

ROYAUME DU MAROC

BULLETIN OFFICIEL

EDITION DE TRADUCTION OFFICIELLE

| EDITIONS | TARIFS D'ABONNEMENT | | | ABONNEMENT IMPRIMERIE OFFICIELLE RABAT - CHELLAH Tél. : 05.37.76.50.24 - 05.37.76.50.25 05.37.76.54.13 Compte n°: 310 810 101402900442310133 ouvert à la Trésorerie Préfectorale de Rabat au nom du régisseur des recettes de l'Imprimerie officielle | |
|---|---------------------|--------|--|--|--|
| | AU MAROC | | A L'ETRANGER | | |
| | 6 mois | 1 an | | | |
| Edition générale..... | 250 DH | 400 DH | A destination de l'étranger, par voies ordinaire, aérienne ou de la poste rapide internationale, les tarifs prévus ci- contre sont majorés des frais d'envoi, tels qu'ils sont fixés par la réglementation postale en vigueur. | | |
| Edition de traduction officielle..... | 150 DH | 200 DH | | | |
| Edition des conventions internationales..... | 150 DH | 200 DH | | | |
| Edition des annonces légales, judiciaires et administratives... | 250 DH | 300 DH | | | |
| Edition des annonces relatives à l'immatriculation foncière.. | 250 DH | 300 DH | | | |

Cette édition contient la traduction officielle des lois et règlements ainsi que tous autres décisions ou documents dont la publication au Bulletin officiel est prévue par les lois ou les règlements en vigueur

| SOMMAIRE | Pages | Sécurité sanitaire des produits alimentaires. | Pages |
|---|-------|--|-------|
| TEXTES GENERAUX | | | |
| Obligations sécurisées. | | <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé et de la protection sociale n° 2750-22 du 16 rabii I 1444 (13 octobre 2022) modifiant et complétant l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°1795-14 du 14 rejab 1435 (14 mai 2014) fixant la liste et les limites des additifs alimentaires autorisés à être utilisés dans les produits primaires et les produits alimentaires, ainsi qu'aux indications que doivent porter leurs emballages.</i> | |
| <i>Dahir n° 1-22-53 du 13 moharrem 1444 (11 août 2022) portant promulgation de la loi n° 94-21 relative aux obligations sécurisées.</i> | 329 | | |
| Aviation civile. | | <i>Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 2140-22 du 4 moharrem 1444 (2 août 2022) portant homologation du règlement technique relatif à la production, au contrôle, au conditionnement et à la certification des plants d'arganier.</i> | |
| <i>Décret n° 2-22-191 du 4 rejab 1444 (26 janvier 2023) relatif aux services de la navigation aérienne...</i> | 337 | | |
| Production des plants d'arganier. – Homologation du règlement technique. | | Inscription de nouvelles variétés au Catalogue officiel des espèces et des variétés de plantes cultivables au Maroc. | |
| <i>Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 3557-22 du 2 jourada II 1444 (26 décembre 2022) autorisant l'inscription de nouvelles variétés de betterave à sucre, de maïs, de riz et de luzerne au Catalogue officiel des espèces et des variétés de plantes cultivables au Maroc.</i> | | | |
| | 342 | | 348 |
| | | | |

| | Pages | | Pages |
|---|-------|---|-------|
| Plan comptable des assurances. | | <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3582-22 du 4 jounada II 1444 (28 décembre 2022) relatif au plan comptable des assurances.</i> | 677 |
| Fiscalité des collectivités territoriales. – Recouvrement de la taxe professionnelle. | | <i>Arrêté de la ministre de l'économie et des finances n° 83-23 du 17 jounada II 1444 (10 janvier 2023) relatif au recouvrement de la taxe professionnelle par la Direction générale des impôts.</i> | 677 |
| Commerce extérieur. – Prorogation du délai d'exigibilité de la licence d'exportation sur les lingots de laiton. | | <i>Arrêté du ministre de l'industrie et du commerce n° 214-23 du 4 rejab 1444 (26 janvier 2023) portant prorogation du délai d'exigibilité de la licence d'exportation sur les lingots de laiton... ..</i> | 677 |
| <hr/> | | | |
| TEXTES PARTICULIERS | | | |
| Création et exploitation de fermes aquacoles. | | <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3117-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «MUSSELS HARVEST MOROCCO Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Mussels Harvest Morocco» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.</i> | 678 |
| <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3118-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «SEA CORP Sarl AU » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Sea Corp» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.</i> | 680 | <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3659-22 du 6 jounada II 1444 (30 décembre 2022) autorisant la société «SEA GATE Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Sea Gate Algoculture» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.</i> | 692 |
| <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3119-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «NOUN ZWITER Sarl » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Noun Zwiter» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.</i> | 682 | <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3660-22 du 6 jounada II 1444 (30 décembre 2022) autorisant la société «SEA GATE Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Sea Gate Conchyliculture» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente</i> | 694 |

| | Pages | | Pages |
|--|-------|--|-------|
| <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3661-22 du 6 jounada II 1444 (30 décembre 2022) autorisant la société «FILET CASABLANCAIS Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Filet Casablancais Algue» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.</i> | 696 | <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 35-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « TRI-MARINE Sarl» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Tri-Marine » et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.</i> | 706 |
| <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 31-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société «MEJILLONS LABOUIRDA sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Mejillons Labouirda» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.</i> | 698 | <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 36-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « N.S MARINE Sarl» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « N.S Marine » et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.</i> | 708 |
| <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 32-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « MEFTAH PECHE Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Meftah Pêche » et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.....</i> | 700 | <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°37-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société «TALHAMAR SNC» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Talhamar Tiniguir » et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.</i> | 710 |
| <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 33-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « KHALIJ DAKHLA SNC» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Khalij Dakhla » et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.....</i> | 702 | <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°38-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société «MAROC BOUZROUGUE Sarl » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Maroc Bouzrougue» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.</i> | 712 |
| <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 34-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « PACIFIC MOULES Sarl» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Pacific Moules » et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.....</i> | 704 | <i>Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 39-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « FIRMAPESCA Sarl» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Firmapesca » et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.....</i> | 714 |

| Pages | Pages |
|--|-------|
| Equivalences de diplômes. | |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3436-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2189-04 du 14 kaada 1425 (27 décembre 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en cardiologie.....</i> | 716 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3437-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 346-04 du 4 moharrem 1425 (25 février 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en oto-rhino-laryngologie.....</i> | 716 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3438-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.....</i> | 717 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3439-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.....</i> | 717 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3440-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.....</i> | 718 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3441-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.....</i> | 718 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3442-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 1482-04 du 24 jounada II 1425 (11 août 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en traumatologie-orthopédie.....</i> | 719 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3443-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.....</i> | 719 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3444-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 405-14 du 7 rabii II 1435 (7 février 2014) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en médecine du travail.....</i> | 720 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3502-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.....</i> | 720 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3503-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.....</i> | 721 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3504-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.....</i> | 721 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3505-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.....</i> | 722 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3506-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.....</i> | 722 |

| Pages | Pages |
|--|---|
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3507-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.</i> 723 | <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3514-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 950-04 du 6 rabii II 1425 (26 mai 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en gynécologie-obstétrique.</i> 726 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3508-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 753-06 du 27 rabii I 1427 (26 avril 2006) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en néphrologie.</i> 723 | <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3515-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 572-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en radiologie.</i> 727 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3509-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.</i> 724 | <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3516-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.</i> 727 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3510-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 570-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en dermatologie.</i> 724 | <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3517-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 666-03 du 7 rejab 1424 (4 septembre 2003) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en urologie.</i> 728 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3511-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 570-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en dermatologie.</i> 725 | <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3518-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 346-04 du 4 moharrem 1425 (25 février 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en oto-rhino-laryngologie.</i> 728 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3512-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 950-04 du 6 rabii II 1425 (26 mai 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en gynécologie-obstétrique.</i> 725 | <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3519-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.</i> 729 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3513-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.</i> 726 | <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3520-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2189-04 du 14 kaada 1425 (27 décembre 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en cardiologie.</i> 729 |

| Pages | Pages | | |
|--|---|-----|-----|
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3521-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.....</i> | <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3525-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.....</i> | 730 | 732 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3522-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 666-03 du 7 rejab 1424 (4 septembre 2003) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en urologie.....</i> | <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 50-23 du 13 jounada II 1444 (6 janvier 2023) complétant l'arrêté n° 2797-95 du 20 jounada II 1416 (14 novembre 1995) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme d'architecte de l'Ecole nationale d'architecture.....</i> | 730 | 732 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3523-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 570-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en dermatologie.....</i> | <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 51-23 du 13 jounada II 1444 (6 janvier 2023) complétant l'arrêté n° 2797-95 du 20 jounada II 1416 (14 novembre 1995) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme d'architecte de l'Ecole nationale d'architecture.....</i> | 731 | 733 |
| <i>Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3524-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 950-04 du 6 rabii II 1425 (26 mai 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en gynécologie-obstétrique.....</i> | <i>Décision du CSCA n° 84-22 du 4 jounada I 1444 (29 novembre 2022)</i> | 731 | 734 |
| | <i>Décision du CSCA n° 85-22 du 4 jounada I 1444 (29 novembre 2022)</i> | | 742 |

CONSEIL SUPÉRIEUR DE LA COMMUNICATION AUDIOVISUELLE

| | |
|---|-----|
| <i>Décision du CSCA n° 84-22 du 4 jounada I 1444 (29 novembre 2022)</i> | 734 |
| <i>Décision du CSCA n° 85-22 du 4 jounada I 1444 (29 novembre 2022)</i> | 742 |

TEXTES GENERAUX

Dahir n° 1-22-53 du 13 moharrem 1444 (11 août 2022) portant promulgation de la loi n° 94-21 relative aux obligations sécurisées.**LOUANGE A DIEU SEUL !***(Grand Sceau de Sa Majesté Mohammed VI)*

Que l'on sache par les présentes – puisse Dieu en éléver et en fortifier la teneur !

Que Notre Majesté Chérifienne,

Vu la Constitution, notamment ses articles 42 et 50,

A DÉCIDÉ CE QUI SUIT :

Est promulguée et sera publiée au *Bulletin officiel*, à la suite du présent dahir, la loi n° 94-21 relative aux obligations sécurisées, telle qu'adoptée par la Chambre des représentants et la Chambre des conseillers.

Fait le, 13 moharrem 1444 (11 août 2022).

Pour contreseing :

Le Chef du gouvernement,

AZIZ AKHANNOUCH.

*

* *

**Loi n° 94-21
relative aux obligations sécurisées****Chapitre premier***Dispositions générales***Article premier**

Les obligations sécurisées, désignées ci-après « OS » sont des obligations au sens de l'article 292 de la loi n° 17-95 relative aux sociétés anonymes, à durée déterminée et uniquement remboursables en numéraire, émises par un établissement émetteur tel que défini à l'article 2 ci-après.

Les porteurs des OS bénéficient, en sus des droits accordés à tout créancier chirographaire sur le patrimoine de l'établissement émetteur, d'une garantie constituée d'un portefeuille de couverture et d'une protection des porteurs d'OS, prévus aux chapitres III et V de la présente loi.

Article 2

Au sens de la présente loi, on entend par :

- **établissement émetteur** : établissement de crédit agréé conformément à la loi n° 103-12 relative aux établissements de crédit et organismes assimilés et la Caisse de dépôt et de gestion (CDG), autorisés à cet effet par le Wali de Bank Al-Maghrib, tel que prévu à l'article 4 ci-dessous ;

– *programme d'émission* : comprend une ou plusieurs émissions d'OS ;

– *excédent de couverture* : rapport entre la valeur actuelle nette du portefeuille de couverture et la valeur actuelle nette des passifs correspondants ;

– *organe délibérant* : conseil d'administration, conseil de surveillance d'un établissement de crédit ou commission de surveillance instituée auprès de la Caisse de dépôt et de gestion.

Article 3

Les OS sont classées en deux catégories :

– les OS hypothécaires, dénommées ci-après « OSH » : OS couvertes par un portefeuille de couverture, constitué des créances relatives aux prêts hypothécaires, conformément aux dispositions de l'article 11 de la présente loi ;

– les OS publiques, dénommées ci-après « OSP » : OS couvertes par un portefeuille de couverture constitué des créances relatives aux prêts accordés aux collectivités territoriales et/ou aux établissements et entreprises publics, conformément aux dispositions de l'article 15 de la présente loi.

Chapitre II*De l'autorisation d'émission des OS***Article 4**

Pour chaque programme d'émission d'OS, l'établissement émetteur doit être préalablement autorisé, à cet effet, par le Wali de Bank Al-Maghrib.

La demande d'autorisation doit être adressée à Bank Al-Maghrib qui s'assure de la capacité de l'établissement à respecter les dispositions de la présente loi et des textes pris pour son application.

Dans le cadre de l'instruction de la demande, Bank Al-Maghrib est habilitée à réclamer tous documents et renseignements dont la liste est fixée par circulaire du Wali de Bank Al-Maghrib.

La décision portant autorisation ou, le cas échéant, refus dûment motivé, est notifiée par le Wali de Bank Al-Maghrib à l'établissement requérant, dans un délai maximum de deux (2) mois à compter de la date de réception de l'ensemble des documents et informations requis.

La décision portant autorisation est publiée au « Bulletin officiel ». Ampliation en est communiquée à l'administration et à l'Autorité marocaine du marché des capitaux (AMMC).

Article 5

Le retrait de l'autorisation est prononcé par décision du Wali de Bank Al-Maghrib après avis de la commission de discipline des établissements de crédit prévue à l'article 28 de la loi n° 103-12 précitée dans les cas suivants :

1. lorsque l'établissement émetteur ne remplit plus les conditions au vu desquelles il a été autorisé ;
2. lorsqu'il présente une situation irrémédiablement compromise ;
3. ou à titre de sanction disciplinaire, en application des dispositions du paragraphe 2 de l'article 55 de la présente loi.

La décision de retrait de l'autorisation est notifiée à l'établissement émetteur concerné et publiée au « Bulletin officiel ». Ampliation en est communiquée à l'administration et à l'AMMC.

Article 6

Le retrait de l'autorisation d'émission des OS, n'a pas pour effet de rendre exigible le remboursement des OS non encore échues.

Les obligations de l'établissement émetteur en matière des OS prévues par la présente loi continuent à courir jusqu'au remboursement total des OS émises.

L'établissement émetteur dont l'autorisation est retirée ne peut plus réaliser les autres émissions du programme. Toute nouvelle émission d'OS est subordonnée à une nouvelle autorisation conformément à l'article 4 ci-dessus.

Lorsque l'établissement émetteur a fait l'objet d'un retrait de l'autorisation, le Wali de Bank Al-Maghrib nomme un gestionnaire du portefeuille de couverture conformément à l'article 36 ci-dessous.

Chapitre III

Les règles régissant l'émission des obligations sécurisées

Section première. – Portefeuille de couverture des OS et règles prudentielles

Article 7

Pour toute émission d'OS, l'établissement émetteur doit constituer un portefeuille de couverture, affecté à la garantie de chaque catégorie d'OS prévue à l'article 3 ci-dessus.

Le portefeuille de couverture est constitué des créances relatives aux prêts hypothécaires ou des créances relatives aux prêts accordés aux collectivités territoriales et/ou prêts accordés aux établissements et entreprises publics, constituant le portefeuille de couverture dénommées « créances de couverture », ainsi que les droits afférents auxdits prêts.

Article 8

La valeur nominale des créances de couverture doit être supérieure en permanence à la somme de la valeur nominale des OS émises et les intérêts y afférents.

La valeur actuelle nette du portefeuille de couverture, y compris principal et intérêts du prêt, doit être supérieure en permanence à la valeur actuelle nette des OS émises. Cet excédent de couverture est fixé par voie réglementaire et ne peut être inférieur à 5%.

Article 9

Les OS ne peuvent être émises sans le certificat prévu à l'article 29 de la présente loi attestant l'existence de la couverture prévue aux articles de 11 à 15 ci-dessous et son inscription au registre de couverture y afférent.

L'établissement émetteur doit s'assurer que la couverture mentionnée au certificat précité, est maintenue en permanence.

Article 10

L'établissement émetteur doit veiller en permanence à ce que la valeur nominale des OS émises, en plus des intérêts, n'excède pas 20% de son total bilan.

En outre, l'établissement émetteur doit veiller en permanence à ce que la valeur nominale des OSH garanties par les créances relatives aux prêts hypothécaires destinés au financement de l'immobilier commercial, visées au 2) du premier alinéa de l'article 11 ci-après, n'excède pas 15% de la valeur nominale des OSH émises.

