 432-436, E 459, E 468, E 473-475, E 491-495, E 551-553, E 901-904, E 961, E 1201-1204, E 1505 ed E 1521 si riferiscono agli integratori alimentari pronti per il consumo preparati secondo le istruzioni per l'uso fornite dal fabbricante. Il fattore di diluizione per gli integratori alimentari che devono essere diluiti o dissolti deve essere comunicato congiuntamente alle istruzioni per l'uso.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
0. Additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de denrées alimentaires à l'exclusion des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge, sauf dispositions spécifiques.»							
	E 290	Dioxyde de carbone			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre, c.-à-d. séchées au cours de la fabrication et mélanges de ces denrées alimentaires, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (57) La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux catégories 01 à 18 de la présente annexe pour certaines denrées alimentaires ou catégories de denrées alimentaires.
	E 459	Bêta-cyclodextrine			BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6.
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium			BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre, (autrement dit les denrées alimentaires séchées au cours du processus de fabrication et mélanges de ces denrées alimentaires), à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (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.
	E 938	Argon			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
	E 939	Hélium			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
	E 941	Azote			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
	E 942	Protoxyde d'azote			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
	E 948	Oxygène			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
	E 949	Hydrogène			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
01.1 Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé							
	E 331	Citrates de sodium	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement lait de chèvre UHT
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement lait stérilisé et UHT Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
01.3 Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation							
	Groupe I	Additifs					
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement lait caillé Note: (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.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	750	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
01.4 Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Note: (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	mg/kg ou mg/l			Note: (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
01.4 Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement							
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	5	mg/kg ou mg/l			Note: (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.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	5	mg/kg ou mg/l			Note: (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.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 160b (i)	Bixine de rocou	15	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	4	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement Note: (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.
	E 297	Acide fumarique	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts aromatisés aux fruits
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 355-E 357	Acide adipique – adipates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts aromatisés aux fruits
	E 363	Acide succinique	6'000	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya	6'000	mg/kg ou mg/l			
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			
	E 432-E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 491-E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
01.4 Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement							
	E 957	Thaumatococine	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			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 ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique			BPF		
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 332	Citrates de potassium			BPF		
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement lait en poudre et lait écrémé en poudre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement lait en poudre pour la fabrication de crèmes glacées Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 407	Carraghénanes			BPF		
	E 500 (ii)	Sodium sous forme de bicarbonate			BPF		
	E 501 (ii)	Carbonate acide de potassium			BPF		
	E 509	Chlorure de calcium			BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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 466	Carboxyméthylcellulose sodique			BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 407	Carraghénanes			BPF		
01.6.2 Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aroma-tisés 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			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		
	E 1451	Amidon oxydé acétylé			BPF		
01.6.3 autres produits à base de crème							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement produits à base de crème aromatisés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de crème aromatisés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de crème aromatisés Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de crème aromatisés Note: (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.
	E 124	Rouge cochenille A	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de crème aromatisés Note: (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.
	E 234	Nisine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement clotted cream
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement crème stérilisée, pasteurisée ou UHT et crème fouettée Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
01.7.1 Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16							
	Groupe I	Additifs					À l'exception de la mozzarella
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement fromages non affinés aromatisés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromages non affinés aromatisés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 234	Nisine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement mascarpone
	E 260	Acide acétique			BPF		Uniquement mozzarella
	E 267	Vinaigre tamponné			BPF		Uniquement mozzarella
	E 270	Acide lactique			BPF		Uniquement mozzarella
	E 330	Acide citrique			BPF		Uniquement mozzarella
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la mozzarella Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre			BPF		Uniquement mozzarella râpée et en tranches
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		Uniquement mozzarella

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
01.7.2 Fromages affinés							
	E 120	Cochénille	125	mg/kg ou mg/l			uniquement le fromage persillé rouge et le fromage au pesto rouge Note: (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.
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines			BPF		Uniquement fromage sage derby
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines			BPF		Uniquement le fromage sage derby, 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 morbier
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160b (i)	Bixine de rocou	15	mg/kg ou mg/l			Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge ou vert. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	15	mg/kg ou mg/l			Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge ou vert. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	35	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromage mimolette
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromage red Leicester
	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 202	Acide sorbique – sorbate de potassium			BPF		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires Note: (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.
	E 234	Nisine	12.5	mg/kg ou mg/l			Note: (29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.
	E 235	Natamycine	1	mg/dm2			mg/dm2 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.
	E 239	Hexaméthylènetétramine	25	mg/kg			mg/kg quantité résiduelle exprimée en formaldéhyde; Uniquement fromage provolone
	E 251 - E 252	Nitrates	75	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Note: (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.; (XA) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO3.; (XB) Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 35 mg/kg exprimée en ion NO3, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.
	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)	Sodium sous forme de bicarbonate			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	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromage en tranches ou râpé à pâte dure et semi-dure Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		
	E 1105	Lysozyme			BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
01.7.3 Croûtes de fromage comestibles							
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée			BPF		Note: (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.
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			Note: (62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 180	Litholrubine BK			BPF		Note: (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.
01.7.4 Fromages de lactosérum							
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires Note: (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.
	E 251 - E 252	Nitrates	75	mg/kg ou mg/l			Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Note: (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.; (XA) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₃ .; (XB) Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 35 mg/kg exprimée en ion NO ₃ , les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.
	E 260	Acide acétique			BPF		
	E 267	Vinaigre tamponné			BPF		
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre			BPF		Uniquement fromage affiné en tranches et râpé
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
01.7.5 Fromages fondus							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 100	Curcumine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromages fondus aromatisés Note: (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.
	E 102	Tartrazine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromages fondus aromatisés Note: (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.
	E 120	Cochénille	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromages fondus aromatisés Note: (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.; (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.
	E 122	Azorubine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromages fondus aromatisés Note: (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		
	E 160b (i)	Bixine de rocou	15	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	8	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		
	E 160d	Lycopène	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromages fondus aromatisés Note: (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.
	E 161b	Lutéine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromages fondus aromatisés Note: (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 234	Nisine	12.5	mg/kg ou mg/l			Note: (29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			
	E 551-E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits non affinés aromatisés
	E 120	Cochenille	125	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits persillés à pâte rouge
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	8	mg/kg ou mg/l			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 202	Acide sorbique – sorbate de potassium			BPF		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits non affinés; produits affinés en tranches, préemballés; produits affinés en couches et produits affinés avec addition de denrées alimentaires Note: (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.
	E 234	Nisine	12.5	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits affinés et fondus Note: (29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.
	E 235	Natamycine	1	mg/dm2			mg/dm2 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	75	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle Note: (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.; (XA) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO3.; (XB) Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 35 mg/kg exprimée en ion NO3, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates			BPF		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits non affinés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fondue prête à l'emploi Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre			BPF		Uniquement produits affinés et non affinés râpés et en tranches; produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner
	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	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à pâte dure et semi-dure en tranches ou râpés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		Uniquement produits affinés; produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner
	E 1105	Lysozyme			BPF		Uniquement produits affinés

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
01.8 Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons							
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	240	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium			BPF		Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface) Note: (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.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de fromage à base de protéines Note: (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.
	E 251 - E 252	Nitrates	75	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers Note: (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.; (XA) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₃ .; (XB) Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 35 mg/kg exprimée en ion NO ₃ , les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates			BPF		Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de crème fouettée Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement blanchisseurs de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de fromages fondus Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 432–E 436	Polysorbates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de lait et de crème Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de crème Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement blanchisseurs de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement blanchisseurs de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de lait et de crème; blanchisseurs de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de fromage en tranches ou râpés et succédanés de fromages fondus; blanchisseurs de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
01.9. Caséinates alimentaires							
	E 170	Carbonate de calcium			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 332	Citrates de potassium			BPF		
	E 333	Citrates de calcium			BPF		
	E 380	Citrate de triammonium			BPF		
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		
	E 503	Carbonates d'ammonium			BPF		
	E 504	Carbonates de magnésium			BPF		
	E 524	Hydroxyde de sodium			BPF		
	E 525	Hydroxyde de potassium			BPF		
	E 526	Hydroxyde de calcium			BPF		
	E 527	Hydroxyde d'ammonium			BPF		
	E 528	Hydroxyde de magnésium			BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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 (i)	Bixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			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			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 307	Alpha-tocophérol	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives
	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
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			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 Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 321	Butylhydroxytoluène	100	mg/kg ou mg/l			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 Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 322	Lécithines	30'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 330	Acide citrique			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 331	Citrates de sodium			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 332	Citrates de potassium			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 333	Citrates de calcium			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 392	Extraits de romarin	50	mg/kg ou mg/l			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 Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	30	mg/kg ou mg/l			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 Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	10'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	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	mg/kg ou mg/l			Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture
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; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement beurre de crème acide Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		Uniquement beurre de crème acide

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
02.2.2 Autres émulsions grasses et huileuses, y compris les matières grasses à tartiner et émulsions liquides							
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	1'300	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	Groupe I	Additifs					
	E 100	Curcumine			BPF		À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		
	E 160b (i)	Bixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % Note: (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.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % Note: (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.
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement matières grasses destinées à la friture Note: (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.
	E 321	Butylhydroxytoluène	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement matières grasses destinées à la friture
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement matières grasses tartinables Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %
	E 392	Extraits de romarin	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement matière grasse tartinable dont la teneur en matière grasse est inférieure à 80 %. Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse. (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3'000	mg/kg ou mg/l			
	E 432-E 436	Polysorbates	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4'000	mg/kg ou mg/l			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 %; émulsions liquides d'huiles végétales destinées à la vente au consommateur final, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 70 %.
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement émulsions de matières grasses pour friture
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491-E 495	Esters de sorbitane	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 551-E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture
	E 959	Néohespéridine DC	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût; sauf matières grasses laitières à tartiner