Article 11

Seules les créances relatives aux prêts hypothécaires répondant aux conditions ci-après peuvent être affectées en garantie des OSH :

1) Créances issues de prêts auprès des établissements émetteurs garantis par une hypothèque de premier rang sur des immeubles destinés à l'acquisition, la construction, la rénovation ou l'extension de logements individuels et dont le rapport entre le montant du prêt en capital restant dû et la valeur de l'immeuble hypothéqué n'excède pas 80% à la date d'émission des OSH. Les créances pour lesquelles ledit rapport excède 80%, ne peuvent être affectées à la garantie des OSH qu'à hauteur de 80% de la valeur de l'immeuble ;

2) Créances issues de prêts auprès des établissements émetteurs garantis par une hypothèque de premier rang sur des immeubles destinés à l'acquisition, la rénovation ou l'extension d'immobilier commercial et dont le rapport entre le montant du prêt en capital restant dû et la valeur de l'immeuble pris en hypothèque n'excède pas 60% à la date de l'émission des OSH. Les créances pour lesquelles ledit rapport excède 60%, ne peuvent être affectées à la garantie des OSH qu'à hauteur de 60% de la valeur de l'immeuble.

Ces rapports peuvent toutefois être dépassés, dans les conditions et les limites fixées par circulaire du Wali de Bank Al-Maghrib, lorsque ces prêts sont couverts par :

- une garantie de l'Etat ou de toute personne morale habilitée par la loi à cet effet ;

– un cautionnement d'un établissement de crédit qui ne fait pas partie du conglomérat financier auquel appartient l'établissement émetteur, au sens de l'article 21 de la loi précitée n° 103-12, ou une assurance contractée avec une entreprise d'assurance qui ne fait pas partie du conglomérat financier auquel appartient l'établissement émetteur.

Ne peuvent être utilisées comme créances de couverture des OSH, les créances issues des prêts garantis par des terres agricoles, des terrains non bâties ou des bâtiments en cours de construction autres que ceux visés au 1) du premier alinéa ci-dessus.

Article 12

Les créances de couverture des OSH doivent être issues de prêts auprès d'un établissement émetteur garantis par une hypothèque sur des biens immobiliers situés au Maroc.

Article 13

Les actifs de couverture des OSH doivent être assurés pendant toute la durée du prêt et ce, conformément aux textes législatifs et réglementaires en vigueur.

Article 14

L'évaluation des actifs de couverture des OSH doit être effectuée, par des personnes indépendantes présentant les compétences et l'expérience requises, sur la base des changements ou des modifications affectant les caractéristiques de l'immeuble, des tendances du marché de l'immobilier à moyen et long termes et des conditions d'utilisation de l'immeuble.

L'établissement émetteur doit mettre en place un dispositif dédié à l'évaluation immobilière des actifs de couverture des OSH. Ce dispositif doit comporter des règles et des procédures encadrant :

- la sélection des personnes chargées de l'évaluation immobilière ;
- les règles et méthodes d'évaluation immobilière adoptées ;
- la fréquence et les modalités de l'évaluation des actifs et des rapports y afférents.

L'établissement émetteur établit, sur la base des évaluations des actifs citées ci-dessus, un rapport annuel d'évaluation immobilière dont une copie est communiquée au contrôleur du portefeuille de couverture et à Bank Al-Maghrib.

Article 15

Seules peuvent être utilisées comme créances de couverture des OSP, les créances issues de prêts accordés aux :

- collectivités territoriales ;
- établissements et entreprises publics, lorsque lesdits prêts sont couverts par une garantie de l'Etat ou de toute personne morale habilitée par la loi à cet effet.

Ces créances peuvent être utilisées comme couverture des OSP à hauteur de 100% du prêt en capital restant dû.

Article 16

Le portefeuille de couverture peut comporter, en plus des créances de couverture des OSH ou celles des OSP, les créances de substitution ci-après :

- les bons du Trésor ;
- les obligations garanties par l'Etat ;
- les dépôts à vue auprès de Bank Al-Maghrib ou auprès des établissements de crédit agréés, dont le retrait n'est ni conditionné, ni limité dans le temps, ni réservé de toute autre manière ;
- les OS émises par d'autres établissements émetteurs ;
- tout autre actif fixé par voie réglementaire sur proposition de Bank Al-Maghrib.

Article 17

La valeur nominale des créances de substitution ne peut dépasser en permanence une part de l'encours des OS émises dont le niveau est fixé par circulaire du Wali de Bank Al-Maghrib. Toutefois, ce niveau ne peut être supérieur à 15%.

Article 18

L'établissement émetteur est tenu d'établir en permanence et dès émission d'OS, un plan de trésorerie semestriel qui précise ses dépenses et recettes prévisionnelles et faisant ressortir qu'il dispose des liquidités suffisantes pour le remboursement et le paiement des sommes dues au titre des OS émises.

Article 19

Le plan de trésorerie est contrôlé de manière régulière par le contrôleur du portefeuille de couverture.

A cet effet, le contrôleur du portefeuille de couverture approuve ledit plan au moins 180 jours avant chaque date d'échéance des OS.

L'établissement émetteur transmet une copie dudit plan à Bank Al-Maghrib après son approbation.

La forme du plan de trésorerie et les modalités de son élaboration et sa transmission à Bank Al-Maghrib, sont fixées par circulaire du Wali de Bank Al-Maghrib.

Article 20

Les créances de couverture et tous droits y afférents ainsi que toutes sommes reçues en paiement desdites créances, sont affectées par priorité à la garantie du remboursement du capital et du paiement des intérêts des OS.

Article 21

Sous réserve des dispositions de l'article 41 de la présente loi, les OS ne peuvent être remboursées par anticipation.

Section 2. – **Registre de couverture**

Article 22

Pour chaque catégorie d'OS, l'établissement émetteur doit tenir un registre de couverture, sous format électronique dans lequel sont enregistrées individuellement les créances affectées à la garantie de chaque émission d'OS. Ce registre doit contenir l'ensemble des informations relatives aux créances de couverture des OS, notamment la nature des actifs, le montant et les caractéristiques de la créance et le rapport entre le montant du prêt en capital restant dû et la valeur de l'immeuble.

Article 23

Si une créance de couverture des OS est remboursée par anticipation ou a enregistré des impayés pour une période de trois (3) mois successifs, l'établissement émetteur doit procéder à sa radiation du registre de couverture et enregistrer sans délai une créance en remplacement de la créance radiée, dans les mêmes formes prévues aux articles de 10 à 15 de la présente loi.

Toute radiation d'une créance inscrite au registre de couverture et son remplacement ne peuvent être effectués qu'après l'accord du contrôleur du portefeuille de couverture.

Article 24

La forme et le contenu du registre de couverture et les modalités de sa tenue par l'établissement émetteur, notamment les modalités d'enregistrement, de contrôle, de radiation et de remplacement des créances, sont fixés par circulaire du Wali de Bank Al-Maghrib.

Chapitre IV

De la supervision spécifique des établissements émetteurs des OS et du contrôle du portefeuille de couverture

Section première. – **Supervision spécifique des établissements émetteurs**

Article 25

L'établissement émetteur doit mettre en place un dispositif spécifique de gestion des risques liés aux OS approuvé au préalable par son organe délibérant, pour gérer et surveiller les risques afférents au portefeuille de couverture et à l'émission d'OS.

Le dispositif de gestion des risques doit permettre l'identification, l'évaluation, le contrôle et la surveillance de tous les risques liés aux OS notamment, le risque de contrepartie, le risque de taux d'intérêt et de taux de change, le risque de liquidité, le risque opérationnel et les autres risques liés aux prix du marché.

A cet effet, le dispositif de gestion des risques doit, notamment :

- déterminer les seuils d'exposition aux risques ;
- prévoir des procédures de réduction des risques en cas de dépassement des seuils d'exposition cités ci-dessus.

Il doit être ajusté en fonction du changement des risques et leur évolution à court terme.

L'établissement émetteur doit, en permanence, effectuer et documenter une analyse exhaustive des risques liés aux OS et adapter le dispositif de gestion des risques aux exigences qui en résultent.

Ce dispositif et les documents nécessaires à son fonctionnement doivent faire l'objet d'un examen au moins une fois par an.

Un rapport de gestion des risques doit être établi et communiqué au moins une fois chaque semestre aux membres de l'organe délibérant de l'établissement émetteur, au contrôleur du portefeuille de couverture et à Bank Al-Maghrib.

Une circulaire du Wali de Bank Al-Maghrib fixe le format, le contenu et les modalités de transmission dudit rapport.

Article 26

Bank Al-Maghrib est chargée de contrôler le respect, par les établissements émetteurs, des dispositions de la présente loi et des textes pris pour son application. Elle est habilitée à effectuer, par ses agents ou par toute autre personne commissionnée à cet effet par le Wali de Bank Al-Maghrib, les contrôles sur place et sur documents des établissements émetteurs. Bank Al-Maghrib examine dans le cadre des contrôles qu'elle effectue le portefeuille de couverture.

Bank Al-Maghrib peut demander à l'établissement émetteur tous documents et informations nécessaires à l'exercice de sa mission.

Bank Al-Maghrib communique les résultats des contrôles et ses recommandations aux dirigeants de l'établissement émetteur concerné, à son organe délibérant et au contrôleur du portefeuille de couverture.

Section 2. – **Contrôle du portefeuille de couverture**

Article 27

L'établissement émetteur est tenu de désigner après approbation de Bank Al-Maghrib, un contrôleur du portefeuille de couverture pour une durée de trois (3) ans renouvelable une seule fois, parmi les personnes inscrites au tableau de l'Ordre des experts comptables exerçant la mission de commissaire aux comptes.

Le contrôleur du portefeuille de couverture doit présenter toutes les garanties d'indépendance à l'égard de l'établissement émetteur conformément aux textes législatifs et réglementaires en vigueur.

Ne peut être nommé contrôleur du portefeuille de couverture, le(s) commissaire(s) aux comptes de l'établissement émetteur.

Le contrôleur du portefeuille de couverture doit disposer des moyens humains et techniques nécessaires à la réalisation de ses missions prévues par la présente loi.

Les modalités d'application des dispositions du présent article, sont fixées par circulaire du Wali de Bank Al-Maghrib.

Article 28

Le contrôleur du portefeuille de couverture est tenu au secret professionnel dans les conditions prévues par la législation en vigueur.

Les informations et documents échangés entre Bank Al-Maghrib, le(s) commissaire(s) aux comptes de l'établissement émetteur et le contrôleur du portefeuille de couverture, sont couverts par la règle du secret professionnel. La responsabilité du contrôleur du portefeuille de couverture ne peut être engagée du fait de la communication des informations à Bank Al-Maghrib et au commissaire(s) aux comptes précités.

Article 29

Avant toute émission d'OS, le contrôleur du portefeuille de couverture délivre à l'établissement émetteur un certificat attestant l'existence du portefeuille de couverture prévu à l'article 9 ci-dessus et son inscription au registre de couverture.

Article 30

Outre les missions qui lui sont dévolues par la présente loi, le contrôleur du portefeuille de couverture doit :

- s'assurer du respect des conditions d'émission des OS prévues par les articles 8 et 9 de la présente loi ;
- s'assurer en permanence à ce que les créances de couverture respectent les conditions de couverture des OS, telles que fixées aux articles de 10 à 17 de la présente loi ;
- s'assurer que la valeur des créances de couverture est déterminée, conformément aux dispositions des articles 8 et 14 de la présente loi ;
- approuver le plan de trésorerie prévu à l'article 18 de la présente loi ;
- veiller à ce que les créances de couverture soient inscrites au registre de couverture, conformément aux articles 22 et 23 de la présente loi ;
- établir un rapport annuel dans lequel il rend compte de sa mission. Ce rapport est communiqué à Bank Al-Maghrib et aux membres de l'organe délibérant de l'établissement émetteur ;
- signaler immédiatement à Bank Al-Maghrib tout fait ou acte dont il a connaissance, en relation avec ses missions, qui constitue une violation des dispositions législatives ou réglementaires applicables aux OS.

Article 31

L'établissement émetteur est tenu d'informer régulièrement et au moins une fois par mois le contrôleur du portefeuille de couverture des remboursements des créances de couverture. Tout changement relatif auxdites créances doit être porté immédiatement à la connaissance du contrôleur du portefeuille de couverture.

Le contrôleur du portefeuille de couverture est en droit d'accéder, à tout moment, au registre de couverture et de demander tous documents ou informations se rapportant aux OS et aux créances de couverture correspondantes.

Article 32

Bank Al-Maghrib peut demander au contrôleur du portefeuille de couverture de lui fournir éclaircissement et explication à propos des conclusions et observations exprimées dans ses rapports. Elle peut également lui demander de mettre à sa disposition les documents de travail sur la base desquels il a formulé lesdites conclusions et observations.

Bank Al-Maghrib peut mettre à la disposition du contrôleur du portefeuille de couverture, à sa demande, les informations qu'elle juge nécessaires à l'accomplissement de sa mission.

Article 33

Bank Al-Maghrib saisit l'organe délibérant de l'établissement émetteur à l'effet de mettre fin au mandat d'un contrôleur du portefeuille de couverture et de procéder à son remplacement, lorsqu'il ne respecte pas les dispositions de la présente loi et des textes pris pour son application ou fait l'objet d'une mesure disciplinaire de la part de l'Ordre des experts comptables ou d'une sanction pénale prévue par la loi précitée n° 17-95.

Section 3. – Dispositions relatives aux informations et à la transparence

Article 34

Les dispositions de la loi n° 44-12 relative à l'appel public à l'épargne et aux informations exigées des personnes morales et organismes faisant appel public à l'épargne sont applicables aux établissements émetteurs des OS.

Article 35

L'établissement émetteur publie les informations afférentes aux OS dans l'état des informations complémentaires de ses états de synthèses et/ou dans les notes annexes à ses états financiers annuels.

L'établissement émetteur publie également sous une forme accessible au public les informations afférentes aux OS périodiquement.

La forme et le contenu desdites informations ainsi que la périodicité de leur publication, sont fixés par voie réglementaire.

Chapitre V

De la protection des porteurs d'OS

Section première. – De l'ouverture d'une procédure d'administration provisoire ou de liquidation

Article 36

Lorsque l'établissement de crédit fait l'objet d'une procédure d'administration provisoire ou de liquidation, le Wali de Bank Al-Maghrib nomme un gestionnaire du portefeuille de couverture simultanément à la nomination de l'administrateur provisoire ou du liquidateur de l'établissement de crédit concerné.

La décision de nomination du gestionnaire du portefeuille de couverture fixe la durée de son mandat ainsi que les conditions de sa rémunération. Ladite décision est notifiée aux membres de l'organe délibérant de l'établissement de crédit concerné et publiée au « Bulletin officiel ».

Dans ce cas, le contrôleur du portefeuille de couverture continue à exercer ses missions conformément à la présente loi.

Le coût de gestion du portefeuille de couverture, y compris la rémunération du gestionnaire du portefeuille de couverture, est supporté en priorité par les actifs du portefeuille de couverture.

Article 37

Le gestionnaire du portefeuille de couverture exerce les fonctions et les prérogatives suivantes :

- il prend tout acte nécessaire au remboursement des sommes dues aux porteurs d'OS ;
- il recouvre les créances en fonction de leur échéance et rembourse les prêts arrivés à terme. Il peut se procurer des liquidités afin de rembourser à temps, les sommes dues aux porteurs des OS.

Dans le cadre de l'accomplissement de ses missions, le gestionnaire du portefeuille de couverture est en droit de recourir à tous les moyens de l'établissement de crédit, notamment le personnel et le matériel. Il peut également avoir accès aux données détenues par l'établissement et les utiliser pour l'accomplissement de sa mission. Il échange toute information utile à la procédure d'administration provisoire ou de liquidation, ou à la gestion du portefeuille de couverture, avec l'administrateur provisoire ou le liquidateur de l'établissement de crédit, selon le cas.

Article 38

Le gestionnaire du portefeuille de couverture est tenu au secret professionnel dans les conditions prévues par la législation en vigueur.

Le secret professionnel ne peut être opposé au gestionnaire du portefeuille de couverture.

Article 39

Le gestionnaire du portefeuille de couverture assume les obligations de l'établissement de crédit en matière de gestion des actifs de couverture sous le contrôle de Bank Al-Maghrib.