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
02.3 Huiles végétales à vaporiser							
	Groupe I	Additifs					
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 943a	Butane			BPF		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
	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

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
03. Glaces de consommation							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Note: (75) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	mg/kg ou mg/l			Note: (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			
	E 160d	Lycopène	40	mg/kg ou mg/l			
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement glaces de consommation à l'eau
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			
	E 432-E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4'000	mg/kg			À l'exception des sorbets
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	3'000	mg/kg ou mg/l			
	E 491-E 495	Esters de sorbitane	500	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		Uniquement gaufrettes préemballées contenant de la crème glacée
	E 950	Acésulfame-K	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	320	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	26	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 964	Sirop de polyglycitol	200'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.1.1 Fruits et légumes frais entiers							
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, ananas, bananes, papayes, mangues, avocats, grenades, kiwi, pommes, poires, pêches, nectarines, prunes, cerises, fraises, myrtilles, concombres, asperges, tomates et poivrons
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	6	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme amplificateurs de contraste pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: – reproduction de toutes ou de certaines mentions obligatoires de l'étiquetage des produits alimentaires exigées par l' OIDA[1], ou – mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement traitement en surface d'agrumes frais non pelés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement maïs doux emballé sous vide Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement raisins de table, litchis frais (mesurée sur les parties comestibles) et myrtilles (Vaccinium corymbosum) Note: (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.
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement traitement en surface des agrumes
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: – reproduction des informations d'étiquetage obligatoires exigées par l' OIDA ou – mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres.
	E 473 - E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides			BPF		Uniquement traitement en surface Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	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
	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	mg/kg ou mg/l			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 914	Cire de polyéthylène oxydée			BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.1.2 Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement pulpe de raifort Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement pommes de terre pelées Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote Note: (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.
	E 296	Acide malique			BPF		Uniquement pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 300	Acide ascorbique			BPF		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, pommes de terre non transformées, épluchées et préemballées et légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation
	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
	E 330	Acide citrique			BPF		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, pommes de terre non transformées, épluchées et préemballées et légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation
	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	Alginat de sodium	2'400	mg/kg ou mg/l			Uniquement les fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation, destinés à la remise au consommateur final Note: (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.
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
04.1.3 Fruits et légumes congelés							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement légumes blancs, y compris champignons et légumineuses blanches Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement pommes de terre congelées et surgelées Note: (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.
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 302	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		
04.2.1 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.
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 120	Cochenille	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 122	Azorubine	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 129	Rouge allura AC	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.1 Fruits et légumes séchés							
	E 131	Bleu patenté V	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 133	Bleu brillant FCF	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 140	Chlorophylles et 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			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits secs Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	600	mg/kg ou mg/l			Uniquement pommes et poires séchées Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits et fruits à coque séchés, à l'exclusion des pommes, poires, bananes, abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement noix de coco séchées Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement légumes blancs transformés, y compris les légumineuses Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement légumes blancs séchés Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement tomates séchées Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement gingembre séché Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement bananes séchées Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement champignons séchés Note: (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.
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2'000	mg/kg ou mg/l			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	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure							
	E 122	Azorubine	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 129	Rouge allura AC	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 131	Bleu patenté V	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 133	Bleu brillant FCF	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles et 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			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave			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 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement olives et préparations à base d'olives Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement légumes (à l'exception des olives) Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement olives et préparations à base d'olives Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement olives et préparations à base d'olives Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement poivrons jaunes conservés dans la saumure Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l			À l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure Note: (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.
	E 579	Gluconate ferreux	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement olives noircies par oxydation Note: (56) Exprimée en Fe.
	E 585	Lactate ferreux	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement olives noircies par oxydation Note: (56) Exprimée en Fe.
	E 585	Lactate ferreux	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement champignon Albatrellus ovinus utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois et olives noircies par oxydation Note: (56) Exprimée en Fe.
	E 950	Acésulfame-K	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 951	Aspartame	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 954	Saccharines	160	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	180	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure							
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 969	Advantame	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
04.2.3 Fruits et légumes en conserve							
	E 585	Lactate ferreux	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement champignon Albatrellus ovinus utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois et olives noircies par oxydation Note: (56) Exprimée en Fe.
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 102	Tartrazine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve)
	E 120	Cochénille	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 122	Azorubine	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 127	Érythrosine	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement cerises pour cocktails et cerises confites
	E 127	Érythrosine	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement bigarreaux au sirop et pour cocktails
	E 129	Rouge allura AC	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 131	Bleu patenté V	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 133	Bleu brillant FCF	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 133	Bleu brillant FCF	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve)
	E 140	Chlorophylles et 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	mg/kg ou mg/l			Uniquement processed mushy and garden peas (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			BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses et les champignons transformés Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement tranches de citron en bocal Note: (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.3 Fruits et légumes en conserve							
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement bigarreaux en bocal; maïs doux emballé sous vide Note: (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.
	E 260	Acide acétique			BPF		
	E 267	Vinaigre tamponné			BPF		
	E 261	Acétate 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 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		
	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 (+)]	9'000	mg/kg ou mg/l			Note: (98) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 334-337
	E 335	Tartrates de sodium	9'000	mg/kg ou mg/l			Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.; (98) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 334-338
	E 336	Tartrates de potassium	9'000	mg/kg ou mg/l			Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.; (98) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 334-338
	E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	9'000	mg/kg ou mg/l			Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.; (98) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 334-338
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	250	mg/kg ou mg/l			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	mg/kg ou mg/l			Uniquement asperges blanches Note: (55) Exprimée en Sn.
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		
	E 579	Gluconate ferreux	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement olives noircies par oxydation Note: (56) Exprimée en Fe.
	E 585	Lactate ferreux	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement olives noircies par oxydation Note: (56) Exprimée en Fe.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.3 Fruits et légumes en conserve							
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement mostarda di frutta
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement mostarda di frutta
	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	mg/kg ou mg/l			Uniquement mostarda di frutta Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	35	mg/kg ou mg/l			Uniquement mostarda di frutta Note: (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.
	E 120	Cochénille	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 122	Azorubine	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 124	Rouge cochenille A	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement mostarda di frutta Note: (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.
	E 129	Rouge allura AC	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 131	Bleu patenté V	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 133	Bleu brillant FCF	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 140	Chlorophylles et 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			BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			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 Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base d'olives Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base d'algues marines, olives et préparations à base d'olives Note: (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes							
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement betteraves rouges cuites Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement pulpe de raifort Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final Note: (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.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	3'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations de noix de coco. 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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement légumes blancs et champignons transformés Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits secs réhydratés et litchis, mostarda di frutta Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations de fruits Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement enrobages pour produits végétaux Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 432–E 436	Polysorbates	500	mg/kg ou mg/l			Lait de coco uniquement Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement mostarda di frutta Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes							
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite
04.2.4.2 Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16							
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 302	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

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits d'une teneur en matière sèche inférieure à 65% en grands récipients
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfites Note: (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.
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 296	Acide malique			BPF		
	E 300	Acide 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 350	Malates de sodium			BPF		
	E 440	Pectines			BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Cyclamates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 964	Sirop de polyglycol	500'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			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

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons							
	E 120	Cochenille	100	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de marrons Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.; (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.
	E 140	Chlorophylles et 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	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de marrons Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 150a	Caramel			BPF		À l'exception de la crème de marrons
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		À l'exception de la crème de marrons
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de marrons
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			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	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de marrons Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 161b	Lutéine	100	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de marrons Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 162	Rouge de betterave			BPF		À l'exception de la crème de marrons
	E 163	Anthocyanes			BPF		À l'exception de la crème de marrons
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits d'une teneur en matière sèche inférieure à 65% en grands récipients
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits/pâtes à tartiner à faible teneur ou à teneur réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre; crème de marrons, mermeladas Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à faible teneur ou à teneur réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 296	Acide malique			BPF		
	E 300	Acide 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 350	Malates de sodium			BPF		
	E 400–E 404	Acide alginique – alginates	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 406	Agar-agar	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 407	Carraghénanes	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 410	Farine de graines de caroube	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 412	Gomme guar	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons							
	E 415	Gomme xanthane	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 418	Gomme gellane	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 440	Pectines			BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 493	Monolaurate de sorbitane	25	mg/kg ou mg/l			Uniquement marmelades et gelées
	E 509	Chlorure de calcium			BPF		
	E 524	Hydroxyde de sodium			BPF		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Cyclamates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement gelées de fruits, en tant qu'exhausteur de goût
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 964	Sirop de polyglycitol	500'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			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 crème de pruneaux
	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 pruneaux
	E 120	Cochenille	100	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de pruneaux Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 142	Vert S	100	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de pruneaux Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de pruneaux
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de pruneaux

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes							
	E 160d	Lycopène	10	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de pruneaux Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 161b	Lutéine	100	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de pruneaux Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement marmelada Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Autres pâtes à tartiner à base de fruits, mermeladas Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l			Autres pâtes à tartiner à base de fruits, mermeladas Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement dulce de membrillo Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 296	Acide malique			BPF		
	E 300	Acide 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 350	Malates de sodium			BPF		
	E 400–E 404	Acide alginique – alginates	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 406	Agar-agar	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 407	Carraghénanes	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 410	Farine de graines de caroube	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 412	Gomme guar	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 415	Gomme xanthane	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 418	Gomme gellane	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	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	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			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	1'000	mg/kg ou mg/l			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	Cyclamates	500	mg/kg ou mg/l			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 Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l			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 Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			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

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes							
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			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 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l			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 Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			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	1'000	mg/kg ou mg/l			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 Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 964	Sirop de polyglycitol	500'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque							
	Groupe I	Additifs					
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à coque transformés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l			Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.6 Produits de pommes de terre transformés							
	Groupe I	Additifs					
	E 100	Curcumine			BPF		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
	E 160b (i)	Bixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre préfrites Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	25	mg/kg ou mg/l			Uniquement pommes de terre déshydratées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	240	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Y compris les pommes de terre préfrites congelées ou surgelées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
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	70'000	mg/kg ou mg/l			Note: (*) 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.
	E 322	Lécithines			BPF		
	E 322a	Lécithine d'avoine	20'000	mg/kg			
	E 330	Acide citrique	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 330	Acide citrique	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement chocolat au lait
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	5'000	mg/kg ou mg/l			
	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	10'000	mg/kg ou mg/l			
	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	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10'000	mg/kg ou mg/l			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
05.1 Produits de cacao et de chocolat							
	E 500–E 504	Carbonates	70'000	mg/kg ou mg/l			Note: (*) 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.
	E 524–E 528	Hydroxydes	70'000	mg/kg ou mg/l			Note: (*) 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.
	E 530	Oxyde de magnésium	70'000	mg/kg ou mg/l			Note: (*) 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.
	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	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatococine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	270	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 964	Sirop de polyglycitol	200'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement les produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour 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. L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées.
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Note: (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.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits et légumes confits Note: (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.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	mg/kg ou mg/l			À l'exception des fruits et légumes confits Note: (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine							
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement bonbons durs et sucettes, bonbons à mâcher, gommes aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows, réglisse, nougat, massepain, microconfiseries pour rafraîchir l'haleine et pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou 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	mg/kg ou mg/l			À 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. Note: (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.; (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.
E 104		Jaune de quinoléine	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. Note: (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.; (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.
E 110		Jaune orangé S	35	mg/kg ou mg/l			À 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. Note: (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.; (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.
E 110		Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits et légumes confits Note: (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.; (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.
E 110		Jaune orangé S	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. Note: (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.; (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.
E 124		Rouge cochenille A	20	mg/kg ou mg/l			À 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. Note: (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.; (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.
E 124		Rouge cochenille A	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. Note: (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.; (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.
E 124		Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits et légumes confits Note: (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.; (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.
E 160b (i)		Bixine de rocou	30	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
E 160b (ii)		Norbixine de rocou	25	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
E 160d		Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
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

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine							
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés Note: (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.
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p- hydroxybenzoates	1'500	mg/kg ou mg/l			À l'exception des fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés Note: (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.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement) Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés Note: (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.
	E 297	Acide fumarique	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	25'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits confits Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre, à l'exception des fruits confits Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre
	E 432–E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	320	mg/kg ou mg/l			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	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre
	E 476	Polycinoléate de polyglycérol	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao
	E 520–E 523	Sulfates d'aluminium	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement cerises confites Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (38) Exprimée en aluminium.
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium			BPF		Uniquement traitement en surface Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine							
	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	mg/kg ou mg/l			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	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage pour confiseries au sucre
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	6'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			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	2'400	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine							
	E 955	Sucralose	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	270	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	330	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	670	mg/kg ou mg/l			Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			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	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	15	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine et pastilles pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: ((11)a) Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine							
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 964	Sirop de polyglycitol	200'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	600'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	800'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à mâcher sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	990'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement bonbons durs sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			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	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	60	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			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		Note: (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	mg/kg ou mg/l			Note: (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	30	mg/kg ou mg/l			Note: (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.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 160d	Lycopène	300	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'500	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 297	Acide fumarique	2'000	mg/kg ou mg/l			
	E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	400	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
05.3 Chewing-gum							
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	25'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates			BPF		Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l			Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 432-E 436	Polysorbates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	320	mg/kg ou mg/l			Uniquement pour l'impression personnalisée ou promotionnelle sur des chewing-gum à enrobage dur
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491-E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	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	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 900	Diméthylpolysiloxane	100	mg/kg ou mg/l			
	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	1'200	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage Note: (47) La quantité maximale s'applique à toutes les utilisations régies par le présent règlement, y compris les dispositions de l'annexe 5.
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline			BPF		Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 927b	Carbamide	30'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût Note: (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.
	E 950	Acésulfame-K	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	5'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût Note: (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
05.3 Chewing-gum							
	E 954	Saccharines	1'200	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	1'200	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût Note: (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.
	E 955	Sucralose	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût Note: (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.
	E 959	Néohespéridine DC	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût Note: (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	3'300	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût Note: (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.
	E 961	Néotame	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 964	Sirop de polyglycitol	200'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits avec sucres ou polyols ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 969	Advantame	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 1518	Triacétate de glycéryle			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		Note: (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages Note: (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages Note: (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement sauces
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages Note: (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.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages Note: (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.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4							
	E 110	Jaune orangé S	35	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages Note: (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.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	35	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages Note: (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.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	55	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages Note: (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.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	55	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages Note: (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.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 160b (i)	Bixine de rocou	80	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations et enrobages. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations et enrobages. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			À l'exception de l'enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
	E 160d	Lycopène	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement 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 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires) Note: (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.
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	1'500	mg/kg ou mg/l			Note: (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.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement) Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	40	mg/kg ou mg/l			Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires) Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages à base de fruits pour pâtisserie Note: (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.
	E 297	Acide fumarique	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine
	E 297	Acide fumarique	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	11'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires) Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4							
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 392	Extraits de romarin	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1'500	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénysuccinique	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement glaçages
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 432–E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2'000	mg/kg ou mg/l			
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	30'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement nappages fouettés pour desserts autres que la crème
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium			BPF		Uniquement traitement en surface
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
	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	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline			BPF		Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4							
	E 951	Aspartame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement les bombes aérosol de crème chantilly aromatisée à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	160	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	450	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces
	E 955	Sucralose	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces
	E 959	Néohespéridine DC	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	330	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	270	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	12	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4							
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	4	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces
06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement sagou et orge perlée Note: (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.
	E 553b	Talc			BPF		Uniquement riz
06.2.1 Farines							
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'500	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement farine fermentante Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 450 (ix)	Dihydrogéné-diphosphate de magnésium	15'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement farine fermentante Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.
	E 920	L-Cystéine			BPF		
06.2.2 Amidons et féculés							
	Groupe I	Additifs					
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			À 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 Note: (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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	Cochénille	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits Note: (53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	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 (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			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	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits Note: (53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 163	Anthocyanes	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits Note: (53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales précuites Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner du type «Granola»
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	1'200	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			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	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l			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 Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			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	mg/kg ou mg/l			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 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	330	mg/kg ou mg/l			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 Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l			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 Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 964	Sirap de polyglycitol	200'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			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