A cet effet, il est tenu, notamment :

- d'agir dans l'intérêt exclusif des porteurs d'OS ;
- de respecter les dispositions législatives et réglementaires régissant les OS durant toute la durée de son mandat ;
- d'arrêter et d'adresser à Bank Al-Maghrib, dans le délai qu'elle fixe, les éléments de l'actif et du passif constituant le portefeuille de couverture, dès sa nomination ;
- d'établir et d'adresser à l'administrateur provisoire ou au liquidateur un rapport trimestriel dans lequel il rend compte de l'évolution de la situation financière du portefeuille de couverture ;
- d'établir et d'adresser à Bank Al-Maghrib, dans le délai qu'elle fixe, un rapport annuel. Copie de ce rapport est communiquée à l'administrateur provisoire ou au liquidateur ;
- de fournir, à tout moment, les informations demandées par Bank Al-Maghrib sur la situation du portefeuille de couverture et sur sa gestion.

Le rapport annuel du portefeuille de couverture doit être certifié par un commissaire aux comptes désigné par Bank Al-Maghrib.

Article 40

La mission du gestionnaire du portefeuille de couverture prend fin à l'expiration de son mandat ou dans l'un des cas suivants :

- la situation financière de l'établissement de crédit est redressée ;
- les porteurs des OS sont totalement remboursés ;
- après transfert de gestion du portefeuille de couverture, conformément à l'article 43 ci-dessous ;
- lorsqu'il ne peut, pour quelque cause que ce soit, assurer normalement l'exercice de ses fonctions ou lorsqu'il a failli à ses obligations telles que prévues par la présente loi. Dans ces cas, il est procédé à son remplacement dans les mêmes formes prévues à l'article 36 ci-dessus.

Article 41

Par dérogation aux dispositions de l'article 21 de la présente loi, lorsque les créances inscrites dans le registre de couverture sont insuffisantes ou risquent d'être insuffisantes pour désintéresser totalement en capital et intérêt, les porteurs d'OS, le gestionnaire du portefeuille de couverture peut procéder au remboursement anticipé des OS, après autorisation du Wali de Bank Al-Maghrib.

Article 42

Les dispositions des articles 296, 303, 314 et 315 de la loi n° 17-95 relative aux sociétés anonymes ne s'appliquent pas aux OS.

Article 43

Le Wali de Bank Al-Maghrib, peut autoriser sur demande du gestionnaire du portefeuille de couverture le transfert de gestion des actifs inscrits au portefeuille de couverture et les passifs correspondants, comme un tout, à un autre établissement émetteur autorisé à émettre des OS.

Le transfert de la gestion s'effectue par la seule remise à un établissement émetteur gestionnaire d'un bordereau signé par le gestionnaire du portefeuille de couverture et accompagné de la convention prévue à l'article 44 ci-après.

Lors de sa remise, le bordereau est daté et signé par l'établissement émetteur gestionnaire.

Article 44

Le bordereau visé à l'article 43 ci-dessus, doit contenir au moins les énonciations suivantes :

1. La dénomination « Acte de transfert de gestion du portefeuille de couverture d'OS et des passifs correspondants » ;
2. la mention que l'acte est soumis aux dispositions de la présente loi ;
3. la dénomination et le siège de l'établissement de crédit concerné et de l'établissement émetteur gestionnaire ;
4. l'accord sur le transfert des actifs inscrits au registre de couverture et des passifs correspondants ;
5. la commission de gestion ;
6. la liste des créances et des passifs correspondants, avec l'indication, pour chaque créance, des éléments en permettant l'individualisation notamment, la mention du nom ou de la dénomination de l'emprunteur, l'adresse de son siège ou son domicile, le lieu de paiement de la créance, le montant en capital de la créance, la date de son échéance, le taux d'intérêt, la nature et les caractéristiques des sûretés qui garantissent la créance et de tout contrat d'assurance souscrit au profit de l'établissement de crédit concerné couvrant le paiement de la créance.

Le bordereau est accompagné d'une convention de transfert de gestion qui prévoit, notamment, la remise à l'établissement émetteur gestionnaire des documents et des titres représentatifs ou constitutifs des actifs du portefeuille de couverture et de ceux relatifs à leurs droits y afférents.

Les clauses de cette convention doivent être conformes aux énonciations du bordereau et aux dispositions de la présente loi.

Article 45

Le transfert de gestion des actifs du portefeuille de couverture et des passifs correspondants est publié dans un journal d'annonces légales.

Section 2. – Privilèges des porteurs d'OS

Article 46

Nonobstant toute disposition législative contraire, notamment celles du chapitre II et du chapitre IV du titre VI de la loi n° 103-12 précitée et celles du titre III du livre V de la loi n° 15-95 formant Code de commerce, lorsque l'établissement de crédit fait l'objet d'une procédure d'administration provisoire ou de liquidation, les sommes provenant des

créances de couverture demeurent affectées par priorité au remboursement du capital et au paiement des intérêts des OS.

A cet effet, l'administrateur provisoire ou le liquidateur de l'établissement de crédit est tenu de déposer, sur un compte spécial non-mis à la disposition des tiers, à compter de la date d'ouverture de la procédure d'administration provisoire ou de liquidation de l'établissement de crédit, toute somme provenant des créances de couverture, d'en rendre compte au gestionnaire du portefeuille de couverture et de les mettre à sa disposition à la première demande de celui-ci.

Les dettes nées des OS sont payées à leur échéance contractuelle. L'ouverture d'une procédure d'administration provisoire ou de liquidation de l'établissement de crédit n'a pas pour effet de rendre lesdites dettes exigibles avant ladite date.

Article 47

Nonobstant toute disposition législative contraire, et jusqu'à désintéressement total des porteurs d'OS, nul autre créancier de l'établissement émetteur, quels que soient la nature et le rang du privilège dont il bénéficie, ne peut se prévaloir d'aucun droit de quelque nature que ce soit sur les créances de couverture.

Chapitre VI

Cadre institutionnel

Article 48

Les circulaires du Wali de Bank Al-Maghrib prises en application de la présente loi, après avis du comité des établissements de crédit, sont homologuées par arrêtés de l'autorité gouvernementale chargée des finances et publiées au « Bulletin Officiel ».

Article 49

Sont soumises, pour avis, au comité des établissements de crédit, les questions ci-après relatives aux OS :

- la liste des documents et informations demandés dans le cadre de l'instruction de la demande d'autorisation prévue à l'article 4 de la présente loi ;
- les conditions et les limites de dépassement des rapports, prévues à l'article 11 de la présente loi ;
- le niveau de la valeur nominale des créances de substitution, prévu à l'article 17 de la présente loi ;
- la forme du plan de trésorerie, les modalités de son élaboration et sa transmission à Bank Al-Maghrib, prévues à l'article 19 de la présente loi ;
- la forme et le contenu du registre de couverture, les modalités de sa tenue par l'établissement émetteur, les modalités d'enregistrement, de contrôle, de radiation et de remplacement des créances, prévus à l'article 24 de la présente loi ;
- le format, le contenu et les modalités de transmission du rapport de gestion des risques prévu à l'article 25 de la présente loi ;
- les modalités d'application des dispositions de l'article 27 de la présente loi relatif au contrôleur du portefeuille de couverture.

Article 50

La commission de discipline des établissements de crédit prévue à l'article 28 de la loi n°103-12 précitée est chargée d'instruire les dossiers disciplinaires dont elle est saisie, de proposer au Wali de Bank Al-Maghrib les sanctions disciplinaires à prononcer et les sanctions pécuniaires applicables prévues à l'article 53 ci-dessous.

Chapitre VII

Des sanctions disciplinaires et pénales

Section première. – **Sanctions disciplinaires**

Article 51

Bank Al-Maghrib peut adresser une mise en garde ou un avertissement à l'établissement émetteur qui contrevient aux dispositions de la présente loi et aux textes pris pour son application et lui ordonner de s'y conformer sans délai ou dans un délai qu'elle détermine.

Article 52

Sans préjudice, le cas échéant, des sanctions pénales édictées par la présente loi ou des sanctions prévues par des législations particulières, sont passibles des sanctions disciplinaires prévues aux articles ci-après, les établissements émetteurs qui contreviennent aux dispositions de la présente loi et aux textes pris pour son application.

Article 53

En cas de non-respect des dispositions de la présente loi et des textes pris pour son application, Bank Al-Maghrib est habilitée à appliquer à l'établissement émetteur concerné une sanction pécuniaire égale au plus à 1% de l'encours des OS, indépendamment de la mise en garde ou de l'avertissement prévus à l'article 51 ci-dessus.

Bank Al-Maghrib notifie à l'établissement émetteur la sanction pécuniaire qui lui est appliquée, les motifs qui la justifient et le délai dans lequel il sera fait application des dispositions de l'article 54 ci-après, délai qui ne peut être inférieur à huit (8) jours à compter de la date d'envoi de la notification à l'établissement émetteur.

Article 54

Les sommes correspondant aux sanctions pécuniaires sont prélevées par Bank Al-Maghrib et versées au Trésor, dans les mêmes formes prévues aux articles 175 et 176 de la loi n° 103-12 précitée.

Article 55

Lorsque l'établissement émetteur ne procède pas au rétablissement de la situation qui a donné lieu à la mise en garde ou à l'avertissement, le Wali de Bank Al-Maghrib peut :

1. suspendre toute nouvelle émission inscrite au programme d'émission ayant fait l'objet d'autorisation ;
2. prononcer le retrait de l'autorisation d'émission des OS prévue à l'article 5 de la présente loi.

Section 2. – **Sanctions pénales**

Article 56

Est puni d'un emprisonnement de six mois à trois ans et d'une amende de 10.000 à 1.000.000 de dirhams ou de l'une de ces deux peines seulement :

- tout dirigeant d'un établissement émetteur qui émet des OS sans y avoir été dûment autorisé conformément à l'article 4 de la présente loi ;
- tout dirigeant d'un établissement émetteur qui émet des OS après retrait de son autorisation conformément à l'article 5 de la présente loi ;
- tout dirigeant d'un établissement émetteur qui émet des OS sans l'obtention du certificat prévu à l'article 9 de la présente loi.

Article 57

Est puni d'un emprisonnement de trois mois à un an et d'une amende de 10.000 à 500.000 dirhams ou de l'une de ces deux peines seulement :

- tout dirigeant d'établissement émetteur qui, sciemment, n'a pas respecté les conditions et les modalités de couverture des OS telles que fixées aux articles de 8 à 16 de la présente loi ;
- tout dirigeant d'établissement émetteur qui, sciemment, n'a pas respecté les obligations de l'établissement émetteur relatives au registre de couverture telles que fixées aux articles 22 et 23 de la présente loi.

Article 58

Sont punis d'un emprisonnement de trois mois à un an et d'une amende de 5.000 à 50.000 dirhams ou de l'une de ces deux peines seulement, les dirigeants d'un établissement émetteur qui auraient fait obstacle aux vérifications ou aux contrôles du contrôleur du portefeuille de couverture, ou qui lui auront refusé la communication de toutes les pièces utiles à l'exercice de sa mission.

Article 59

Sont punis d'un emprisonnement de un à six mois et d'une amende de 50.000 à 100.000 dirhams ou de l'une de ces deux peines seulement, les dirigeants d'un établissement émetteur qui, contrairement aux dispositions de l'article 27 ci-dessus, n'ont pas désigné un contrôleur du portefeuille de couverture.

Article 60

Est puni d'un emprisonnement d'un à trois mois et d'une amende de 50.000 à 100.000 dirhams ou de l'une de ces deux peines seulement, le gestionnaire du portefeuille de couverture qui, sciemment, aura manqué aux obligations prévues aux articles 37, 38 et 39 ci-dessus.

Article 61

Est puni d'une amende de 500.000 à 1.000.000 de dirhams, tout contrôleur du portefeuille de couverture qui, sciemment, a manqué aux obligations prévues aux articles 29 et 30 ci-dessus.

Article 62

Sont passibles d'une amende de 10.000 à 500.000 dirhams les dirigeants des établissements émetteurs qui ne procèdent pas à l'établissement, à la publication ou à la transmission de tous documents et renseignements nécessaires à Bank Al-Maghrib dans le cadre de sa mission de supervision.

Article 63

Tout dirigeant d'un établissement émetteur tenu, en vertu de la présente loi, de communiquer des documents ou renseignements à Bank Al-Maghrib, qui donne à celle-ci, sciemment, des informations inexactes, est passible d'une amende de 10.000 à 500.000 dirhams.

Article 64

Sont punis des peines prévues à l'article 357 du code pénal :

- tout gestionnaire d'un portefeuille de couverture qui donne sciemment le bordereau prévu à l'article 43 ci-dessus contenant des informations fausses ou incomplètes ;
- tout contrôleur du portefeuille de couverture qui a sciemment donné ou certifié des informations mensongères sur le portefeuille des OS ;
- tout dirigeant d'un établissement émetteur ou gestionnaire d'un portefeuille de couverture qui retient indûment toute somme qu'il aurait perçue en remboursement des créances inscrites dans le portefeuille de couverture ;
- tout dirigeant d'un établissement émetteur qui délivre indûment une mainlevée d'une créance inscrite dans le registre de couverture ou cède la créance inscrite dans le registre de couverture ou en la grevant d'une sûreté au détriment des porteurs des OS.

Article 65

En cas de récidive, les sanctions prévues à la présente section sont portées au double.

Est considéré comme étant en état de récidive, quiconque, après avoir fait l'objet d'une première décision judiciaire pour l'une des infractions prévues par la présente loi, ayant acquis la force de la chose jugée, commet dans un délai de trois (3) ans la même infraction.

Article 66

Par dérogation aux dispositions de l'article 149 du code pénal, les amendes prévues par la présente section ne peuvent être réduites au-dessous du minimum légal. Le sursis peut être ordonné pour les peines d'emprisonnement.

Décret n° 2-22-191 du 4 rejab 1444 (26 janvier 2023) relatif aux services de la navigation aérienne

LE CHEF DU GOUVERNEMENT,

Vu la loi n°40-13 portant code de l'aviation civile, promulguée par le dahir n°1-16-61 du 17 chaabane 1437 (24 mai 2016), notamment ses articles 140, 145, 150, 151 et 153 ;

Vu le décret n° 2-21-968 du 25 jounada I 1443 (30 décembre 2021) fixant les attributions et l'organisation du ministre du transport et de la logistique, notamment ses articles 6, 7 et 8 ;

Considérant la Convention relative à l'aviation civile internationale faite à Chicago le 7 décembre 1944, publiée par le dahir n° 1-57-172 du 10 kaada 1376 (8 juin 1957), notamment ses annexes 2, 3, 4, 5, 10, 11 et 15 ;

Après délibération en Conseil du gouvernement, réuni le 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023),

DÉCRÈTE :

Chapitre premier

Dispositions générales

ARTICLE PREMIER. – Le présent décret a pour objet de fixer les conditions et modalités de fourniture des services de la navigation aérienne, les modalités de leur certification et de leur planification ainsi que les conditions et modalités d'installation, de modification et de maintenance des installations et équipements des services de la navigation aérienne.

Il édicte également des règles en vue d'améliorer les performances globales du système de gestion du trafic aérien et des services de la navigation aérienne.

ART. 2. – Les dispositions du présent décret s'appliquent à l'espace aérien se trouvant sous la souveraineté du Royaume du Maroc, ainsi qu'aux espaces aériens pour lesquels le Royaume assure, en vertu d'accords régionaux de navigation aérienne, la fourniture des services de la navigation aérienne.

Elles s'appliquent également aux prestataires qui assurent la fourniture des services de la navigation aérienne dans le cadre de la circulation aérienne générale, ainsi qu'aux exploitants d'aéronefs et aux usagers des espaces aériens prévus à l'alinéa précédent.

Les dispositions du présent décret ne s'appliquent pas aux services de la circulation aérienne ni aux services de la télécommunication aéronautique fournis au niveau des aérodromes militaires.

ART. 3. – Les règles de l'air et de la circulation aérienne ainsi que le système de feu et de signalisation utilisés pour la circulation aérienne, prévus à l'article 140 de la loi susvisée n° 40-13, s'appliquent :

a) aux aéronefs civils évoluant sur les aérodromes, dans l'espace aérien se trouvant sous la souveraineté du Royaume du Maroc et dans les espaces aériens où le Royaume assure, en vertu des accords régionaux de navigation aérienne, la fourniture des services de la circulation aérienne ;

b) aux aéronefs d'Etat, évoluant dans les mêmes espaces, dont les conditions d'exécution de leurs missions sont compatibles avec ces règles ;

c) aux aéronefs portant les marques d'immatriculation marocaines, où qu'ils se trouvent, dans la mesure où ces règles ne contreviennent pas aux règles édictées par l'Etat sous l'autorité duquel le territoire survolé se trouve placé.