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
06.4.1 Pâtes fraîches							
	E 267	Vinaigre tamponné			BPF		
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 322	Lécithines			BPF		
	E 330	Acide citrique			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 267	Vinaigre tamponné			BPF		
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 322	Lécithines			BPF		
	E 330	Acide citrique			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					excepté gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 267	Vinaigre tamponné			BPF		Uniquement les gnocchi de pommes de terre frais réfrigérés
	E 270	Acide lactique			BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique			BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 330	Acide citrique			BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		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 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 392	Extraits de romarin	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement dans farces pour pâtes sèches Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
06.5 Nouilles							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 450 (ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	2'000	mg/kg ou mg/l			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
06.6 Pâte à frire							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	35	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 124	Rouge cochenille A	55	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 160b (i)	Bixine de rocou	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à frire pour enrobage. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à frire pour enrobage. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	12'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 450 (ix)	Dihydrogène-diphosphate de magnésium	15'000	mg/kg ou mg/l			
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
06.7 Céréales précuites ou transformées							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement Semmelknödelteig Note: (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.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement polenta Note: (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.
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales précuites Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	740	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	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-lactylates	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement riz à cuisson rapide Note: (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l			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 Note: (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.
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (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.
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pain à valeur énergétique réduite, pain précuit et préemballé, rolls, buns, tortilla et pita préemballés, pølsebrød, boller et dansk flutes préemballés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (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.
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pain préemballé Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (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.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	15'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2 Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement soda bread Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 450	Diphosphates	12'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes levées réfrigérées, préemballées, destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 450 (ix)	Dihydrogéno-diphosphate de magnésium	15'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâte à pizza (surgelée ou réfrigérée) et «tortilla» Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	3'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2 Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
07.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de froment, eau, levure ou levain, sel							
	E 260	Acide acétique			BPF		
	E 261	Acétate de potassium			BPF		
	E 262	Acétates de sodium			BPF		
	E 263	Acétate de calcium			BPF		
	E 267	Vinaigre tamponné			BPF		
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 302	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	Acétate de potassium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 262	Acétates de sodium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 263	Acétate de calcium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 270	Acide lactique			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 267	Vinaigre tamponné			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 302	Ascorbate de calcium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 322	Lécithines			BPF		
	E 325	Lactate de sodium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 326	Lactate de potassium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 327	Lactate de calcium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	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	mg/kg ou mg/l			Note: (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (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.
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
07.2 Produits de boulangerie fine							
	E 160d	Lycopène	25	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.65 Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement les biscuits secs Note: (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.
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	2'000	mg/kg ou mg/l			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 Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (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.
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	18'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l			Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	2'000	mg/kg ou mg/l			
	E 432–E 436	Polysorbates	3'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 450 (ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	15'000	mg/kg ou mg/l			Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	10'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	400	mg/kg ou mg/l			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) Note: (38) Exprimée en aluminium.
	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	mg/kg ou mg/l			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	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'700	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
07.2 Produits de boulangerie fine							
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 952	Cyclamates	1'600	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	170	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 955	Sucralose	700	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	330	mg/kg ou mg/l			Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	60	mg/kg ou mg/l			Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	60	mg/kg ou mg/l			Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 961	Néotame	55	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 964	Sirop de polyglycitol	300'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement feuilles azymes, papiers hosties
	E 969	Advantame	17	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
08.1 Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viandes							
	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	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
08.2 Préparations de viandes							
	E 120	Cochenille	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat 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 merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici et pljiskavice Note: (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.
	E 129	Rouge allura AC	25	mg/kg ou mg/l			Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat 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 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat 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), merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat 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), merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat 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), merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki et kebab
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement produits merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	mg/kg ou mg/l			Uniquement breakfast sausages et burger meat contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	mg/kg ou mg/l			Uniquement salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 249 - E 250	Nitrites	80	mg/kg ou mg/l			Uniquement lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metkaund tatar wołowy (danie tatarskie) et golonka peklowana. Note: (XC) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO2.; (XD) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 45 mg/kg exprimée en ion NO2.
	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.
	E 263	Acétate 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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
08.2 Préparations de viandes							
	E 267	Vinaigre tamponné			BPF		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 270	Acide lactique			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 300	Acide ascorbique			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 301	Ascorbate 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.
	E 302	Ascorbate 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 325	Lactate 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.
	E 326	Lactate 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 327	Lactate 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 330	Acide citrique			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 331	Citrates 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.
	E 332	Citrates 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 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; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement breakfast sausages; 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, burger meat contenant au minimum 4% de produits végétaux et/ou de céréales, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, bílá klobása, vinná klobása, sváteční klobása, syrová klobása et broches à rotation verticale de viandes congelées obtenues à partir de mouton, d'agneau, de veau ou de bœuf traitées avec un assaisonnement liquide ou obtenues à partir de viandes de volailles traitées avec ou sans assaisonnement liquide, utilisées seules ou combinées, tranchées et/ou hachées, et destinées à être rôties par un exploitant du secteur alimentaire puis consommées par le consommateur final. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	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 bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros 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 bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros 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 bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros 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 bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros 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 bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 407a	Algues Euchema 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 bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros 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 bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 412	Gomme 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 bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
08.2 Préparations de viandes							
	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 bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 415	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 bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		Uniquement les préparations à base de volaille, mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići und pljeskavice
	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; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia
	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; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia
08.3.1 Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique							
	Groupe I	Additifs					
	E 100	Curcumine			BPF		Uniquement pasturmas
	E 100	Curcumine	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement pasturmas
	E 110	Jaune orangé S	15	mg/kg ou mg/l			Uniquement sobrasada
	E 120	Cochénille	50	mg/kg ou mg/l			uniquement les spécialités traditionnelles de salaisons à base d'abats de porc et de bœuf suivantes: groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole et paleron de bœuf à la créole. Ces produits sont consommés après dessalage et cuisson.
	E 120	Cochénille	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons Note: (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.
	E 120	Cochénille			BPF		Uniquement pasturmas Note: (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.
	E 120	Cochénille	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisse de chorizo/salchichon
	E 124	Rouge cochenille A	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisse de chorizo/salchichon
	E 124	Rouge cochenille A	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement sobrasada
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement saucisses et saucissons
	E 160a	Caroténoïdes	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Seulement chorizo, salchichon, pasturmas et sobrasada. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Seulement chorizo, salchichon, pasturmas et sobrasada. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement saucisses et saucissons
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates			BPF		Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés Note: (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.
	E 235	Natamycine	1	mg/kg ou mg/l			Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, saumurés Note: (8) mg/dm2 de surface (absence à 5 mm de profondeur).

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
08.3.1 Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique							
	E 249 - E 250	Nitrites	80	mg/kg ou mg/l			Note: (XC) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₂ .; (XD) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 45 mg/kg exprimée en ion NO ₂
	E 251 - E 252	Nitrates	90	mg/kg ou mg/l			Note: (XA) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₃ .; (XE) Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 90 mg/kg exprimée en ion NO ₃ , les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.
	E 251 - E 252	Nitrates	110	mg/kg ou mg/l			Uniquement coupes de gros de bacon et saucisses sèches sans nitrites ajoutés Note: (XA) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₃ .; (XF) Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 110 mg/kg exprimée en ion NO ₃ , les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement viande déshydratée Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 315	Acide érythorbique	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits de salaison et produits en conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 316	Érythorbate de sodium	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits de salaison et produits en conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 392	Extraits de romarin	15	mg/kg ou mg/l			Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement viande déshydratée Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons séchés Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 553b	Talc			BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
	E 959	Néohespéridine DC	5	mg/kg ou mg/l			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 foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 100	Curcumine	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 120	Cochenille	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines Note: (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.
	E 129	Rouge allura AC	25	mg/kg ou mg/l			Uniquement viande de petit-déjeuner (luncheon meat)
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 160a	Caroténoïdes	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande et luncheon meat. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande et luncheon meat. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
08.3.2 Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique							
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement aspice Note: (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.
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p- hydroxybenzoates			BPF		Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés Note: (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.; ()
	E 200 - E 202; E 214 - E219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p- hydroxybenzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâte Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement aspice Note: (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.
	E 235	Natamycine	1	mg/kg ou mg/l			Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, saumurés Note: (8) mg/dm2 de surface (absence à 5 mm de profondeur).
	E 243	Arginate d'éthyle laurique	160	mg/kg ou mg/l			Excepté les saucisses et saucissons émulsionnés, fumés et les pâtés de foie fumés.
	E 249 - E 250	Nitrites	80	mg/kg ou mg/l			A l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00) Note: (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.; (XC) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₂ .; (XD) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 45 mg/kg exprimée en ion NO ₂ .
	E 249 - E 250	Nitrites	55	mg/kg ou mg/l			Uniquement les produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00) Note: (58) La valeur Fo 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans mille conserves à une spore dans mille conserves).; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.; (XC) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₂ .; (XG) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 25 mg/kg exprimée en ion NO ₂
	E 300	Acide ascorbique			BPF		Uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		Uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 315	Acide érythorbique	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 316	Érythorbate de sodium	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement viande déshydratée Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	3'000	mg/kg ou mg/l			Sauf foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 392	Extraits de romarin	15	mg/kg ou mg/l			Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement viande déshydratée Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons séchés Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 427	Gomme cassia	1'500	mg/kg ou mg/l			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
08.3.2 Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique							
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement viande hachée et produits à base de viande en cubes en conserve Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 553b	Talc			BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
	E 959	Néohespéridine DC	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût, sauf dans le foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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 pasturmas
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée			BPF		Uniquement boyaux comestibles Note: (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.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas Note: (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.
	E 100	Curcumine			BPF		Uniquement partie externe comestible des pasturmas
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement partie externe comestible des pasturmas
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement boyaux comestibles Note: (62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (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.
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas Note: (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.; (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.
	E 110	Jaune orangé S	35	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas Note: (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.; (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.
	E 120	Cochenille			BPF		Uniquement partie externe comestible des pasturmas Note: (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.
	E 124	Rouge cochenille A	55	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas Note: (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.; (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.
	E 160b (i)	Bixine de rocou	50	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	50	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160d	Lycopène	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement boyaux comestibles
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium			BPF		Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.6
	E 200 - E 202; E 214 - E219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée) Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement enrobages pour viandes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 339	Phosphates de sodium	12'600	mg/kg ou mg/l			Uniquement dans les enveloppes à saucisse obtenues à partir de boyaux naturels Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (82) Le transfert au produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg.
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)							
	E 249 - E 250	Nitrites	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits saumurés de manière traditionnelle. Note: (XH) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO2.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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)							
	E 249 - E 250	Nitrites	105	mg/kg ou mg/l			Uniquement Wiltshire bacon et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Note: (XH) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₂ .
	E 249 - E 250	Nitrites	105	mg/kg ou mg/l			Uniquement entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée. Note: (XH) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₂ .
	E 249 - E 250	Nitrites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: 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 Note: (XC) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₂ .; (XJ) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 50 mg/kg exprimée en ion NO ₂ .
	E 249 - E 250	Nitrites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, 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. Note: (XC) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₂ .; (XJ) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 50 mg/kg exprimée en ion NO ₂ .
	E 249 - E 250	Nitrites	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement Wiltshire ham et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Note: (XH) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₂ .
	E 251 - E 252	Nitrates	180	mg/kg ou mg/l			Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: 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 Note: (XA) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₃ .; (XK) Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 95 mg/kg exprimée en ion NO ₃ , les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.
	E 251 - E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement Wiltshire bacon et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Note: (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.; (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .
	E 251 - E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement Wiltshire ham et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Note: (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. ; (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .
	E 251 - E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée. Note: (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. ; (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .
	E 251 - E 252	Nitrates	180	mg/kg ou mg/l			Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, 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. Note: (40) Sans nitrites ajoutés.; (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).; (XA) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₃ .; (XK) Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 95 mg/kg exprimée en ion NO ₃ , les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unità	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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)							
	E 251 - E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l			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. Note: (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .
	E 251 - E 252	Nitrates	7	mg/kg ou mg/l			Uniquement cured tongue: immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et précuisson Note: (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. ; (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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.)							
	E 249 - E 250	Nitrites	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits saumurés de manière traditionnelle. Note: (XH) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₂ .
	E 249 - E 250	Nitrites	105	mg/kg ou mg/l			Uniquement dry cured bacon et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Note: (XH) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₂ .
	E 249 - E 250	Nitrites	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement dry cured ham et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Note: (XH) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₂ .
	E 249 - E 250	Nitrites	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement presunto, presunto da pá et paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. Note: (XH) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₂ .
	E 251 - E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement dry cured bacon et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Note: (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.; (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .
	E 251 - E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement dry cured ham et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Note: (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.; (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .
	E 249 - E 250	Nitrites	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. Note: (XH) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₂ .
	E 251 - E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. Note: (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.; (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .
	E 251 - E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement presunto, presunto da pá et paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. Note: (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.; (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .
	E 251 - E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement jambon sec, jambon sel sec et autres pièces similaire 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. Note: (40) Sans nitrites ajoutés.; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.; (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .
	E 251 - E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l			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. Note: (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.; (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
08.3.4.3. Autres produits traditionnels et saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)							
	E 249 - E 250	Nitrites	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits saumurés de manière traditionnelle Note: (XH) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₂ .
	E 249 - E 250	Nitrites	105	mg/kg ou mg/l			Uniquement vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás 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. Note: (XC) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₂ .; (XJ) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 50 mg/kg exprimée en ion NO ₂ .
	E 249 - E 250	Nitrites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement Svensk julsinka et Svensk leverpastej et produits similaires: saumuré/non cuit ou cuit dans son emballage de consommation. Note: (XC) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₂ .; (XJ) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 50 mg/kg exprimée en ion NO ₂ .
	E 249 - E 250	Nitrites	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement Mettwurst, Teewurst et produits similaires: saucisses crues à affinage court, à pâte molle, tartinables. Note: (XC) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₂ .; (XJ) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 50 mg/kg exprimée en ion NO ₂ .
	E 251 - E 252	Nitrates	180	mg/kg ou mg/l			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. Note: (40) Sans nitrites ajoutés.; (XA) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₃ .; (XK) Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 95 mg/kg exprimée en ion NO ₃ , les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.
	E 251 - E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l			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. Note: (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.; (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .
	E 251 - E 252	Nitrates	180	mg/kg ou mg/l			Uniquement salchichón y chorizo traducionales de larga curación et produits similaires: période de maturation d'au moins 30 jours. Note: (40) Sans nitrites ajoutés.; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.; (XA) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₃ .; (XK) Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 95 mg/kg exprimée en ion NO ₃ , les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.
	E 251 - E 252	Nitrates	180	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucissons secs 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. Note: (40) Sans nitrites ajoutés.; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.; (XA) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₃ .; (XK) Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 95 mg/kg exprimée en ion NO ₃ , les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.
	E 251 - E 252	Nitrates	7	mg/kg ou mg/l			Uniquement jellied veal 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. Note: (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.; (XI) La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO ₃ .