Le pilote commandant de bord qu'il tienne ou non les commandes de l'aéronef, est responsable de sa conduite conformément aux règles de l'air et de la circulation aérienne, sous réserve d'instructions contraires des services de la circulation aérienne. Il ne peut déroger auxdites règles que s'il le juge absolument nécessaire pour des motifs de sécurité de l'aéronef ou des personnes se trouvant à bord.

Les règles de l'air et de la circulation aérienne applicables aux aéronefs évoluant dans l'espace ou au sol sur l'aire de mouvement d'un aérodrome ainsi que la classification de l'espace aérien sont fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile en tenant compte des dispositions de la convention relative à l'aviation civile internationale susvisée, notamment, son annexe 2 relative aux règles de l'air.

ART. 4. – Les catégories d'aéronefs qui, conformément aux dispositions de l'article 145 de la loi précitée n° 40-13, peuvent être dispensés d'utiliser un aérodrome international, en raison de la nature de leur exploitation, sont fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile.

Chapitre II

Dispositions communes

ART. 5. – Les services de la navigation aérienne qui, conformément aux dispositions de l'article 150 de la loi précitée n° 40-13, s'entendent de tous les services qui visent à garantir la sécurité, la régularité et l'efficacité de la navigation aérienne tels les services de la circulation aérienne, la télécommunication aéronautique, les informations météorologiques, les recherches et sauvetage et les informations aéronautiques, doivent être fournis selon les conditions et modalités fixées au présent décret.

ART. 6. – Conformément aux dispositions de l'article 151 de la loi précitée n° 40-13, l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile ou la personne déléguée par elle à cet effet procède à la certification des services de la navigation aérienne ainsi qu'à la supervision du respect des exigences applicables auxdits services de la part de leurs prestataires. Elle surveille également la sécurité des services fournis.

L'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile procède, également, à la certification des services liés à la fourniture des données aéronautiques, à la conception des procédures de vol, à la gestion de l'espace aérien ainsi qu'à la gestion du courant du trafic aérien.

La certification susmentionnée est accordée à la demande du prestataire lorsque celui-ci justifie des capacités humaines, financières, techniques, matérielles, organisationnelles, procédurales et documentaires nécessaires compte tenu du type des services fournis.

La demande doit être accompagnée d'un dossier constitué des documents dont la liste et la consistance sont fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile.

ART. 7. – Le certificat délivré mentionne notamment l'identité du bénéficiaire et le ou les services concernés par la certification.

Les exigences auxquelles doivent répondre les services de la navigation aérienne et les modalités de délivrance et de retrait du certificat susmentionné sont fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile.

ART. 8. – Les prestataires de services de la navigation aérienne détenteurs de certificats sont désignés selon les modalités fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile après avis de l'administration de la défense nationale.

ART. 9. – L'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile veille, en coordination avec les prestataires de services de la navigation aérienne, à la réalisation de l'interopérabilité entre les différents systèmes, composantes et procédures associées de l'espace aérien du Royaume du Maroc et du réseau européen de gestion du trafic aérien, en tenant compte des règles internationales applicables en la matière.

L'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile fixe par arrêté les modalités de la réalisation de l'interopérabilité prévue à l'alinéa précédent.

Chapitre III

Des services de la navigation aérienne

Section première. – Services de la circulation aérienne

ART. 10. – Les services de la circulation aérienne se composent du service d'information de vol, du service d'alerte, du service consultatif de la circulation aérienne et du service du contrôle de la circulation aérienne (contrôle régional, contrôle d'approche ou contrôle d'aérodrome). Ces services ont pour objet :

- a) d'éviter les abordages entre aéronefs ;
- b) d'éviter les collisions entre les aéronefs sur l'aire de manœuvre et les obstacles se trouvant sur cette aire ;
- c) d'accélérer et de réguler la circulation aérienne ;
- d) de fournir les avis et les renseignements nécessaires à l'exécution sûre et efficace des vols ;
- e) d'alerter les organismes compétents lorsque des aéronefs ont besoin de l'aide des organismes de recherches et de sauvetage, et de prêter à ces organismes le concours nécessaire.

ART. 11. – L'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile, fixe les limites des portions d'espace-région d'information de vol, région de contrôle, zone de contrôle, routes et voies aériennes dans lesquelles les services de la circulation aérienne sont assurés. Cette délimitation fait l'objet de publication d'information aéronautique.

Les prestataires des services de la circulation aérienne sont responsables de la fourniture de ces services dans les régions d'information de vol, les régions de contrôle, les zones de contrôle, les routes et les voies aériennes susindiquées.

ART. 12. – Les espaces aériens où les services de la circulation aérienne sont assurés par le Royaume du Maroc comprennent une région d'information de vol, qui inclut les espaces aériens contrôlés, les zones dangereuses, réglementées ou interdites et les aérodromes contrôlés.

L'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile veille à ce que les services de la circulation aérienne soient fournis de manière à faciliter la circulation aérienne générale, tout en tenant compte des considérations de sécurité et des exigences du trafic.

Les conditions techniques et les modalités de la fourniture des services de la circulation aérienne sont fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile, en tenant compte des dispositions de la Convention relative à l'aviation civile internationale précitée, notamment, son annexe 11 relative aux services de la circulation aérienne.

ART. 13. – L'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile veille à ce que les structures de l'espace aérien soient étudiées, conçues, et validées en coordination avec l'administration de la défense nationale et les prestataires des services de la navigation aérienne, après consultation des usagers de l'espace aérien. Ces structures font l'objet de publications d'informations aéronautiques.

Les modalités d'étude, de conception et de validation des structures de l'espace aérien sont fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile.

ART. 14. – Le pilote commandant de bord doit fournir aux services compétents de la circulation aérienne tous les renseignements concernant le vol projeté sous forme d'un plan de vol soit avant le départ soit au cours dudit vol selon les cas.

Le contenu du plan de vol, son établissement, ses modifications et sa clôture sont fixés par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile.

Section 2. – Services de télécommunication aéronautique

ART. 15. – L'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile assure la coordination et la gestion des ressources utilisées pour la circulation aérienne générale, en particulier, les fréquences aéronautiques et les « adresses mode S d'aéronef ».

A cet effet, elle veille à ce que les systèmes de communication, de navigation et de surveillance en lien avec l'aéronautique civile soient installés, exploités, maintenus et modifiés conformément aux dispositions de la présente section.

ART. 16. – Un système normalisé d'unités de mesure est utilisé dans le domaine de l'aviation civile. Ce système normalisé est fondé sur le Système international d'unités (SI) et sur certaines unités autres que les unités SI qui ont été jugées nécessaires pour répondre aux besoins particuliers de l'aviation civile.

Les règles relatives au système normalisé d'unités de mesure dans le domaine de l'aviation civile sont définies par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile et ce, conformément aux exigences internationales en la matière, en particulier, les dispositions de la Convention relative à l'aviation civile internationale précitée, notamment, son annexe 5 relative aux unités de mesure à utiliser dans l'exploitation en vol et au sol.

ART. 17. – L'installation, le remplacement et la maintenance des installations et équipements d'aide à la navigation aérienne telles que définies à l'annexe 10 relative aux télécommunications aéronautiques sont établis selon un programme approuvé par les services compétents du département de l'aviation civile, en tenant compte des normes et exigences fixées par ladite annexe 10.

La maintenance des installations et équipements d'aide à la navigation aérienne doit être effectuée selon les méthodes approuvées par l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile.

Le responsable de la maintenance doit, pour chaque installation et équipement d'aide à la navigation aérienne tenir un registre établi selon les modalités fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile consignant, notamment, la date et la nature des opérations de maintenance effectuée. Ce registre doit être tenu à la disposition des services concernés.

Le contrôle des installations et équipements précités et de leur remplacement donne lieu à l'établissement d'un procès-verbal de contrôle établi selon les modalités fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile.

ART. 18. – Le prestataire de services de télécommunication aéronautique assure la disponibilité, la continuité, la précision et l'intégrité des services de communication, de navigation et de surveillance. Il assure la gestion courante des codes de transpondeur radar.

Il confirme le niveau de qualité des services de communication, de navigation et de surveillance et démontre que son matériel est régulièrement entretenu et étalonné, si nécessaire.

ART. 19. – L'autorisation de l'installation et de la modification des installations et équipements des services de la navigation aérienne prévue à l'article 153 de la loi précitée n° 40-13 est délivrée par l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile, selon les modalités fixées par arrêté de ladite autorité gouvernementale.

Sont également fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile, les conditions techniques et les modalités selon lesquelles les installations et équipements de communication, de navigation et de surveillance (CNS) sont installés, maintenus et modifiés et ce, en tenant compte des dispositions de la convention relative à l'aviation civile internationale précitée, notamment, son annexe 10 relative aux télécommunications aéronautiques.

Section 3. – Services d'informations météorologiques

ART. 20. – Les services d'informations météorologiques ont pour objet de contribuer à la sécurité, à la régularité et à l'efficacité de la navigation aérienne, en fournissant aux intervenants dans la navigation aérienne les renseignements météorologiques nécessaires à l'accomplissement de leurs missions.

ART. 21. – Le département chargé de la météorologie fournit, dans le cadre de ses attributions, aux exploitants, aux membres d'équipage, aux prestataires de services de la navigation aérienne, aux organismes des services de recherches et de sauvetage et aux organismes d'enquête sur les accidents et les incidents de l'aviation civile, les renseignements météorologiques nécessaires pour l'exécution de leurs missions, telles que déterminées par la réglementation en vigueur.

Le département chargé de la météorologie confirme le degré de précision souhaitable sur le plan opérationnel des informations diffusées, notamment, en indiquant leur source, tout en veillant à ce que ces informations soient diffusées en temps utile et à ce qu'elles soient mises à jour autant que de besoin.

ART. 22. – L'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile veille à ce que les services des informations météorologiques liés à la navigation aérienne soient fournis selon les conditions techniques et les modalités fixées par arrêté de ladite autorité gouvernementale, sur avis conforme de l'autorité gouvernementale chargée de la météorologie en tenant compte des dispositions de la convention relative à l'aviation civile internationale précitée, notamment, son annexe 3 relative à l'assistance météorologique à la navigation aérienne internationale.

ART. 23. – L'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile s'assure auprès du département chargé de la météorologie du respect des prescriptions de l'organisation météorologique mondiale (OMM) en ce qui concerne les qualifications, les compétences, l'enseignement et la formation du personnel procurant l'assistance météorologique à la navigation aérienne.

Section 4. – Services de recherches et de sauvetage

ART. 24. – Les services de recherches et de sauvetage assurent, en cas de situations de détresse, les fonctions de surveillance, de communication, de coordination, de recherches et de sauvetage, y compris, l'assistance médicale initiale ainsi que l'évacuation médicale, au moyen de ressources publiques et privées, notamment, aéronefs, navires et autres véhicules et installations.

ART. 25. – L'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile veille, en concertation avec les départements et les autres intervenants concernés, à ce que les services de recherches et de sauvetage soient fournis dans l'espace aérien, conformément aux normes édictées par l'Organisation de l'aviation civile internationale (OACI) en la matière et aux dispositions du décret n° 2-07-151 du 22 chaoual 1432 (21 septembre 2011) portant organisation des services de recherches et de sauvetage des aéronefs en détresse.

Section 5. – Services de l'information aéronautique

ART. 26. – Les services de l'information aéronautique visent la publication des données et des informations aéronautiques nécessaires à la sécurité, à la régularité et à l'efficacité de la navigation aérienne à l'intérieur de l'espace aérien.

Ces services ont principalement pour objet :

a) de renseigner de façon précise et rapide tous les intervenants de l'aéronautique civile dont l'activité ou la fonction nécessite la connaissance des informations et avis relatifs aux caractéristiques, aux conditions de fourniture des services, aux installations et à leur état de fonctionnement ;

b) de porter à la connaissance des usagers les textes législatifs, réglementaires et administratifs régissant l'aviation civile, notamment, ceux relatifs à la circulation aérienne, aux aéronefs, aux aérodromes, au transport aérien et au travail aérien.

ART. 27. – Le prestataire de services de l'information aéronautique fournit et publie en temps utile et sous un format adéquat les informations aéronautiques nouvelles ou modifiées. Il s'assure de l'intégrité des données utilisées pour produire lesdites informations et confirme le degré de précision des informations diffusées à des fins opérationnelles, notamment, leur source et ce, préalablement à leur diffusion.

Le prestataire de services de l'information aéronautique veille à ce que les activités liées à la production de données et d'informations aéronautiques garantissent une qualité suffisante de ces données et informations au regard de leur utilisation finale.

ART. 28. – Le prestataire de services de l'information aéronautique veille à l'établissement et à la publication de cartes aéronautiques conçues spécialement pour répondre aux besoins de la navigation aérienne et fournir les renseignements nécessaires au déroulement des différentes phases du vol.

Les exigences applicables aux cartes aéronautiques mises à disposition par le Royaume du Maroc sont fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile en tenant compte des dispositions de la Convention relative à l'aviation civile internationale précitée, notamment, son annexe 4 relative aux cartes aéronautiques.

ART. 29. – L'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile veille à ce que les prestataires de services de l'information aéronautique se conforment aux conditions et modalités de fourniture, de validation et de gestion de la qualité des données et des informations aéronautiques fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile en tenant compte des dispositions de la Convention relative à l'aviation civile internationale précitée, notamment, son annexe 15 relative aux services d'information aéronautique.

Chapitre IV

Dispositions diverses

ART. 30. – Pour assurer la planification, le développement et l'organisation des services de la navigation aérienne prévus à l'article 150 de la loi précitée n° 40-13, l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile :

a) met en place un système de performance destiné à renforcer la qualité des services de la navigation aérienne. Ce système comprend :

1 - des objectifs de performance dans les domaines clés, particulièrement, la sécurité, l'environnement, la capacité et l'efficacité économique compatibles avec les objectifs de performance internationaux et régionaux en la matière ;

2 - des plans nationaux comportant les mesures et les actions afin de réaliser lesdits objectifs ;

3 - des examens périodiques et des contrôles des performances des services de la navigation aérienne ;

b) établit et met à jour chaque année un programme de supervision qui tient compte de la nature spécifique des prestataires de services de la navigation aérienne, de la complexité de leurs activités, du résultat des opérations de certification ou de supervisions antérieures et se fonde sur l'évaluation des risques associés ;

c) procède aux audits et aux inspections nécessaires afin de s'assurer du respect des dispositions du présent décret, notamment, en ce qui concerne la fourniture sûre et efficace des services de la navigation aérienne de la part des prestataires ;

d) notifie aux prestataires de services de la navigation aérienne des consignes de sécurité, chaque fois qu'elle relève l'existence d'une situation susceptible de compromettre la sécurité de la navigation aérienne. Elle s'assure que les prestataires de services de la navigation aérienne respectent les consignes de sécurité ainsi notifiées, en prenant immédiatement les mesures qui s'imposent.

Les modalités de la mise en place du système de performance prévu au a) ci-dessus ainsi que les modalités d'organisation des audits et inspections prévus au c) ci-dessus sont fixées par arrêté de l'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile.

ART. 31. – L'autorité gouvernementale chargée de l'aviation civile peut, dans certains cas, prévoir des exemptions et dérogations aux exigences prévues par le présent décret, à condition que ces exemptions ou dérogations ne soient pas préjudiciables à la sécurité de la navigation aérienne, qu'elles aient un champ d'application limité et qu'elles soient soumises à un contrôle approprié.

Lorsqu'il s'avère qu'une exemption ou dérogation, prévue en vertu des dispositions de l'alinéa précédent, n'est plus conforme aux objectifs généraux en matière de sécurité, il en est mis fin immédiatement.

Chapitre V

Dispositions finales

ART. 32. – Le présent décret entre en vigueur à compter de la date de sa publication au « Bulletin officiel ».

A compter de cette date, sont abrogées les dispositions des articles 60 à 105 du décret n° 2-61-161 du 7 safar 1382 (10 juillet 1962) portant réglementation de l'aéronautique civile, tel qu'il a été modifié et complété.

Toutefois, les arrêtés régissant, à ladite date de publication, les services de la navigation aérienne, les règles de l'air, les cartes aéronautiques et le plan de vol demeurent en vigueur jusqu'à leur abrogation.

Les prestataires des services de la navigation aérienne disposent d'un délai n'excédant pas 24 mois, à compter de la date de publication au « Bulletin officiel » de l'arrêté prévu à l'article 7 ci-dessus, afin de se conformer aux exigences édictées par ledit arrêté.

ART. 33. – Le ministre du transport et de la logistique est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Fait à Rabat, le 4 rejab 1444 (26 janvier 2023).

AZIZ AKHANNOUCH.

Pour contreseing :

*Le ministre du transport
et de la logistique,*

MOHAMMED ABDELJALIL.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 2140-22 du 4 moharrem 1444 (2 août 2022) portant homologation du règlement technique relatif à la production, au contrôle, au conditionnement et à la certification des plants d'arganier.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

Vu le décret n° 1-69-169 du 10 jounada I 1389 (25 juillet 1969) réglementant la production et la commercialisation de semences et de plants, tel qu'il a été modifié, notamment ses articles premier, 2 et 5 ;

Vu la loi n° 25-08 portant création de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires, promulguée par le décret n° 1-09-20 du 22 safar 1430 (18 février 2009), notamment son article 2 ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n° 863-75 du 8 chaoual 1397 (22 septembre 1977) fixant les conditions de tenue du catalogue officiel des espèces et des variétés de plantes cultivables au Maroc, ainsi que les modalités d'expérimentation préalables à l'inscription de nouvelles variétés sur ledit catalogue, notamment son article 3,

ARRÈTE :

ARTICLE PREMIER. – Est homologué, tel qu'il est annexé au présent arrêté, le règlement technique relatif à la production, au contrôle, au conditionnement et à la certification des plants d'arganier.

Ce règlement peut être consulté auprès des services de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) et sur le site web dudit office.

ART. 2. – Conformément à l'article 5 du décret n° 1-69-169 susvisé, les plants mentionnés à l'article premier ci-dessus ne peuvent être commercialisés que par des organismes agréés par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Ceux-ci sont tenus de déclarer, annuellement, à la demande de l'ONSSA, et au moins une fois par an au plus tard le 31 décembre, la situation de leurs stocks de plants certifiés.

ART. 3. – A compter de la date de publication du présent arrêté au « Bulletin officiel », l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 2940-13 du 17 hija 1434 (23 octobre 2013) portant homologation du règlement technique relatif à la production et au contrôle des plants standards d'arganier est abrogé.

ART. 4. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 4 moharrem 1444 (2 août 2022).

MOHAMMED SADIKI.

*
* *

ANNEXE

à l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 2140-22 du 4 moharrem 1444 (2 août 2022) portant homologation du règlement technique relatif à la production, au contrôle, au conditionnement et à la certification des plants d'arganier

**REGLEMENT TECHNIQUE RELATIF
A LA PRODUCTION, AU CONTROLE,
AU CONDITIONNEMENT ET A LA CERTIFICATION
DES PLANTS D'ARGANIER**

I. – Introduction :

La certification des plants d'arganier est organisée selon les dispositions du présent règlement technique pris en application du décret n° 1-69-169 du 10 jounada I 1389 (25 juillet 1969) réglementant la production et la commercialisation de semences et de plants, tel qu'il a été modifié et complété par le décret portant loi n° 1-76-472 du 5 chaoual 1397 (19 septembre 1977), notamment ses articles premier, 2 et 5.

La réalisation des opérations de contrôle et de certification des plants d'arganier est effectuée par les services compétents de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) ou pour certaines de ces opérations, par les personnes bénéficiant de la décision de délégation délivrée à cet effet par le Directeur général de l'ONSSA conformément à la réglementation en vigueur. Ce contrôle s'exerce à tous les stades de la production, du conditionnement, du stockage et de la commercialisation des plants.

II. – Définitions :

Aux termes du présent règlement technique on entend par :

1. Variété : tout ensemble végétal cultivé, d'un taxon botanique du rang le plus bas connu et peut être :

- défini par l'expression des caractères résultant d'un certain génotype ou d'une certaine combinaison de génotypes ;
- distingué de tout autre ensemble végétal par l'expression d'au moins un desdits caractères ;
- considéré comme une entité eu égard à son aptitude à être reproduit conforme.

2. Porte-greffe : plant raciné apte à être greffé.

3. Bouture : fraction de rameau portant un ou plusieurs yeux, destinée à être plantée en pépinière en vue de produire un plant raciné.

4. Baguette : fraction de rameau avec plusieurs greffons destinés à être greffés sur un porte-greffe.

5. Greffon : fraction de rameau, avec un ou plusieurs yeux, destinée à la multiplication d'une variété moyennant son greffage sur un porte-greffe.

6. Matériel végétal : plant ou toute partie de plante destinée à être utilisée pour la multiplication conforme de la variété.

7. Plant greffé : plant constitué d'un porte-greffe et d'un greffon et âgé au maximum de deux (2) ans après le greffage.

8. Parc à bois : arbres contrôlés conformément au présent règlement technique et destinés à la production des greffons et boutures.

III. – Conditions d'admission au contrôle

III. – 1 - Conditions relatives aux pépiniéristes

Tout pépiniériste, personne physique ou morale, qui souhaite produire les différentes catégories du matériel végétal certifié d'arganier doit répondre aux conditions suivantes :

- disposer d'un terrain facilement accessible ;
- avoir une qualification professionnelle ou bénéficier des services d'un personnel technique qualifié pouvant mener toutes les opérations de production dans de bonnes conditions ;
- disposer de l'agrément délivré conformément aux dispositions du décret n° 1-69-169 précité tel qu'il a été modifié, en cours de validité ;
- disposer d'un parc à bois authentique et indemne des maladies mentionnées à l'annexe n° 3 du présent règlement technique ;
- disposer des installations et du matériel nécessaires pour la production, l'entretien, la protection sanitaire et le stockage des plants certifiés ;
- n'utiliser que des parcelles ou un substrat exempt des agents pathogènes dangereux pour l'arganier ;
- s'engager à ne pas produire et à ne pas commercialiser des plants d'arganier non contrôlés dans la pépinière, conformément aux dispositions du présent règlement technique ;
- s'engager à disposer d'un système de traçabilité permettant à tout moment de connaître l'origine des plants qui composent le lot présenté à la certification.

III. – 2 - Conditions relatives à la déclaration de production

Avant la mise en place de son programme de production, tout pépiniériste doit adresser aux services concernés de l'ONSSA, une déclaration de production établie selon le modèle figurant à l'annexe n° 1 du présent règlement technique, accompagnée des documents suivants :

- les documents justifiant l'origine du matériel végétal utilisé (facture, certificat d'origine, autres...) ;
- un croquis indiquant l'emplacement de la pépinière à contrôler, avec tous les renseignements qui permettent sa localisation y compris au moyen du Système d'Information Géographique (SIG), le cas échéant, ainsi que les indications relatives aux distances kilométriques, routes et pistes conduisant de la commune la plus proche à la pépinière.

Toute déclaration de production non conforme au modèle sus-indiqué ou non accompagnée des documents susmentionnés est irrecevable.

Pour toute déclaration de production conforme aux conditions prescrites par le présent règlement technique, un numéro de lot est attribué par les services de l'ONSSA visé ci-dessus.

A compter de la date de notification de l'attribution de numéro de lot, à l'intéressé, celui-ci doit permettre aux personnes visées au deuxième paragraphe du I du présent règlement technique d'accéder à la pépinière, y compris les locaux de conditionnement et de stockage des plants afin d'effectuer toutes les opérations de contrôle prévues par le présent règlement technique.

III. – 3 - Conditions relatives aux variétés admises à la certification

Seuls peuvent être certifiés les plants des variétés d'arganier inscrites au catalogue officiel des espèces et des variétés de plantes cultivables au Maroc.

III. – 4 - Organisation de la production

III. – 4 -1- Catégories du matériel végétal

Le matériel végétal de l'arganier, comprend les catégories suivantes :

a) **le matériel de départ :** matériel végétal authentique et exempt de maladies provenant directement de l'obtenteur ou du mainteneur, après inscription de la variété au catalogue officiel des espèces et des variétés de plantes cultivables au Maroc ;

b) **le matériel de pré-base :** matériel végétal authentique et exempt de maladies provenant de la multiplication végétative en une seule génération du matériel de départ ;

c) **le matériel de base :** matériel végétal authentique et exempt de maladies provenant de la multiplication végétative en une seule génération du matériel de pré-base ou du matériel de départ. Il constitue les plants du parc à bois authentiques et exempts de maladies ;

d) **le matériel certifié :** matériel végétal authentique et exempt de maladies constitué de :

- boutures prélevées du parc à bois et destinées à la production de plants certifiés ;
- plants racinés issus du bouturage ;
- plants porte-greffes ;
- plants greffés ;
- plants issus de multiplication *in-vitro*.

III. – 4 -2- Règles générales de production

Le matériel végétal de départ, de pré-base, de base ou certifié est placé, selon le cas, sous la responsabilité directe de l'obtenteur et/ou du mainteneur ou du pépiniériste.

L'identification des lots des différentes catégories du matériel végétal dans la pépinière est effectuée au moyen de pancartes portant les indications suivantes :

- la catégorie du matériel végétal ;
- le numéro du lot, attribué à partir de la déclaration de production ;

- le nom de la variété ;
- la date de greffage ou de bouturage.

Les plants doivent être isolés de toute autre culture par une bande de terre d'au moins 10 mètres de largeur nettoyée en permanence par des techniques culturales ou des traitements herbicides.

La distance minimale d'isolement entre les différentes catégories de matériel végétal est indiquée à l'annexe n° 2 au présent règlement technique.

Concernant les conditions de multiplication in-vitro, outre les conditions fixées au III-1 ci-dessus, tout pépiniériste producteur du matériel végétal par la technique de culture *in-vitro* doit disposer d'un laboratoire disposant d'un personnel qualifié et des équipements permettant la réalisation des différentes étapes de la culture in-vitro notamment le prélèvement des explants, l'initiation, l'enracinement et l'acclimatation.

IV. – Modalités de contrôle de la production

Le contrôle du matériel végétal, en vue de la certification, comprend :

- le contrôle en pépinière ;
- le contrôle au laboratoire ;
- le contrôle dans les lieux de conditionnement et de stockage ;
- le contrôle du matériel végétal certifié importé.

IV. – 1- Contrôle en pépinière

Ce contrôle porte sur toutes les catégories de plants d'arganier. Il concerne le contrôle de l'authenticité variétale et de l'état sanitaire des plants qui doivent être exempts des ravageurs et des maladies visées à l'annexe n° 3 au présent règlement technique.

Tout matériel végétal qui, lors du contrôle, ne répond pas aux prescriptions sus-indiquées, doit, selon le cas, être traité ou détruit.

Lorsqu'il s'agit des plants certifiés, la destruction concerne l'ensemble du lot.

IV. – 1-1- Matériel de départ et de pré-base

Le matériel de départ et de pré-base sont contrôlés visuellement et font l'objet des contrôles suivants :

- avant la plantation : vérification de son origine et du respect de l'isolement ;
- pendant la production :
 - contrôle de l'authenticité variétale et de l'état sanitaire des plants ;
 - estimation de la production de greffons ou de boutures avant leur prélèvement.

IV. – 1-2- Matériel de base

Le contrôle du matériel de base est effectué sur le matériel végétal destiné à la production de greffons ou de boutures. Ce contrôle est effectué, comme suit :

- avant la plantation: vérification de son origine et du respect de l'isolement ;
- pendant la production :
 - contrôle de l'authenticité variétale et de l'état sanitaire des plants ;
 - estimation de la production de greffons ou de boutures avant leur prélèvement.

Les plants sont contrôlés visuellement et font l'objet, le cas échéant, de prélèvements pour analyse au laboratoire aux fins d'établir la présence éventuelle de ravageurs ou d'organismes nuisibles responsables des maladies visées à l'annexe n° 3 au présent règlement technique.

IV. – 1-3- Plants certifiés :

IV. – 1-3- 1- Plants issus de bouturage :

Ces plants font l'objet des contrôles suivants :

- un contrôle effectué après le bouturage pour vérifier l'origine du matériel végétal utilisé, le taux d'enracinement des boutures, ainsi que leur authenticité variétale et leur état sanitaire ;
- un contrôle effectué au moment du développement des plants consistant à vérifier leur authenticité variétale, leur état végétatif et leur état sanitaire ;
- un contrôle est effectué quand les plants sont prêts à la vente et consiste à vérifier leur état sanitaire et leurs caractéristiques techniques. A l'issue de ce contrôle, un bulletin de contrôle en végétation est délivré au pépiniériste. Ce bulletin doit préciser le nombre de plants répondant aux prescriptions du présent règlement technique et des caractéristiques mentionnées dans ses annexes n° 2, 3 et 4.

IV. – 1-3- 2- Plants greffés

a) Porte-greffes

Ils font l'objet d'une visite avant la mise en place au champ ou sous abris. Elle consiste à :

- vérifier l'origine des porte-greffes ;
- contrôler le respect de l'isolement.

Une deuxième visite est effectuée avant le greffage et consiste à :

- contrôler l'état sanitaire ;
- vérifier l'authenticité variétale ;
- estimer la production en porte-greffes.

b) Plants après le greffage

Ils font l'objet de deux contrôles :

Le premier contrôle a lieu après le greffage et a pour but de vérifier :

- l'origine des greffons ;
- le taux de reprise du greffage ;
- l'état sanitaire ;
- l'authenticité variétale.

Le deuxième contrôle est effectué dès que les plants sont prêts à la vente et consiste à contrôler :

- l'état sanitaire et végétatif des plants ;
- l'authenticité variétale ;
- les caractéristiques techniques des plants.

A l'issue de ce dernier contrôle, un bulletin de contrôle en végétation est délivré au pépiniériste. Ce bulletin doit préciser le nombre de plants répondant aux prescriptions du présent règlement technique et aux spécifications fixées à ses annexes n° 2, 3 et 4.

IV. – 1.3.3. Vitro plants

Ils font l'objet des contrôles suivants :

- s'assurer de la mise en place d'un système de traçabilité permettant d'identifier l'origine du matériel végétal utilisé, la date d'introduction au laboratoire et les différents cycles de multiplication au laboratoire ;
- contrôler l'état sanitaire ;
- estimer la production de vitro plants.

IV. – 2- Contrôle au laboratoire

En cas de doute, les services concernés de l'ONSSA procèdent à des prélèvements d'échantillons en vue d'analyses au laboratoire pour le matériel végétal contrôlé en pépinière.

IV. – 3- Contrôle dans les lieux de conditionnement et de stockage

Le contrôle dans les lieux de stockage vise à s'assurer des conditions de stockage et de bonne conservation du matériel végétal d'organier.

Les plants destinés à être transportés sont emballés de manière à faciliter les contrôles et éviter le risque de mélange.

IV. – 4- Contrôle du matériel végétal certifié importé

Le matériel végétal certifié importé, doit répondre aux prescriptions du présent règlement technique à l'égard du matériel végétal de la même catégorie (départ, pré-base, base et certifié) produit au Maroc.

L'importation doit porter sur des plants appartenant à des variétés inscrites au catalogue officiel des espèces et des variétés de plantes cultivables au Maroc et doit, en outre, répondre aux dispositions de la législation et de la réglementation phytosanitaires en vigueur au Maroc.

V. – Certification et étiquetage

V. – 1- Certification

Seul le matériel végétal, qui après les opérations de contrôle effectuées, répondant aux prescriptions du présent règlement technique et à ses annexes 3 et 4 peut être certifié. Cette certification donne lieu à son étiquetage conformément aux dispositions du V-2 ci-dessous.

Lorsque le matériel végétal est prêt à la vente, le pépiniériste doit en aviser le service concerné de l'ONSSA aux fins de procéder à sa certification et de permettre son étiquetage.

V. – 2- Etiquetage

Le matériel végétal certifié commercialisé doit porter une étiquette délivrée par l'ONSSA et portant les indications suivantes : la variété, le porte-greffe dans le cas des plants greffés, le numéro du lot et la catégorie du matériel végétal.

Ces étiquettes sont de couleur blanche pour le matériel végétal de base et de pré-base et de couleur rouge pour les plants certifiés.