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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 ascorbique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique	300	mg/kg			Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium	300	mg/kg			Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique
	E 302	Ascorbate de calcium			BPF		
	E 302	Ascorbate de calcium	300	mg/kg			Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique
	E 315	Acide érythorbique	1'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 316	Érythorbate de sodium	1'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	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; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement filets de poisson congelés et surgelés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés des famille Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, plus de 120 unités par kg Note: (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.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, entre 80 et 120 unités par kg Note: (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.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés ou surgelés; crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, jusqu'à 80 unités par kg Note: (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.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 302	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; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement mollusques et crustacés congelés et surgelés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés congelés et surgelés
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		Uniquement céphalopodes congelés et surgelés. Utilisation non autorisée en association avec l'acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E 338 - E 452)
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		Uniquement céphalopodes congelés et surgelés. Utilisation non autorisée en association avec l'acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E 338 - E 452)
	E 586	4-Hexylrésorcinol	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés frais, congelés ou surgelés Note: (91) Comme teneur résiduelle dans la viande.
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 n à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus. Note: (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.
	E 100	Curcumine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (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.
	E 100	Curcumine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson fumé Note: (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 100	Curcumine	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés précuits Note: (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.
	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	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés précuits Note: (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés							
	E 102	Tartrazine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (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.
	E 102	Tartrazine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson fumé Note: (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 110	Jaune orangé S	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement dans les substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus. Note: (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.
	E 120	Cochénille	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés précuits Note: (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.
	E 120	Cochénille	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (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.
	E 120	Cochénille	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson fumé Note: (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 122	Azorubine	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés précuits Note: (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.
	E 122	Azorubine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (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.
	E 124	Rouge cochenille A	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement dans les substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus. Note: (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.
	E 129	Rouge allura AC	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés précuits Note: (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.
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 140	Chlorophylles et 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	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés précuits Note: (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.
	E 142	Vert S	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (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.
	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	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés précuits Note: (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.
	E 151	Noir brillant PN	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (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.
	E 151	Noir brillant PN	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson fumé Note: (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	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 (i)	Bixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson fumé. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson fumé. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	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	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, crustacés précuits, surimi, poisson fumé
	E 160d	Lycopène	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus
	E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés précuits Note: (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.
	E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (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.
	E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson fumé Note: (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 161b	Lutéine	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés précuits Note: (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.
	E 161b	Lutéine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (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.
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 162	Rouge de betterave			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		Uniquement poisson fumé Note: (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 170	Carbonate de calcium			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer			BPF		Uniquement poisson fumé
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Aspic Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	6'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement Crangon crangon et Crangon vulgaris cuits Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2'000	mg/kg ou mg/l			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 Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson salé séché Note: (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.
	E 210-E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement crevettes cuites présentées dans de la saumure Note: (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.
	E 210-E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés et mollusques cuits Note: (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.
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés et céphalopodes cuits Note: (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	270	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, plus de 120 unités par kg Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement poissons séchés salés de la famille des Gadidae Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	180	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, entre 80 et 120 unités par kg Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	135	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, jusqu'à 80 unités par kg Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.
	E 251 - E 252	Nitrates	270	mg/kg ou mg/l			Uniquement harengs et sprats au vinaigre Note: (XA) Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO ₃ .; (XK) Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 95 mg/kg exprimée en ion NO ₃ , les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.
	E 300	Acide ascorbique	300	mg/kg			Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique
	E 301	Ascorbate de sodium	300	mg/kg			Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique
	E 302	Ascorbate de calcium	300	mg/kg			Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	2'300	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 315	Acide érythorbique	1'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 316	Érythorbate de sodium	1'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, et mollusques et crustacés congelés et surgelés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits de crustacés en conserve; surimi et produits similaires Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson, crustacés et mollusques en conserve
	E 392	Extraits de romarin	15	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 % Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 % Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 450	Diphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae 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 Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.
	E 451	Triphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae 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 Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés							
	E 452	Polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae 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 Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.
	E 950	Acésulfame-K	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 951	Aspartame	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 954	Saccharines	160	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 955	Sucralose	120	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 959	Néohespéridine DC	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.
	E 969	Advantame	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
09.3 Œufs de poisson							
	Groupe I	Additifs					Uniquement oeufs de poisson transformés
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	mg/kg ou mg/l			À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (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.
	E 104	Jaune de quinoléine	200	mg/kg ou mg/l			À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	200	mg/kg ou mg/l			À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (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.
	E 123	Amarante	30	mg/kg ou mg/l			À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (68) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 123 (amarante): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 124	Rouge cochenille A	200	mg/kg ou mg/l			À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (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.
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'oeufs de poisson Note: (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.
	E 284	Acide borique	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (54) Exprimée en acide borique.
	E 285	Tétraborate de sodium	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (54) Exprimée en acide borique.
	E 315	Acide érythorbique	1'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 316	Érythorbate de sodium	1'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
10.2 Œufs transformés et ovoproduits							
	Groupe I	Additifs					
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier) Note: (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.
	E 234	Nisine	6.25	mg/kg ou mg/l			Uniquement oeufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou oeuf entier)
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier) Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l			Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 520	Sulfate d'aluminium	25	mg/kg ou mg/l			Blanc d'œuf liquide pour œufs en neige uniquement Note: (38) Exprimée en aluminium.
	E 553b	Talc	5'400	mg/kg ou mg/l			Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés
	E 903	Cire de carnauba	3'600	mg/kg ou mg/l			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
11.1 Sucres et sirops							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement sirop de glucose, déshydraté ou non Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement sucres, à l'exception du sirop de glucose Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium			BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
11.2 Autres sucres et sirops							
	Groupe I	Additifs					
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	70	mg/kg ou mg/l			Uniquement mélasses Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	40	mg/kg ou mg/l			Note: (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
11.4.1 Edulcorants de table sous forme liquide							
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p- hydroxybenzoates	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement si la teneur en eau est supérieure à 75 % Note: (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.
	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			BPF		
	E 463	Hydroxypropylcellulose			BPF		
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose			BPF		
	E 465	Méthyléthylcellulose			BPF		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique			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	Cyclamates			BPF		
	E 954	Saccharines			BPF		
	E 955	Sucralose			BPF		
	E 957	Thaumatine			BPF		
	E 959	Néohespéridine DC			BPF		
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol			BPF		Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame			BPF		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame			BPF		
	E 969	Advantame			BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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 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	Méthyléthylcellulose			BPF		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique			BPF		
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	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 969	Advantame			BPF		
	E 950	Acésulfame-K			BPF		
	E 951	Aspartame			BPF		
	E 952	Cyclamates			BPF		
	E 954	Saccharines			BPF		
	E 955	Sucralose			BPF		
	E 957	Thaumatine			BPF		
	E 959	Néohespéridine DC			BPF		
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol			BPF		Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame			BPF		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame			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		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
11.4.3 Edulcorants de table sous forme de comprimés							
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	270'000	mg/kg ou mg/l			Note: (99) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 334 et E 336
	E 336	Tartrates de potassium	270'000	mg/kg ou mg/l			Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.; (99) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 334-336
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia			BPF		
	E 440	Pectines			BPF		
	E 460	Cellulose			BPF		
	E 460 (i)	Cellulose microcristalline			BPF		
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre			BPF		
	E 461	Méthylcellulose			BPF		
	E 463	Hydroxypropylcellulose			BPF		
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose			BPF		
	E 465	Méthyléthylcellulose			BPF		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique			BPF		
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	50'000	mg/kg ou mg/l			
	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 551-553	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	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K			BPF		
	E 951	Aspartame			BPF		
	E 952	Cyclamates			BPF		
	E 954	Saccharines			BPF		
	E 955	Sucralose			BPF		
	E 957	Thaumatine			BPF		
	E 959	Néohespéridine DC			BPF		
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol			BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	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		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
12.1.1 Sel							
	E 170	Carbonate de calcium			BPF		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	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 534	Tartrate de fer	110	mg/kg ou mg/l			Note: (92) rapporté à la matière sèche
	E 535–E 538	Ferrocyanures	20	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (79) La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l			
	E 554	Silicate alumino-sodique	20	mg/kg ou mg/l			dans le fromage après transfert; Uniquement pour le sel destiné au traitement en surface des fromages affinés, produits relevant de la catégorie 01.7.2 Note: (38) Exprimée en aluminium.
12.1.2 Produits de substitution du sel							
	Groupe I	Additifs					
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 534	Tartrate de fer	110	mg/kg ou mg/l			Note: (92) rapporté à la matière sèche
	E 535–E 538	Ferrocyanures	20	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (79) La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	20'000	mg/kg ou mg/l			
	E 620–E 625	Acide glutamique – glutamates			BPF		
	E 626–E 635	Ribonucléotides			BPF		
12.2.1 Fines herbes et épices							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement cannelle (Cinnamomum ceylanicum) Note: (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.
	E 460	Cellulose			BPF		Uniquement produits séchés
	E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras			BPF		Uniquement produits séchés

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
12.2.2 Assaisonnements et condiments							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori Note: (70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori Note: (70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg.
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori Note: (62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg.
	E 160d	Lycopène	50	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement assaisonnements à base de jus d'agrumes Note: (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.
	E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	200	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	17'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l			Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement assaisonnements Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 620–E 625	Acide glutamique – glutamates			BPF		
	E 626–E 635	Ribonucléotides			BPF		
12.3 Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume)							
	Groupe I	Additifs					
	E 150a - d	Caramels			BPF		
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	170	mg/kg ou mg/l			Uniquement vinaigre de fermentation Note: (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
12.4 Moutarde							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	mg/kg ou mg/l			
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	50	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 124	Rouge cochenille A	35	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement moutarde de Dijon Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	250	mg/kg ou mg/l			A l'exception de la moutarde de Dijon Note: (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.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	12'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 392	Extraits de romarin	100	mg/kg ou mg/l			Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	350	mg/kg ou mg/l			
	E 954	Saccharines	320	mg/kg ou mg/l			Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	140	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	120	mg/kg ou mg/l			Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	12	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	4	mg/kg ou mg/l			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
12.5 Soupes, potages et bouillons							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	mg/kg ou mg/l			
	E 160b (i)	Bixine de rocou	15	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160d	Lycopène	20	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes, potages et bouillons liquides (à l'exception des conserves) Note: (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.
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	240	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 363	Acide succinique	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 392	Extraits de romarin	50	mg/kg ou mg/l			Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés
	E 432–E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	2'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	110	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	110	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	110	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	45	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	40	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	110	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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	mg/kg ou mg/l			Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates Note: (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.
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	20	mg/kg ou mg/l			Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement pickles et piccalilli Note: (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.
	E 160b (i)	Bixine de rocou	30	mg/kg ou mg/l			Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	30	mg/kg ou mg/l			Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160d	Lycopène	50	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion des sauces à base de tomates
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % Note: (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.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %; sauces non émulsionnées Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % Note: (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.
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	4'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées
	E 392	Extraits de romarin	100	mg/kg ou mg/l			Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	8'000	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
12.6 Sauces							
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	10'000	mg/kg ou mg/l			
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			
	E 432-E 436	Polysorbates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4'000	mg/kg			Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 20 %
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	8'000	mg/kg			Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est de 20 % ou plus
	E 491-E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	350	mg/kg ou mg/l			
	E 954	Saccharines	160	mg/kg ou mg/l			Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	450	mg/kg ou mg/l			
	E 957	Thaumatine	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	175	mg/kg ou mg/l			Uniquement la sauce de soja (fermentée ou non fermentée) Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	120	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion de la sauce de soja (fermentée ou non fermentée) Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	12	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	4	mg/kg ou mg/l			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
12.7 Salades et pâtes à tartiner salées							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'500	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	1'800	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat
	E 951	Aspartame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat
	E 954	Saccharines	160	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	140	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat
	E 961	Néotame	12	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	4	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat
12.8 Levures et produits à base de levures							
	Groupe I	Additifs					
	E 491-E 495	Esters de sorbitane			BPF		Uniquement levure sèche et levure de boulangerie

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
12.9 Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8							
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	240	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales Note: (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.
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales Note: (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.
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement gélatine Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons à base de protéines végétales Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 959	Néohespéridine DC	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de protéines végétales, uniquement comme exhausteur de goût

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
13.1.1 Préparations pour nourrissons							
	E	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	mg/kg ou mg/l			
	E 306	Extrait riche en tocophérols	10	mg/kg ou mg/l			Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 307	Alpha-tocophérol	10	mg/kg ou mg/l			Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 308	Gamma-Tocophérol	10	mg/kg ou mg/l			Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 309	Delta-Tocophérol	10	mg/kg ou mg/l			Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium	2'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 332	Citrates de potassium					Note: (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.
	E 338	Acide phosphorique	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 339	Phosphates de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (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.
	E 340	Phosphates de potassium					Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (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.
	E 412	Gomme guar	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4'000	mg/kg ou mg/l			Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus en poudre Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
13.1.2 Préparations de suite							
	E	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	mg/kg ou mg/l			
	E 306	Extrait riche en tocophérols	10	mg/kg ou mg/l			Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 307	Alpha-tocophérol	10	mg/kg ou mg/l			Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 308	Gamma-Tocophérol	10	mg/kg ou mg/l			Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 309	Delta-Tocophérol	10	mg/kg ou mg/l			Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium	2'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 332	Citrates de potassium			BPF		Note: (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.
	E 338	Acide phosphorique					Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 339	Phosphates de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (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.
	E 340	Phosphates de potassium					Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (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.
	E 407	Carraghénanes	300	mg/kg ou mg/l			Note: (17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 410	Farine de graines de caroube	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 412	Gomme guar	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 440	Pectines	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations de suite acidifiées
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4'000	mg/kg ou mg/l			Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus en poudre. Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
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

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
13.1.3 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge							
	E 260	Acide acétique			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 261	Acétate 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 ascorbique	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 300	Acide ascorbique	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 301	Ascorbate de sodium	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 301	Ascorbate de sodium	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 302	Ascorbate de calcium	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 302	Ascorbate de calcium	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 304 (i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 306	Extrait riche en tocophérols	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 307	Alpha-tocophérol	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 308	Gamma-Tocophérol	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 309	Delta-Tocophérol	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines	10'000	mg/kg ou mg/l			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 (+)]	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés. Note: (100) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 334, E 335 et E 336