Lorsque, suite à l'un des contrôles visés au IV ci-dessus, il apparaît que le matériel végétal ne répond plus aux conditions de certification prescrites par le présent règlement technique, la certification et les étiquettes correspondantes sont retirées.

VI. – Comptabilité matière

Chaque personne physique ou morale qui produit et/ou commercialise le matériel végétal certifié de l'organier, doit tenir à la disposition des services concernés de l'ONSSA, un registre portant les indications suivantes :

- la référence de l'arrêté portant agrément de la pépinière ;
- l'identification de la pépinière, de son propriétaire et/ou de son gestionnaire ;
- le nom de chaque variété produite ;
- les numéros des lots ;
- les catégories de matériel végétal produites ;
- le nombre de plants produits et commercialisés par variétés et catégories ;
- les dates des ventes ;
- le nom de l'acheteur et le lieu de destination du matériel végétal ;
- les numéros de série des étiquettes affectées aux lots vendus ou toute autre indication relative auxdites étiquettes.

ANNEXE N°1**Modèle de déclaration de production de plants certifiés d'arganier****Déclaration de production de plants certifiés d'arganier (*)**

Je soussigné, (1) pépiniériste à (2), déclare avoir pris connaissance du règlement technique relatif à la production, au contrôle, au conditionnement et à la certification des plants d'arganier, et demande à soumettre mes productions ci-après désignées à ce contrôle et en accepte d'avance les résultats :

| Variété | Porte greffe | Catégorie à produire (3) | Nombre de plants à contrôler | Origine du matériel végétal utilisé (n° du lot) |
|---------|--------------|-----------------------------|------------------------------|--|
| | | | | |

(*) Déclaration à remplir par le pépiniériste ou son mandataire le cas échéant et à adresser au service concerné de l'ONSSA du lieu d'implantation de la pépinière.

Documents accompagnant la présente déclaration, conformément au III- 2 du règlement technique relatif à la production, au contrôle, au conditionnement et à la certification des plants d'arganier :

- Bulletin d'analyse nématologique effectuée le sur :

| | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----|
| parcelle <input type="checkbox"/> | substrat <input type="checkbox"/> | (4) |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----|
- Documents justifiant l'origine du matériel végétal utilisé :

| | | |
|----------------------------------|---|------------------------|
| facture <input type="checkbox"/> | certificat d'origine <input type="checkbox"/> | autres documents |
|----------------------------------|---|------------------------|
- Croquis indiquant l'emplacement de la pépinière à contrôler, avec sa localisation y compris au moyen du système d'information géographique (SIG), le cas échéant, et les indications relatives aux distances kilométriques, routes et pistes conduisant de la commune à la pépinière(5).

N.B :

- (1) Préciser le nom et la qualité du déclarant.
- (2) Indiquer l'adresse complète de la pépinière où sont produits les plants déclarés.
- (3) Préciser la catégorie du matériel végétal (de pré-base, de base ou certifié).
- (4) Cocher la bonne mention.
- (5) Mentionner la commune la plus proche de la pépinière.

Fait à..... le.....

Nom et signature du déclarant :

* * *

ANNEXE N°2**Spécifications minimales d'isolement des productions**

| Catégorie du matériel végétal | Spécifications minimales d'isolement | | | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|----------------|----------------|----------------|--------|
| | Départ | Pré-base | Base | Certifié | Verger |
| Départ | Une ligne vide | 2m | 10m | 10m | 50m |
| Pré-base | 2m | Une ligne vide | 10m | 10m | 50m |
| Base | 10m | 5m | Une ligne vide | 10m | 25m |
| Certifié | 10m | 10m | 10m | Une ligne vide | 25m |

Dans le cas d'une culture sous abris, ces normes d'isolement ne sont pas appliquées.

* * *

ANNEXE N° 3**Spécifications du contrôle phytosanitaire du matériel végétal****A. Maladies cryptogamiques :**

- *Aspergilus sp.* ;
- *Rhizopus sp.*

B. Insectes :

- Puceron vert : *Macrosiphum rosae*;
- Aleurode ;
- Cochenille ;
- Coléoptère xylophages : *Hypoescrus strigosus*, *Bolivarita oculatus* et *Xylomedes coronata*.

Tout plant douteux atteint ou présentant les symptômes d'une maladie doit être éliminé avant le contrôle.

* * *

ANNEXE N°4**Caractéristiques techniques des plants certifiés**

| Objet de l'appréciation | Normes |
|--------------------------------|---|
| Système radiculaire | Sain et intact |
| Développement du plant | - Longueur : > 40 cm - Diamètre au collet : > 0,8 cm |
| Blessure ouverte | Exempt |
| Etat sanitaire | Conforme |
| Age | maximum 24 mois |

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé et de la protection sociale n° 2750-22 du 16 rabii I 1444 (13 octobre 2022) modifiant et complétant l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°1795-14 du 14 rejeb 1435 (14 mai 2014) fixant la liste et les limites des additifs alimentaires autorisés à être utilisés dans les produits primaires et les produits alimentaires, ainsi qu'aux indications que doivent porter leurs emballages.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME,
DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

LE MINISTRE DE LA SANTÉ ET DE LA PROTECTION SOCIALE,

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°1795-14 du 14 rejeb 1435 (14 mai 2014) fixant la liste et les limites des additifs alimentaires autorisés à être utilisés dans les produits primaires et les produits alimentaires, ainsi qu'aux indications que doivent porter leurs emballages, tel qu'il a été modifié et complété,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – L'annexe de l'arrêté conjoint susvisé n°1795-14 est abrogée et remplacée par l'annexe I au présent arrêté conjoint.

ART. 2 – L'article 2 de l'arrêté conjoint précité n°1795-14 est complété ainsi qu'il suit :

« Article 2. – Les additifs suivantes :
« a) lorsque ;
« »

« i) le pourcentage présent arrêté ;
« j) la date de durabilité minimale.
« Toutefois, les indications.....
(le reste sans changement.)

ART. 3 – L'arrêté conjoint précité n° 1795-14 est complété par les articles premier bis, premier ter, 3 bis et 3 ter suivants :

« Article premier bis . – Au sens du présent arrêté conjoint, «on entend par :

« 1 – « additif alimentaire » : l'additif tel que défini au 1)
« de l'article 2 du décret n° 2-10-473 susvisé.

« Toutefois, ne sont pas considérés comme additifs «alimentaires :

« – les monosaccharides, disaccharides ou « oligosaccharides et les produits alimentaires contenant « ces substances qui sont utilisées pour leurs propriétés « édulcorantes ;

« – les produits alimentaires, séchés ou concentrés, y « compris les arômes entrant dans la fabrication de « produits alimentaires composés, utilisés en raison de « leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, « tout en ayant un effet colorant secondaire ;

« – les substances entrant dans la composition d'une « couche ou d'une enveloppe de protection ne faisant « pas partie de l'aliment et n'étant pas destinée à être « consommée en même temps que cet aliment ;

« – les produits contenant de la pectine et obtenus à « partir de résidus séchés de pommes ou de zestes « d'agrumes ou de coings, ou de leur mélange, par « l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation « partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium « (pectine liquide) ;

« – les bases de gommes à mâcher ;

« – la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou « dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide « ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement « modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes « amylolytiques ;

« – le chlorure d'ammonium ;

« – le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les « hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du « lait et le gluten ;

« – les acides aminés et leurs sels autres que l'acide « glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et « leurs sels qui n'ont pas de fonction technologique ;

« – les caséinates et la caséine ;

« – l'inuline ;

« 2 – « catégorie fonctionnelle » : l'une des catégories « établies dans l'annexe II au présent arrêté conjoint sur la « base de la fonction technologique exercée par l'additif dans « le produit alimentaire ;

« 3 – « produit alimentaire non transformé » : tout « produit alimentaire qui n'a subi aucun traitement entraînant « une modification sensible de l'état initial de l'aliment. A cet « égard, les opérations suivantes ne sont pas considérées « comme entraînant une modification sensible : division, « séparation, tranchage, désossement, hachage, écorchement, « épeluchage, pelage, mouture, découpage, lavage, parage, « surgélation, congélation, réfrigération, broyage, décorticage, « conditionnement ou déconditionnement ;

« 4 – «produit alimentaire sans sucres ajoutés» : tout « produit alimentaire :

« auquel n'a été ajouté aucun monosaccharide ou « disaccharide ;

« – et auquel n'a été ajouté aucun produit alimentaire « contenant des monosaccharides ou des disaccharides « qui est utilisé pour ses propriétés édulcorantes ;

« 5 – « produit alimentaire à valeur énergétique réduite » : « tout produit alimentaire dont la valeur énergétique a été « réduite d'au moins 30% par rapport au produit d'origine ou « à un produit similaire ;

« 6 – « édulcorant de table » : toute préparation à partir « d'édulcorants autorisés susceptible de contenir d'autres « additifs et/ou ingrédients alimentaires et destinée à être « vendue au consommateur final en tant que substitut de sucre ;

« 7 – « *quantum satis* » : qu'aucune limite numérique « maximale n'est fixée et que les substances sont employées « conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en « quantité n'excédant pas ce qui est nécessaire pour obtenir « l'effet désiré et pour autant que le consommateur ne soit pas « induit en erreur. »

« Article premier ter . – Les additifs alimentaires sont « classés dans l'une des catégories fonctionnelles fixées dans « l'annexe II au présent arrêté conjoint sur la base de leur « principale fonction technologique. »

« Article 3 bis . – Les spécifications des additifs « alimentaires autorisés dans les produits primaires et les « produits alimentaires, prévus au 3) de l'article 53 du décret « précité n°2-10-473, sont fixées dans l'annexe III au présent « arrêté conjoint. »

« Article 3 ter . – L'étiquetage des produits alimentaires « contenant les colorants alimentaires énumérés à l'annexe IV « au présent arrêté conjoint doit comporter la mention « supplémentaire précisée à ladite annexe. »

ART. 4 – Le présent arrêté conjoint prend effet à compter de la date de sa publication au « Bulletin officiel ».

Toutefois, les professionnels du secteur alimentaire disposent d'un délai de deux (2) ans, à compter de ladite date de publication, pour se conformer aux dispositions relatives à l'étiquetage des produits alimentaires contenant les colorants alimentaires énumérés à l'annexe IV au présent arrêté conjoint.

ART. 5 – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 16 rabii I 1444 (13 octobre 2022).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,
MOHAMMED SADIKI.*

*Le ministre de la santé et de
la protection sociale,
KHALID AIT TALEB.*

*

* *

ANNEXE I

Liste des additifs alimentaires autorisés dans les produits alimentaires et conditions d'utilisation

PARTIE A

1. Introduction

La présente liste comprend :

- le nom de l'additif alimentaire et son numéro E ;
- les produits alimentaires auxquels il peut être ajouté ;
- les conditions dans lesquelles il peut être utilisé ;
- les restrictions applicables à sa vente directe au consommateur final.

2. Dispositions générales relatives aux additifs alimentaires figurant sur la liste et à leurs conditions d'utilisation

1. Seules les substances figurant sur la liste de la partie B de la présente annexe peuvent être utilisées comme additifs dans des produits alimentaires, sauf disposition particulière de la partie E de la présente annexe.
2. Les additifs peuvent être utilisés uniquement dans les produits alimentaires et selon les conditions définies dans la partie E de la présente annexe.
3. Dans la partie E de la présente annexe, les produits alimentaires sont énumérés sur la base des catégories de produits alimentaires établis dans la partie D de la présente annexe et les additifs sont regroupés sur la base des groupes définis dans la partie C de la présente annexe.
4. Seules les laques aluminiques préparées à partir des colorants figurant dans la présente partie A, tableau 3, sont autorisées et uniquement pour les catégories de produits alimentaires pour lesquelles des dispositions relatives aux quantités maximales d'aluminium provenant de laques sont expressément énoncées dans la partie E.
5. Les colorants E 123, E 127, E 160b(i), E 160b(ii), E 161g, E 173 et E 180 et leurs mélanges ne peuvent pas être vendus directement aux consommateurs.
6. Les substances figurant sous les numéros E 407, E 407a et E 440 peuvent être normalisées avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation.
7. Lorsqu'il est étiqueté "pour usage alimentaire", le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.
8. Le principe de transfert (La présence d'un additif alimentaire est autorisée dans un produit alimentaire composé lorsque l'additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent ce produit alimentaire composé) ne s'applique pas aux produits alimentaires énumérés dans le tableau 1, pour ce qui est des additifs alimentaires en général, et dans le tableau 2, pour ce qui est des colorants alimentaires.

Tableau 1

Produits alimentaires dans lesquelles la présence d'un additif ne peut pas être permise en vertu du principe de transfert

| | |
|----|---|
| 1 | Produits alimentaires non transformés, à l'exception des préparations de viandes |
| 2 | Miel |
| 3 | Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale non émulsionnées |
| 4 | Beurre |
| 5 | Lait pasteurisé et lait stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisés et crème pasteurisée nature ou non aromatisée (à l'exclusion de la crème à teneur réduite en matières grasses) |
| 6 | Produits laitiers fermentés non aromatisés, non traités thermiquement après fermentation |
| 7 | Babeurre non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé) |
| 8 | Eau minérale naturelle, eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées |
| 9 | Café (à l'exclusion du café instantané aromatisé) et extraits de café |
| 10 | Thé en feuilles non aromatisé |
| 11 | Sucres |
| 12 | Pâtes alimentaires sèches, à l'exclusion des pâtes sans gluten et/ou destinées à un régime hypoprotidique, |
| 13 | Produits alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les produits alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge |

Tableau 2

Produits alimentaires dans lesquelles la présence d'un colorant alimentaire ne peut pas être permise en vertu du principe de transfert

| | |
|----|---|
| 1 | Produits alimentaires non transformées |
| 2 | Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées |
| 3 | Lait, entier, demi-écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris par procédé UHT) (non aromatisé) |
| 4 | Lait chocolaté |
| 5 | Laits fermentés (non aromatisés) |
| 6 | Laits de conserve (non aromatisés) |
| 7 | Babeurre (non aromatisé) |
| 8 | Crème et crème en poudre (non aromatisées) |
| 9 | Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale |
| 10 | Fromages affinés et non affinés (non aromatisés) |
| 11 | Beurre à base de lait de brebis et de chèvre |
| 12 | Œufs et ovoproduits |
| 13 | Farine et autres produits de minoterie ; amidons et féculles |
| 14 | Pain et produits apparentés |
| 15 | Pâtes alimentaires et gnocchis |
| 16 | Sucres, y compris tous les mono- et disaccharides |
| 17 | Purée et conserves de tomate |
| 18 | Sauces à base de tomates |
| 19 | Jus et nectars de fruits et jus et nectars de légumes |
| 20 | Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve ou déshydratés ; fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, transformés |
| 21 | Confitures extra, gelées extra et crème de marrons, crème de pruneaux |
| 22 | Poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier, ainsi que leurs préparations, mais à l'exclusion des repas préparés contenant ces ingrédients |
| 23 | Produits de cacao et composants en chocolat dans les produits à base de chocolat |
| 24 | Café torréfié, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée ; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée ; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusions, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits |
| 25 | Sel, produits de substitution du sel, épices et mélanges d'épices |
| 26 | Vins |
| 27 | Boissons spiritueuses, eaux-de-vie et London gin Sambuca, maraschino, marraschino ou maraskino et mistra |
| 28 | Sangria, Clarea et Zurra |
| 29 | Vinaigre de vin |
| 30 | Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge |
| 31 | Miel |
| 32 | Malt et produit maltés |

Tableau 3
Colorants pouvant être utilisés sous forme de laques

| Numéro E | Dénomination |
|----------|--|
| E 100 | Curcumine |
| E 101 | Riboflavines |
| E 102 | Tartrazine |
| E 104 | Jaune de quinoléine |
| E 110 | <i>Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S</i> |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins |
| E 122 | Azorubine, carmoisine |
| E 123 | Amarante |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A |
| E 127 | Érythrosine |
| E 129 | Rouge allura AC |
| E 131 | Bleu patenté V |
| E 132 | Indigotine, carmin d'indigo |
| E 133 | Bleu brillant FCF |
| E 141 | Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines |
| E 142 | Vert S |
| E 151 | Noir brillant PN |
| E 155 | Brun HT |
| E 163 | Anthocyanes |
| E 180 | Lithol-rubine BK |

PARTIE B**LISTE EXHAUSTIVE DES ADDITIFS****1. Colorants**

| Numéro E | Dénomination |
|------------|--|
| E 100 | Curcumine |
| E 101 | Riboflavines |
| E 102 | Tartrazine |
| E 104 | Jaune de quinoléine |
| E 110 | <i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orange S |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins |
| E 122 | Azorubine, carmoisine |
| E 123 | Amarante |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A |
| E 127 | Erythrosine |
| E 129 | Rouge allura AC |
| E 131 | Bleu patenté V |
| E 132 | Indigotine, carmin d'indigo |
| E 133 | Bleu brillant FCF |
| E 140 | Chlorophylles et chlorophyllines |
| E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines |
| E 142 | Vert S |
| E 150a | Caramel ordinaire (1) |
| E 150b | Caramel de sulfite caustique |
| E 150c | Caramel ammoniacal |
| E 150d | Caramel au sulfite d'ammonium |
| E 151 | Noir brillant PN |
| E 153 | Charbon végétal médicinal |
| E 155 | Brun HT |
| E 160a | Caroténoïdes |
| E 160b(i) | Bixine de rocou |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine |
| E 160d | Lycopène |
| E 160e | β -apocaroténal-8' (C 30) |
| E 161b | Lutéine |
| E 161g | Canthaxanthine (*) |
| E 162 | Rouge de betterave, bétanine |
| E 163 | Anthocyanes |
| E 170 | Carbonate de calcium |
| E 172 | Oxyde et hydroxyde de fer |
| E 173 | Aluminium |
| E 174 | Argent |
| E 175 | Or |
| E 180 | Lithol-rubine BK |

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

(*) La canthaxanthine n'est pas autorisée dans les catégories de produits alimentaires énumérées dans les parties D et E.