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
13.1.3 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge							
	E 335	Tartrates de sodium	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés. Note: Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.; (100) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 334, E 335 et E 336
	E 336	Tartrates de potassium	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés. Note: Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.; (100) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 334, E 335 et E 336
	E 338	Acide phosphorique	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement. Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 339	Phosphates de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales. Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 340	Phosphates de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales. Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 341	Phosphates de calcium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales. Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 341	Phosphates de calcium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts à base de fruits. Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 354	Tartrate de calcium	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes. Note: (42) Sous forme de résidus.
	E 400	Acide alginique	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts et entremets. Note: (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 401	Alginate de sodium	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts et entremets. Note: (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 402	Alginate de potassium	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts et entremets. Note: (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 404	Alginate de calcium	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts et entremets. Note: (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 410	Farine de graines de caroube	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 410	Farine de graines de caroube	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 412	Gomme guar	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 412	Gomme guar	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 415	Gomme xanthane	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 415	Gomme xanthane	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 440	Pectines	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 440	Pectines	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 450	Diphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement biscuits et biscottes. Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (42) Sous forme de résidus.
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés. Note: (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés. Note: (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés. Note: (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés. Note: (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
13.1.3 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge							
	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	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales sèches
	E 575	Glucono-delta-lactone	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement biscuits et biscottes. Note: (42) Sous forme de résidus.
	E 920	L-Cystéine	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge
	E 1404	Amidon oxydé	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1412	Phosphate de diamidon	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1420	Amidon acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1451	Amidon oxydé acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
13.1.4 Autres aliments pour enfants en bas âge							
	E	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	mg/kg ou mg/l			Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 306	Extrait riche en tocophérols	100	mg/kg ou mg/l			Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 307	Alpha-tocophérol	100	mg/kg ou mg/l			Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 308	Gamma-Tocophérol	100	mg/kg ou mg/l			Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 309	Delta-Tocophérol	100	mg/kg ou mg/l			Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium	2'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 332	Citrates de potassium			BPF		Note: (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
13.1.4 Autres aliments pour enfants en bas âge							
	E 338	Acide phosphorique					Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 339	Phosphates de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (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.
	E 340	Phosphates de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (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.
	E 407	Carraghénanes	300	mg/kg ou mg/l			
	E 410	Farine de graines de caroube	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 412	Gomme guar	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 415	Gomme xanthane	10'000	mg/kg ou mg/l			Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 440	Pectines	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4'000	mg/kg ou mg/l			Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés. Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus en poudre. Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés. Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	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	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1412	Phosphate de diamidon	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1420	Amidon acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
13.1.4 Autres aliments pour enfants en bas âge							
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50'000	mg/kg ou mg/l			
13.1.5.1 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons							
	E	Note					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	mg/kg ou mg/l			
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 332	Citrates de potassium			BPF		
	E 333	Citrates de calcium			BPF		
	E 338	Acide phosphorique	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pour régulation du pH. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 339	Phosphates de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 340	Phosphates de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 341	Phosphates de calcium	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 401	Alginate de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l			À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	200	mg/kg ou mg/l			À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 410	Farine de graines de caroube	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
	E 412	Gomme guar	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés
	E 415	Gomme xanthane	1'200	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 440	Pectines	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	10'000	mg/kg ou mg/l			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	5'000	mg/kg ou mg/l			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	9'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		Uniquement comme poudre à lever
	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	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations pour nourrissons et préparations de suite

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
13.1.5.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge							
E	Note						Les additifs des catégories 13.1.1 et 13.1.2 peuvent être utilisés, à l'exception des additifs E 270, E 333 et E 341.
E 401		Alginate de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l			À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	200	mg/kg ou mg/l			À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
E 410		Farine de graines de caroube	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
E 412		Gomme guar	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés
E 415		Gomme xanthane	1'200	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
E 440		Pectines	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
E 466		Carboxyméthylcellulose sodique	10'000	mg/kg ou mg/l			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	5'000	mg/kg ou mg/l			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	9'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance
E 472c		Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
E 473		Sucroesters d'acides gras	120	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
E 1450		Octényle succinate d'amidon sodique	20'000	mg/kg ou mg/l			
13.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)							
E	Note						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	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
Groupe IV	Polyols				BPF		
E 104		Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
E 110		Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
E 124		Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
E 160d		Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'500	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	1'200	mg/kg ou mg/l			
E 406		Agar-agar			BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
13.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)							
	E 432–E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	450	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 952	Cyclamates	400	mg/kg ou mg/l			Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l			Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	330	mg/kg ou mg/l			Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	mg/kg ou mg/l			Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone			BPF		Uniquement en comprimés et en dragées
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)							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	mg/kg ou mg/l			
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'500	mg/kg ou mg/l			Note: (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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)							
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1'200	mg/kg ou mg/l			
	E 432-E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491-E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	450	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	800	mg/kg ou mg/l			
	E 952	Cyclamates	400	mg/kg ou mg/l			Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	240	mg/kg ou mg/l			Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	320	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	270	mg/kg ou mg/l			Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	26	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	mg/kg ou mg/l			Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 969	Advantame	8	mg/kg ou mg/l			
13.4 Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten							
	E	Note					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; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates		mg/kg ou mg/l			Uniquement eaux de table préparées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
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 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement sod ... saft et sòdet ... saft Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe Note: (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.
	E 210-E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement sod ... saft et sòdet ... saft Note: (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.
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	70	mg/kg ou mg/l			Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe Note: (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.
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration Note: (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.
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement jus de limette et de citron Note: (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.
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement jus de raisin concentré pour la fabrication de vins maison Note: (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.
	E 296	Acide malique	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement jus d'ananas
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 330	Acide citrique	3'000	mg/kg ou mg/l			
	E 440	Pectines	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement jus d'ananas et de fruit de la passion
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement jus d'ananas et sod ... saft et sòdet ... saft

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise Note: (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.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	250	mg/kg ou mg/l			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. Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise Note: (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.
	E 270	Acide lactique	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 296	Acide malique			BPF		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 330	Acide citrique	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 440	Pectines	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement ananas et fruits de la passion
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique			BPF		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise ou finlandaise à base d'agrumes
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	600	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	80	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 969	Advantame	6	mg/kg ou mg/l			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		À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés Note: (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés Note: (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés Note: (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.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	20	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés Note: (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.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
14.1.4 Boissons aromatisées							
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés Note: (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.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			
	E 160d	Lycopène	12	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion des boissons à diluer
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	300	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers Note: (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.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	250	mg/kg ou mg/l			La quantité maximale s'applique si les additifs E 210-213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés. Note: (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.
	E 210-E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	150	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers Note: (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.
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose Note: (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.
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2.5 % d'orge (barley water) Note: (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.
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés; capilé, groselha, mélanges de boissons avec jus de raisin. Note: (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.
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement transfert à partir de concentrés dans des boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits Note: (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.
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l			Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 246	Glycolipides	50	mg/l			À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	4'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 297	Acide fumarique	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poudres instantanées pour boissons à base de fruits
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	700	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 432-E 436	Polysorbates	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons gazeuses Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons destinées aux sportifs Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
14.1.4 Boissons aromatisées							
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons à base de protéines végétales Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 363	Acide succinique	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	300	mg/kg ou mg/l			
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement dans les boissons énergisantes et dans les boissons contenant du jus de fruits
	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons troubles
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons troubles
	E 459	Bêta-cyclodextrine	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons instantanées en poudre aromatisées
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons à base d'anis, à base de produits laitiers, à la noix de coco et aux amandes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	600	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	80	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement gaseosa à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatococine	0.5	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons aromatisées sans alcool à base d'eau, comme exhausteur de goût uniquement
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	30	mg/kg ou mg/l			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 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	80	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
14.1.4 Boissons aromatisées							
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 968	Érythritol	16'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqué sans sucres ajoutés Uniquement en tant qu'exhausteur de goût
	E 969	Advantame	6	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 999	Extraits de quillaia	200	mg/kg ou mg/l			Note: (45) Calculée en extrait anhydre.
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	mg/kg ou mg/l			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					À l'exclusion du thé en feuilles non aromatisé; y compris le café instantané aromatisé; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés dans les boissons.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	600	mg/kg ou mg/l			Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes Note: (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.
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement concentré liquide de thé Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 246	Glycolipides	20	mg/l			Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes. Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation
	E 297	Acide fumarique	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions de plantes
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons à base de café pour distributeurs automatiques; thé instantané et infusions de plantes instantanées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 355-E 357	Acide adipique – adipates	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 363	Acide succinique	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement café liquide conditionné Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491-E 495	Esters de sorbitane	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement café, thé, infusions de plantes à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. Notes: (60): Exprimée en équivalents stéviol. (93): Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement café, thé, infusions de plantes à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.; (93) Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons à base de malt aromatisées au chocolat/cappuccino, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Notes: (60): Exprimée en équivalents stéviol. (93): Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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 150c	Caramel ammoniacal	6'000	mg/kg ou mg/l			
	E 150c	Caramel ammoniacal	9'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (contenant moins de 6% de moût primitif); Brown Ale, Porter, Stout et Old Ale
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	mg/kg ou mg/l			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 Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière subissant une seconde fermentation dans le fût
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 246	Glycolipides	50	mg/l			Uniquement bière sans alcool et boissons maltées
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100	mg/kg ou mg/l			
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia			BPF		
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 950	Acésulfame-K	25	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière à valeur énergétique réduite Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 951	Aspartame	600	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 951	Aspartame	25	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	80	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 955	Sucralose	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 959	Néohespéridine DC	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	70	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
14.2.1 Bière et boissons maltées							
	E 961	Néotame	1	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	25	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière à valeur énergétique réduite Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	6	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif), sauf «obergäriges Einfachbier»; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 969	Advantame	0.5	mg/kg ou mg/l			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							
	E	Note					L'utilisation d'additifs est autorisée conformément à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI sur les boissons
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans alcool Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans alcool Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans alcool Note: (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.
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans alcool Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
14.2.3 Cidre et poiré							
	Groupe I	Additifs					Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		À l'exclusion du cidre bouché
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du cidre bouché
	E 104	Jaune de quinoléine	25	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du cidre bouché Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du cidre bouché Note: (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.
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement cidre bouché
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l			Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l			Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du cidre bouché
	E 432 - E 436	Polysorbates	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons gazeuses Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du cidre bouché
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	600	mg/kg ou mg/l			
	E 954	Saccharines	80	mg/kg ou mg/l			Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	50	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	20	mg/kg ou mg/l			
	E 961	Néotame	20	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 969	Advantame	6	mg/kg ou mg/l			
	E 999	Extraits de quillaia	200	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du cidre bouché Note: (45) Calculée en extrait anhydre.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
14.2.4 Vins de fruits et made wine							
	Groupe I	Additifs					Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l			
	E 104	Jaune de quinoléine	20	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 124	Rouge cochenille A	1	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 160d	Lycopène	10	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	260	mg/kg ou mg/l			Uniquement made wine Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement vins de fruits et vins à teneur réduite en alcool Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 353	Acide métatartrique	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement made wine
	E 432 - E 436	Polysorbates	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons gazeuses Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			
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 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
14.2.6 Boissons spiritueuses							
	Groupe I	Additifs					À l'exception du whisky ou whiskey; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés, sauf dans les liqueurs.