2. Édulcorants

| Numéro E | Dénomination |
|----------|---|
| E 420 | Sorbitols |
| E 421 | Mannitol |
| E 950 | Acésulfame-K |
| E 951 | Aspartame |
| E 952 | Cyclamates |
| E 953 | Isomalt |
| E 954 | Saccharines |
| E 955 | Sucralose |
| E 957 | Thaumatine |
| E 959 | Néohespéridine DC |
| E 960a | Glycosides de stéviol issus de <i>Stevia</i> |
| E 960c | Glycosides de stéviol produits par voie enzymatique |
| E 961 | Néotame |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame |
| E 964 | Sirop de polyglycitol |
| E 965 | Maltitols |
| E 966 | Lactitol |
| E 967 | Xylitol |
| E 968 | Érythritol |
| E 969 | Advantame |

3. Additifs autres que les colorants et les édulcorants

| Numéro E | Dénomination |
|----------|--|
| E 170 | Carbonate de calcium |
| E 172 | Oxydes et hydroxydes de fer |
| E 200 | Acide sorbique |
| E 202 | Sorbate de potassium |
| E 210 | Acide benzoïque (1) |
| E 211 | Benzoate de sodium (1) |
| E 212 | Benzoate de potassium (1) |
| E 213 | Benzoate de calcium (1) |
| E 214 | P-hydroxybenzoate d'éthyle |
| E 215 | Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque |
| E 218 | P-hydroxybenzoate de méthyle |
| E 219 | Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque |
| E 220 | Anhydride sulfureux |
| E 221 | Sulfite de sodium |
| E 222 | Sulfite acide de sodium |
| E 223 | Disulfite de sodium |
| E 224 | Disulfite de potassium |
| E 226 | Sulfite de calcium |
| E 227 | Sulfite acide de calcium |
| E 228 | Sulfite acide de potassium |

| Numéro E | Dénomination |
|----------|--|
| E 234 | Nisine |
| E 235 | Natamycine |
| E 239 | Hexaméthylènetétramine |
| E 242 | Dicarbonate de diméthyle |
| E 243 | Éthyl Lauroyl Arginate |
| E 249 | Nitrite de potassium |
| E 250 | Nitrite de sodium |
| E 251 | Nitrate de sodium |
| E 252 | Nitrate de potassium |
| E 260 | Acide acétique |
| E 261 | Acétates de potassium |
| E 262 | Acétates de sodium |
| E 263 | Acétate de calcium |
| E 270 | Acide lactique |
| E 280 | Acide propionique |
| E 281 | Propionate de sodium |
| E 282 | Propionate de calcium |
| E 283 | Propionate de potassium |
| E 284 | Acide borique |
| E 285 | Tétraborate de sodium (borax) |
| E 290 | Dioxyde de carbone |
| E 296 | Acide malique |
| E 297 | Acide fumarique |
| E 300 | Acide ascorbique |
| E 301 | Ascorbate de sodium |
| E 302 | Ascorbate de calcium |
| E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique |
| E 306 | Extrait riche en tocophérols |
| E 307 | Alpha-tocophérol |
| E 308 | Gamma-tocophérol |
| E 309 | Delta-tocophérol |
| E 310 | Gallate de propyle |
| E 315 | Acide érythorbique |
| E 316 | Érythorbate de sodium |
| E 319 | Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT) |
| E 320 | Butylhydroxy-anisol (BHA) |
| E 321 | Butylhydroxy-toluène (BHT) |
| E 322 | Lécithines |
| E 325 | Lactate de sodium |
| E 326 | Lactate de potassium |
| E 327 | Lactate de calcium |
| E 330 | Acide citrique |
| E 331 | Citrates de sodium |
| E 332 | Citrates de potassium |
| E 333 | Citrates de calcium |
| E 334 | Acide tartrique [L (+)] |
| E 335 | Tartrates de sodium |
| E 336 | Tartrates de potassium |
| E 337 | Tartrate double de sodium et de potassium |

| Numéro E | Dénomination |
|----------|--|
| E 338 | Acide phosphorique |
| E 339 | Phosphates de sodium |
| E 340 | Phosphates de potassium |
| E 341 | Phosphates de calcium |
| E 343 | Phosphates de magnésium |
| E 350 | Malates de sodium |
| E 351 | Malate de potassium |
| E 352 | Malates de calcium |
| E 353 | Acide métatartrique |
| E 354 | Tartrate de calcium |
| E 355 | Acide adipique |
| E 356 | Adipate de sodium |
| E 357 | Adipate de potassium |
| E 363 | Acide succinique |
| E 380 | Citrate de triammonium |
| E 385 | Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA) |
| E 392 | Extraits de romarin |
| E 400 | Acide alginique |
| E 401 | Alginat de sodium |
| E 402 | Alginat de potassium |
| E 403 | Alginat d'ammonium |
| E 404 | Alginat de calcium |
| E 405 | Alginat de propane-1,2-diol |
| E 406 | Agar-agar |
| E 407a | Algues <i>Euchema</i> transformées |
| E 407 | Carraghénanes |
| E 410 | Farine de graines de caroube |
| E 412 | Gomme guar |
| E 413 | Gomme adragante |
| E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia |
| E 415 | Gomme xanthane |
| E 416 | Gomme Karaya |
| E 417 | Gomme Tara |
| E 418 | Gomme Gellane |
| E 422 | Glycérol |
| E 423 | Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) |
| E 425 | Konjac |
| E 426 | Hémicellulose de soja |
| E 427 | Gomme cassia |
| E 431 | Stéarate de polyoxyéthylène (40) |
| E 432 | Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20) |
| E 433 | Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80) |
| E 434 | Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40) |
| E 435 | Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60) |
| E 436 | Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65) |
| E 440 | Pectines |
| E 442 | Phosphatides d'ammonium |
| E 444 | Acétate isobutyrate de saccharose |
| E 445 | Esters glycériques de résine de bois |

| Numéro E | Dénomination |
|----------|--|
| E 450 | Diphosphates |
| E 451 | Triphosphates |
| E 452 | Polyphosphates |
| E 456 | Polyaspartate de potassium |
| E 459 | Béta-cyclodextrine |
| E 460 | Cellulose |
| E 461 | Méthylcellulose |
| E 462 | Éthylcellulose |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose |
| E 463a | Hydroxypropylcellulose faiblement substituée (L-HPC) |
| E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose |
| E 465 | Méthyléthylcellulose |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique |
| E 468 | Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée |
| E 469 | Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique, gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique |
| E 470a | Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras |
| E 470b | Sels de magnésium d'acides gras |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras |
| E 472a | Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras |
| E 472b | Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras |
| E 472d | Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras |
| E 472e | Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras |
| E 472f | Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras |
| E 473 | Sucroesters d'acides gras |
| E 474 | Sucroglycérides |
| E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras |
| E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol |
| E 477 | Esters de propane- 1, 2-diol d'acides gras |
| E 479b | Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras |
| E 481 | Stéaroyl-2-lactylate de sodium |
| E 482 | Stéaroyl-2-lactylate de calcium |
| E 483 | Tartrate de stéarylène |
| E 491 | Monostéarate de sorbitane |
| E 492 | Tristéarate de sorbitane |
| E 493 | Monolaurate de sorbitane |
| E 494 | Monooléate de sorbitane |
| E 495 | Monopalmitate de sorbitane |
| E 499 | Phytostérols riches en stigmastérol |
| E 500 | Carbonates de sodium |
| E 501 | Carbonates de potassium |
| E 503 | Carbonates d'ammonium |
| E 504 | Carbonates de magnésium |
| E 507 | Acide chlorhydrique |
| E 508 | Chlorure de potassium |
| E 509 | Chlorure de calcium |
| E 511 | Chlorure de magnésium |
| E 512 | Chlorure d'étain |
| E 513 | Acide sulfurique |

| Numéro E | Dénomination |
|----------|-------------------------------------|
| E 514 | Sulfates de sodium |
| E 515 | Sulfates de potassium |
| E 516 | Sulfate de calcium |
| E 517 | Sulfate d'ammonium |
| E 520 | Sulfate d'aluminium |
| E 521 | Sulfate d'aluminium sodique |
| E 522 | Sulfate d'aluminium potassique |
| E 523 | Sulfate d'aluminium ammonique |
| E 524 | Hydroxyde de sodium |
| E 525 | Hydroxyde de potassium |
| E 526 | Hydroxyde de calcium |
| E 527 | Hydroxyde d'ammonium |
| E 528 | Hydroxyde de magnésium |
| E 529 | Oxyde de calcium |
| E 530 | Oxyde de magnésium |
| E 534 | Tartrate de fer |
| E 535 | Ferrocyanure de sodium |
| E 536 | Ferrocyanure de potassium |
| E 538 | Ferrocyanure de calcium |
| E 541 | Phosphate d'aluminium sodique acide |
| E 551 | Dioxyde de silicium |
| E 552 | Silicate de calcium |
| E 553a | Silicate de magnésium |
| E 553b | Talc |
| E 554 | Silicate alumino-sodique |
| E 555 | Silicate alumino-potassique |
| E 556 | Silicate alumino-calcique |
| E 558 | Bentonite |
| E 559 | Silicate d'aluminium (kaolin) |
| E 570 | Acides gras |
| E 574 | Acide gluconique |
| E 575 | Glucono-delta-lactone |
| E 576 | Gluconate de sodium |
| E 577 | Gluconate de potassium |
| E 578 | Gluconate de calcium |
| E 579 | Gluconate ferreux |
| E 585 | Lactate ferreux |
| E 586 | 4-Hexylrésorcinol |
| E 620 | Acide glutamique |
| E 621 | Glutamate monosodique |
| E 622 | Glutamate monopotassique |
| E 623 | Diglutamate de calcium |
| E 624 | Glutamate d'ammonium |
| E 625 | Diglutamate de magnésium |
| E 626 | Acide guanylique |
| E 627 | Guanylate disodique |
| E 628 | Guanylate dipotassique |
| E 629 | Guanylate de calcium |
| E 630 | Acide inosinique |

| Numéro E | Dénomination |
|----------|--|
| E 631 | Inosinate disodique |
| E 632 | Inosinate dipotassique |
| E 633 | Inosinate de calcium |
| E 634 | 5'-ribonucléotide calcique |
| E 635 | 5'-ribonucléotide disodique |
| E 640 | Glycine et son sel de sodium |
| E 641 | L-leucine |
| E 650 | Acétate de zinc |
| E 900 | Diméthylpolysiloxane |
| E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune |
| E 902 | Cire de candelilla |
| E 903 | Cire de carnauba |
| E 904 | Shellac |
| E 905 | Cire microcristalline |
| E 907 | Poly-1-décène hydrogéné |
| E 914 | Cire de polyéthylène oxydée |
| E 920 | L-cystéine |
| E 927b | Carbamide |
| E 938 | Argon |
| E 939 | Hélium |
| E 941 | Azote |
| E 942 | Protoxyde d'azote |
| E 943a | Butane |
| E 943b | Isobutane |
| E 944 | Propane |
| E 948 | Oxygène |
| E 949 | Hydrogène |
| E 999 | Extraits de quillaia |
| E 1103 | Invertase |
| E 1105 | Lysozyme |
| E 1200 | Polydextrose |
| E 1201 | Polyvinylpyrrolidone |
| E 1202 | Polyvinylpolypyrrrolidone |
| E 1203 | Alcool polyvinyle (APV) |
| E 1204 | Pullulan |
| E 1205 | Copolymère méthacrylate basique |
| E 1206 | Copolymère de méthacrylate neutre |
| E 1207 | Copolymère de méthacrylate anionique |
| E 1208 | Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone |
| E 1209 | Copolymère greffé d'alcool polyvinyle et de polyéthylèneglycol |
| E 1404 | Amidon oxydé |
| E 1410 | Phosphate de monoamidon |
| E 1412 | Phosphate de diamidon |
| E 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté |
| E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé |
| E 1420 | Amidon acétylé |
| E 1422 | Adipate de diamidon acétylé |
| E 1440 | Amidon hydroxypropylé |
| E 1442 | Phosphate de diamidon hydroxypropylé |
| E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique |

| Numéro E | Dénomination |
|----------|--|
| E 1451 | Amidon oxydé acétylé |
| E 1452 | Octényl succinate d'amidon d'aluminium |
| E 1505 | Citrate de triéthyle |
| E 1517 | Diacétate de glycéryle (diacétine) |
| E 1518 | Triacétate de glycéryle (triacétine) |
| E 1519 | Alcool benzylique |
| E 1520 | Propanediol-1,2 (propylène glycol) |
| E 1521 | Polyéthylène glycol |