Lista di applicazione

Versione 3, Entrata in vigore 1 luglio 2025

Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
14.2.6 Boissons spiritueuses							
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Sauf Rhum, whisky ou whiskey, 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 raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour 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), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l			Sauf rhum, whisky ou whiskey, 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, Topinambour 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), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà Note: (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.
	E 104	Jaune de quinoléine	180	mg/kg ou mg/l			Sauf Rhum, whisky ou whiskey, 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 raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour 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), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	100	mg/kg ou mg/l			Sauf Rhum, whisky ou whiskey, 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 raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour 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), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà Note: (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.
	E 123	Amarante	30	mg/kg ou mg/l			Sauf Rhum, whisky ou whiskey, 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 raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour 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), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà
	E 124	Rouge cochenille A	170	mg/kg ou mg/l			Sauf Rhum, whisky ou whiskey, 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 raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour 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), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà Note: (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.
	E 150a - d	Caramels			BPF		Sauf eaux-de-vie de fruit, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà. Le whisky ou whiskey peut uniquement contenir l'additif E 150a.
	E 160b (i)	Bixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement liqueurs
	E 174	Argent			BPF		
	E 175	Or			BPF		
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières Note: (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.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception du whisky ou whiskey Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement liqueurs émulsionnées

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
14.2.6 Boissons spiritueuses							
	E 416	Gomme karaya	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement liqueurs à base d'oeufs
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons spiritueuses troubles
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception du whisky ou whiskey Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement liqueurs émulsionnées
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	8'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement liqueurs émulsionnées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Lista di applicazione

Versione 3, Entrata in vigore 1 luglio 2025

Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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	mg/kg ou mg/l			Uniquement americano, bitter vino Note: (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.
	E 101	Riboflavines	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement americano, bitter vino Note: (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.
	E 102	Tartrazine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement americano, bitter vino Note: (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.
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement americano, bitter vino Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement bitter vino Note: (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.
	E 120	Cochénille	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement americano, bitter vino Note: (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. (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.
	E 122	Azorubine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement americano, bitter vino Note: (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.
	E 123	Amarante	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement vins apéritifs
	E 123	Amarante	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement americano, bitter vino Note: (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.
	E 124	Rouge cochenille A	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement americano, bitter vino Note: (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.
	E 129	Rouge allura AC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement bitter vino Note: (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.
	E 150a - d	Caramels			BPF		
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement americano
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l			Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	8'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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	mg/kg ou mg/l			Uniquement bitter soda Note: (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.
	E 101	Riboflavines	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement bitter soda Note: (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.
	E 102	Tartrazine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement bitter soda Note: (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.
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement bitter soda Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement bitter soda Note: (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.
	E 120	Cochénille	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement bitter soda Note: (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.
	E 122	Azorubine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement bitter soda Note: (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.
	E 123	Amarante	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement bitter soda Note: (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.
	E 124	Rouge cochenille A	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement bitter soda Note: (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.
	E 129	Rouge allura AC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement bitter soda Note: (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.
	E 150a - d	Caramels			BPF		sauf sangría, clarea, zurra
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l			Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	8'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	50	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 124	Rouge cochenille A	50	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 160d	Lycopène	10	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l			Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	8'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
14.2.8 Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol							
	Groupe I	Additifs					Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (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.
	E 104	Jaune de quinoléine	180	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (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.
	E 110	Jaune orangé S	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (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.
	E 123	Amarante	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 124	Rouge cochenille A	170	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (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.
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
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							
	E 200-E 203	Acide sorbique – sorbates (SA)	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (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.
	E 210-E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (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.
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin Note: (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.
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l			Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	8'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin
	E 432 - E 436	Polysorbates	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons gazeuses Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	8'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons aromatisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	600	mg/kg ou mg/l			
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	80	mg/kg ou mg/l			Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	250	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	30	mg/kg ou mg/l			
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	150	mg/kg ou mg/l			Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	20	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 969	Advantame	6	mg/kg ou mg/l			
15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féculé							
	Groupe I	Additifs					

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule							
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Note: (71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés Note: (71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés Note: (71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202; E 214 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre Note: (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.
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement amuse-gueules à base de céréales Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	60'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	50	mg/kg ou mg/l			Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 416	Gomme karaya	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement amuse-gueules à base de céréales Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	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	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	500	mg/kg ou mg/l			
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l			Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	200	mg/kg ou mg/l			
	E 957	Thaumatine	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule							
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	20	mg/kg ou mg/l			Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	18	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l			Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	5	mg/kg ou mg/l			
15.2 Fruits à coque transformés							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à coque enrobés salés
	E 160b (i)	Bixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202; E 214 - E219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à coque enrobés Note: (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.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à coque marinés Note: (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.
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l			Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 416	Gomme karaya	10'000	mg/kg ou mg/l			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	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	500	mg/kg ou mg/l			
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l			Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	200	mg/kg ou mg/l			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
15.2 Fruits à coque transformés							
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	20	mg/kg ou mg/l			Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	18	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l			Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	5	mg/kg ou mg/l			
16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Note: (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	mg/kg ou mg/l			Note: (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	5	mg/kg ou mg/l			Note: (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.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 160b (i)	Bixine de rocou	15	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	7.5	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement ostkaka Note: (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.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement frugtgrød, rote Grütze et pasha desserts à base d'eau gélifiés à la gélatine et aromatisés aux fruits Note: (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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement Note: (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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement frugtgrød et rote Grütze Note: (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.
	E 234	Nisine	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement Christmas pudding Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (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.
	E 297	Acide fumarique	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts de type gelée, desserts aromatisés aux fruits, mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	3'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4							
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	7'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	6'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts de type gelée Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts aromatisés aux fruits Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 363	Acide succinique	6'000	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya	6'000	mg/kg ou mg/l			
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts à base de produits laitiers et produits similaires
	E 432–E 436	Polysorbates	3'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatococine	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4							
	E 964	Sirop de polyglycol	300'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
17.1 Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge							
	Groupe I	Additifs					E 410, E 412, E 415, E 417 et E 425 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		Note: (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	mg/kg ou mg/l			Note: (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	35	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (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.; (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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.; (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	35	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (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.; (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et de combinaisons de vitamines A et D Note: (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.
	E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	400	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	100'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher Note: (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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates			BPF		
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	130'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher Note: (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.
	E 345(i)	Dictrate de trimagnesium	100'000	mg/kg ou mg/l			Note: 97) Conformément aux dispositions de la directive 2002/46/CE
	E 392	Extraits de romarin	400	mg/kg ou mg/l			Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya			BPF		
	E 432–E 436	Polysorbates			BPF		
	E 459	Bêta-cyclodextrine			BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
17.1 Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourissons et aux enfants en bas âge							
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	30'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides			BPF		Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras			BPF		
	E 491–E 495	Esters de sorbitane			BPF		Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium			BPF		
	E 463a	Hydroxypropylcellulose faiblement substituée (L-HPC)	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en comprimés.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents Note: (80) La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau.
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		
	E 902	Cire de candelilla			BPF		
	E 903	Cire de carnauba	200	mg/kg ou mg/l			
	E 904	Shellac			BPF		
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	5'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
	E 952	Cyclamates	500	mg/kg ou mg/l			Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 952	Cyclamates	1'250	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	500	mg/kg ou mg/l			Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	1'200	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	800	mg/kg ou mg/l			
	E 955	Sucralose	2'400	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
	E 957	Thaumatine	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	670	mg/kg ou mg/l			Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	1'800	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	60	mg/kg ou mg/l			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
17.1 Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge							
	E 961	Néotame	185	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher à base de vitamines ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l			Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			
	E 969	Advantame	55	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
	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	18'000	mg/kg ou mg/l			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	100'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1505	Citrate de triéthyle	3'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1206	Copolymère de méthacrylate neutre	200'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1207	Copolymère de méthacrylate anionique	100'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	100'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1209	Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol	100'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1210	Carbomère	200'000	mg/kg			
	E 1521	Polyéthylène glycol	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
17.2 Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement compléments alimentaires en sirop. Note: (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	mg/kg ou mg/l			
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
17.2 Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge							
	E 110	Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l			Note: (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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires en sirop. Note: (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.
	E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	400	mg/kg ou mg/l			Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 334 - E 337, E 354	Weinsäure - Tartrate	6'000	mg/kg ou mg/l			Note: (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.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates			BPF		
	E 392	Extraits de romarin	400	mg/kg ou mg/l			Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya			BPF		
	E 432-E 436	Polysorbates			BPF		
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides			BPF		Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras			BPF		
	E 491-E 495	Esters de sorbitane			BPF		Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 551-E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium			BPF		
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 951	Aspartame	600	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	5'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 952	Cyclamates	400	mg/kg ou mg/l			Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 952	Cyclamates	1'250	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop. Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	80	mg/kg ou mg/l			Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	1'200	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop. Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	240	mg/kg ou mg/l			
	E 955	Sucralose	240	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 957	Thaumatococine	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo	Unita	BPF	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
17.2 Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge							
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l			Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960a - E 960d	Glycosides de stéviol	1'800	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop. Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	20	mg/kg ou mg/l			
	E 961	Néotame	185	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires en sirop
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop à base de vitamines ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l			Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop. Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 969	Advantame	6	mg/kg ou mg/l			
	E 969	Advantame	35	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 1210	Carbomère	30'000	mg/kg			
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					