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

PARTIE C**DÉFINITION DE GROUPES D'ADDITIFS****1) Groupe I :**

| Numéro E | Dénomination | Quantité maximale spécifique |
|----------|--|---------------------------------|
| E 170 | Carbonate de calcium | <i>quantum satis</i> |
| E 260 | Acide acétique | <i>quantum satis</i> |
| E 261 | Acétate de potassium | <i>quantum satis</i> |
| E 262 | Acétates de sodium | <i>quantum satis</i> |
| E 263 | Acétate de calcium | <i>quantum satis</i> |
| E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> |
| E 290 | Dioxyde de carbone | <i>quantum satis</i> |
| E 296 | Acide malique | <i>quantum satis</i> |
| E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> |
| E 301 | Ascorbate de sodium | <i>quantum satis</i> |
| E 302 | Ascorbate de calcium | <i>quantum satis</i> |
| E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique | <i>quantum satis</i> |
| E 306 | Extrait riche en tocophérols | <i>quantum satis</i> |
| E 307 | Alpha-tocophérol | <i>quantum satis</i> |
| E 308 | Gamma-tocophérol | <i>quantum satis</i> |
| E 309 | Delta-tocophérol | <i>quantum satis</i> |
| E 322 | Lécithines | <i>quantum satis</i> |
| E 325 | Lactate de sodium | <i>quantum satis</i> |
| E 326 | Lactate de potassium | <i>quantum satis</i> |
| E 327 | Lactate de calcium | <i>quantum satis</i> |
| E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> |
| E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> |
| E 332 | Citrates de potassium | <i>quantum satis</i> |
| E 333 | Citrates de calcium | <i>quantum satis</i> |
| E 334 | Acide tartrique [L (+)] | <i>quantum satis</i> |
| E 335 | Tartrates de sodium | <i>quantum satis</i> |
| E 336 | Tartrates de potassium | <i>quantum satis</i> |
| E 337 | Tartrate double de sodium et de potassium | <i>quantum satis</i> |
| E 350 | Malates de sodium | <i>quantum satis</i> |
| E 351 | Malate de potassium | <i>quantum satis</i> |
| E 352 | Malates de calcium | <i>quantum satis</i> |
| E 354 | Tartrate de calcium | <i>quantum satis</i> |
| E 380 | Citrate de triammonium | <i>quantum satis</i> |
| E 400 | Acide alginique | <i>quantum satis (1)</i> |
| E 401 | Alginate de sodium | <i>quantum satis (1)</i> |
| E 402 | Alginate de potassium | <i>quantum satis (1)</i> |
| E 403 | Alginate d'ammonium | <i>quantum satis (1)</i> |
| E 404 | Alginate de calcium | <i>quantum satis (1)</i> |
| E 406 | Agar agar | <i>quantum satis (1)</i> |
| E 407 | Carraghénanes | <i>quantum satis (1)</i> |
| E 407a | Algues <i>Euchema</i> transformées | <i>quantum satis (1)</i> |
| E 410 | Farine de graines de caroube | <i>quantum satis (1)(2)</i> |
| E 412 | Gomme guar | <i>quantum satis (1)(2)</i> |
| E 413 | Gomme adragante | <i>quantum satis (1)</i> |

| Numéro E | Dénomination | Quantité maximale spécifique |
|----------|---|---|
| E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | <i>quantum satis</i> (1) |
| E 415 | Gomme xanthane | <i>quantum satis</i> (1)(2) |
| E 417 | Gomme Tara | <i>quantum satis</i> (1)(2) |
| E 418 | Gomme Gellane | <i>quantum satis</i> (1) |
| E 422 | Glycérol | <i>quantum satis</i> |
| E 425 | Konjac i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac | 10 g/kg, seuls ou en mélange (1) (2)(3) |
| E 426 | Hémicellulose de soja | <i>quantum satis</i> |
| E 440 | Pectines | <i>quantum satis</i> (1) |
| E 460 | Cellulose | <i>quantum satis</i> |
| E 461 | Méthylcellulose | <i>quantum satis</i> |
| E 462 | Éthylcellulose | <i>quantum satis</i> |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | <i>quantum satis</i> |
| E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | <i>quantum satis</i> |
| E 465 | Méthyléthylcellulose | <i>quantum satis</i> |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique | <i>quantum satis</i> |
| E 469 | Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique | <i>quantum satis</i> |
| E 470a | Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras | <i>quantum satis</i> |
| E 470b | Sels de magnésium d'acides gras | <i>quantum satis</i> |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> |
| E 472a | Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> |
| E 472b | Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> |
| E 472d | Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> |
| E 472e | Esters monoacetyltartriques et diacetyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> |
| E 472f | Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> |
| E 500 | Carbonates de sodium | <i>quantum satis</i> |
| E 501 | Carbonates de potassium | <i>quantum satis</i> |
| E 503 | Carbonates d'ammonium | <i>quantum satis</i> |
| E 504 | Carbonates de magnésium | <i>quantum satis</i> |
| E 507 | Acide chlorhydrique | <i>quantum satis</i> |
| E 508 | Chlorure de potassium | <i>quantum satis</i> |
| E 509 | Chlorure de calcium | <i>quantum satis</i> |
| E 511 | Chlorure de magnésium | <i>quantum satis</i> |
| E 513 | Acide sulfurique | <i>quantum satis</i> |
| E 514 | Sulfates de sodium | <i>quantum satis</i> |
| E 515 | Sulfates de potassium | <i>quantum satis</i> |
| E 516 | Sulfate de calcium | <i>quantum satis</i> |
| E 524 | Hydroxyde de sodium | <i>quantum satis</i> |
| E 525 | Hydroxyde de potassium | <i>quantum satis</i> |
| E 526 | Hydroxyde de calcium | <i>quantum satis</i> |

| Numéro E | Dénomination | Quantité maximale spécifique |
|----------|--------------------------------------|------------------------------|
| E 527 | Hydroxyde d'ammonium | <i>quantum satis</i> |
| E 528 | Hydroxyde de magnésium | <i>quantum satis</i> |
| E 529 | Oxyde de calcium | <i>quantum satis</i> |
| E 530 | Oxyde de magnésium | <i>quantum satis</i> |
| E 570 | Acides gras | <i>quantum satis</i> |
| E 574 | Acide gluconique | <i>quantum satis</i> |
| E 575 | Glucono-delta-lactone | <i>quantum satis</i> |
| E 576 | Gluconate de sodium | <i>quantum satis</i> |
| E 577 | Gluconate de potassium | <i>quantum satis</i> |
| E 578 | Gluconate de calcium | <i>quantum satis</i> |
| E 640 | Glycine et son sel de sodium | <i>quantum satis</i> |
| E 920 | L-cystéine | <i>quantum satis</i> |
| E 938 | Argon | <i>quantum satis</i> |
| E 939 | Hélium | <i>quantum satis</i> |
| E 941 | Azote | <i>quantum satis</i> |
| E 942 | Protoxyde d'azote | <i>quantum satis</i> |
| E 948 | Oxygène | <i>quantum satis</i> |
| E 949 | Hydrogène | <i>quantum satis</i> |
| E 1103 | Invertase | <i>quantum satis</i> |
| E 1200 | Polydextrose | <i>quantum satis</i> |
| E 1404 | Amidon oxydé | <i>quantum satis</i> |
| E 1410 | Phosphate de monoamidon | <i>quantum satis</i> |
| E 1412 | Phosphate de diamidon | <i>quantum satis</i> |
| E 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | <i>quantum satis</i> |
| E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | <i>quantum satis</i> |
| E 1420 | Amidon acétylé | <i>quantum satis</i> |
| E 1422 | Adipate de diamidon acétylé | <i>quantum satis</i> |
| E 1440 | Amidon hydroxypropylé | <i>quantum satis</i> |
| E 1442 | Phosphate de diamidon hydroxypropylé | <i>quantum satis</i> |
| E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | <i>quantum satis</i> |
| E 1451 | Amidon oxydé acétylé | <i>quantum satis</i> |

| Numéro E | Dénomination | Quantité maximale spécifique |
|----------|-----------------------------|--|
| E 620 | Acide glutamique | 10 g/kg, seuls ou en mélange, exprimés en acide glutamique |
| E 621 | Glutamate monosodique | |
| E 622 | Glutamate monopotassique | |
| E 623 | Diglutamate de calcium | |
| E 624 | Glutamate d'ammonium | |
| E 625 | Diglutamate de magnésium | |
| E 626 | Acide guanylique | 500 mg/kg, seuls ou en mélange, exprimés en acide guanylique |
| E 627 | Guanylate disodique | |
| E 628 | Guanylate dipotassique | |
| E 629 | Guanylate de calcium | |
| E 630 | Acide inosinique | |
| E 631 | Inosinate disodique | |
| E 632 | Inosinate dipotassique | |
| E 633 | Inosinate de calcium | |
| E 634 | 5'-ribonucléotide calcique | |
| E 635 | 5'-ribonucléotide disodique | |
| E 420 | Sorbitols | <i>quantum satis</i> (à des fins autres que l'é dulcoration) |
| E 421 | Mannitol | |
| E 953 | Isomalt | |
| E 965 | Maltitols | |
| E 966 | Lactitol | |
| E 967 | Xylitol | |
| E 968 | Érythritol | |

(1) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes.

(2) Ne peut pas être employée pour la production de produits alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

(3) Ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées.

2) Groupe II : Colorants alimentaires autorisés sur la base du principe *quantum satis*

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

3) Groupe III : Colorants alimentaires avec limite maximale combinée

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

4) Groupe IV : Polyols

| Numéro E | Dénomination |
|----------|--------------|
| E 420 | Sorbitols |
| E 421 | Mannitol |
| E 953 | Isomalt |
| E 965 | Maltitols |
| E 966 | Lactitol |
| E 967 | Xylitol |
| E 968 | Érythritol |

5) Autres additifs pouvant être réglementés ensemble

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

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

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

| Numéro E | Dénomination |
|----------|-----------------------|
| E 210 | Acide benzoïque |
| E 211 | Benzoate de sodium |
| E 212 | Benzoate de potassium |
| E 213 | Benzoate de calcium |

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

| Numéro E | Dénomination |
|----------|-----------------------|
| E 200 | Acide sorbique |
| E 202 | Sorbate de potassium |
| E 210 | Acide benzoïque |
| E 211 | Benzoate de sodium |
| E 212 | Benzoate de potassium |
| E 213 | Benzoate de calcium |

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

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

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

| Numéro E | Dénomination |
|----------|--|
| E 200 | Acide sorbique |
| E 202 | Sorbate de potassium |
| E 214 | P-hydroxybenzoate d'éthyle |
| E 215 | Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque |
| E 218 | P-hydroxybenzoate de méthyle |
| E 219 | Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque |

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

| Numéro E | Dénomination |
|----------|--|
| E 214 | P-hydroxybenzoate d'éthyle |
| E 215 | Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque |
| E 218 | P-hydroxybenzoate de méthyle |
| E 219 | Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque |

g) E 220 – 228 : Anhydride sulfureux – sulfites

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

h) E 249 – 250 : Nitrites

| Numéro E | Dénomination |
|----------|----------------------|
| E 249 | Nitrite de potassium |
| E 250 | Nitrite de sodium |

i) E 251 – 252 : Nitrates

| Numéro E | Dénomination |
|----------|----------------------|
| E 251 | Nitrate de sodium |
| E 252 | Nitrate de potassium |

j) E 280 – 283 : Acide propionique – propionates

| Numéro E | Dénomination |
|----------|-------------------------|
| E 280 | Acide propionique |
| E 281 | Propionate de sodium |
| E 282 | Propionate de calcium |
| E 283 | Propionate de potassium |

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

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

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

| Numéro E | Dénomination |
|----------|-------------------------|
| E 338 | Acide phosphorique |
| E 339 | Phosphates de sodium |
| E 340 | Phosphates de potassium |
| E 341 | Phosphates de calcium |
| E 343 | Phosphates de magnésium |
| E 450 | Diphosphates (1) |
| E 451 | Triphosphates |
| E 452 | Polyphosphates |

(1) E 450 (ix) n'est pas inclus.

m) E 355 – 357 : Acide adipique – adipates

| Numéro E | Dénomination |
|----------|----------------------|
| E 355 | Acide adipique |
| E 356 | Adipate de sodium |
| E 357 | Adipate de potassium |

n) E 432 – 436 : Polysorbates

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

o) E 473 – 474 : Sucroesters d’acides gras, sucroglycérides

| Numéro E | Dénomination |
|----------|---------------------------|
| E 473 | Sucroesters d’acides gras |
| E 474 | Sucroglycérides |

p) E 481 – 482 : Stéaroyl-2-lactylates

| Numéro E | Dénomination |
|----------|---------------------------------|
| E 481 | Stéaroyl-2-lactylate de sodium |
| E 482 | Stéaroyl-2-lactylate de calcium |

q) E 491 – 495 : Esters de sorbitane

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

r) E 520 – 523 : Sulfates d’aluminium

| Numéro E | Dénomination |
|----------|--------------------------------|
| E 520 | Sulfate d’aluminium |
| E 521 | Sulfate d’aluminium sodique |
| E 522 | Sulfate d’aluminium potassique |
| E 523 | Sulfate d’aluminium ammonique |

s) E 551 – 553 : Dioxyde de silicium – silicates

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

t) E 620 – 625 : Acide glutamique – glutamates

| Numéro E | Dénomination |
|----------|--------------------------|
| E 620 | Acide glutamique |
| E 621 | Glutamate monosodique |
| E 622 | Glutamate monopotassique |
| E 623 | Diglutamate de calcium |
| E 624 | Glutamate d’ammonium |
| E 625 | Diglutamate de magnésium |

u) E 626 – 635: Ribonucléotides

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

v) E 960a – 960c: Glycosides de stéviol

| Numéro E | Dénomination |
|----------|---|
| E 960a | Glycosides de stéviol issus de <i>Stevia</i> |
| E 960c | Glycosides de stéviol produits par voie enzymatique |

PARTIE D
CATÉGORIES DE PRODUITS ALIMENTAIRES

| Numéro | Dénomination |
|------------|---|
| 0. | Toutes les catégories de produits alimentaires |
| 01. | Produits laitiers et succédanés |
| 01.1 | Lait pasteurisé et lait stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisés |
| 01.2 | Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation |
| 01.3 | Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation |
| 01.4 | Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement |
| 01.5 | Lait déshydraté |
| 01.6 | Crème et crème en poudre |
| 01.6.1 | Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à teneur réduite en matières grasses) |
| 01.6.2 | Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 % |
| 01.6.3 | Autres crèmes |
| 01.7 | Fromages et produits fromagers |
| 01.7.1 | Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 |
| 01.7.2 | Fromages affinés |
| 01.7.3 | Croûtes de fromage comestibles |
| 01.7.4 | Fromages de lactosérum |
| 01.7.5 | Fromages fondues |
| 01.7.6 | Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16) |
| 01.8 | Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons |
| 01.9 | Caséinates alimentaires |
| 02. | Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles |
| 02.1 | Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres) |
| 02.2 | Émulsions d'huiles et de matières grasses essentiellement du type eau dans huile |
| 02.2.1 | Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres |
| 02.2.2 | Autres émulsions d'huiles et de matières grasses, y compris les matières grasses tartinables et émulsions liquides |
| 02.3 | Huiles végétales à vaporiser |
| 03. | Glaces de consommation |
| 04. | Fruits et légumes |
| 04.1 | Fruits et légumes non transformés |
| 04.1.1 | Fruits et légumes frais entiers |
| 04.1.2 | Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés |
| 04.1.3 | Fruits et légumes congelés |
| 04.2 | Fruits et légumes transformés |
| 04.2.1 | Fruits et légumes séchés |
| 04.2.2 | Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure |
| 04.2.3 | Fruits et légumes en conserve |
| 04.2.4 | Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4 |
| 04.2.4.1 | Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes |
| 04.2.4.2 | Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 |
| 04.2.5 | Confitures, gelées, marmelades et produits similaires |
| 04.2.5.1 | Confitures extra et gelées extra |
| 04.2.5.2 | Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons |
| 04.2.5.3 | Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes |
| 04.2.5.4 | Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque |
| 04.2.6 | Produits de pommes de terre transformés |

| Numéro | Dénomination |
|------------|---|
| 05. | Confiseries |
| 05.1 | Produits de cacao et de chocolat |
| 05.2 | Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine |
| 05.3 | Chewing-gum |
| 05.4 | Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 |
| 06. | Céréales et produits céréaliers |
| 06.1 | Graines céréalier entières, brisées ou en flocons |
| 06.2 | Farines et autres produits de minoterie, amidons et féculles |
| 06.2.1 | Farines |
| 06.2.2 | Amidons et féculles |
| 06.3 | Céréales pour petit-déjeuner |
| 06.4 | Pâtes alimentaires |
| 06.4.1 | Pâtes fraîches |
| 06.4.2 | Pâtes sèches |
| 06.4.3 | Pâtes fraîches précuites |
| 06.4.4 | Gnocchi de pomme de terre |
| 06.4.5 | Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires) |
| 06.5 | Nouilles |
| 06.6 | Pâte à frire |
| 06.7 | Céréales précuites ou transformées |
| 07. | Produits de boulangerie |
| 07.1 | Pain et petits pains |
| 07.1.1 | Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel |
| 07.1.2 | Pain courant français ; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| 07.2 | Produits de boulangerie fine |
| 08. | Viandes |
| 08.1 | Viandes fraîches autres que les préparations de viandes |
| 08.2 | Préparations de viandes |
| 08.3 | Produits à base de viande |
| 08.3.1 | Produits à base de viande non traités thermiquement |
| 08.3.2 | Produits à base de viande traités thermiquement |
| 08.3.3 | Boyaux, enrobages et décosrations pour viande |
| 08.3.4 | Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates |
| 08.3.4.1 | Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants) |
| 08.3.4.2 | Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturatior.) |
| 08.3.4.3 | Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.) |

| Numéro | Dénomination |
|------------|--|
| 09. | Poisson et produits de la pêche |
| 09.1 | Poisson et produits de la pêche non transformés |
| 09.1.1 | Poisson non transformé |
| 09.1.2 | Mollusques et crustacés non transformés |
| 09.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés |
| 09.3 | Œufs de poisson |
| 10. | Œufs et ovoproduits |
| 10.1 | Œufs non transformés |
| 10.2 | Œufs transformés et ovoproduits |
| 11. | Sucres, sirops, miel et édulcorants de table |
| 11.1 | Sucres et sirops |
| 11.2 | Autres sucres et sirops |
| 11.3 | Miel |
| 11.4 | Édulcorants de table |
| 11.4.1 | Édulcorants de table sous forme liquide |
| 11.4.2 | Édulcorants de table sous forme de poudre |
| 11.4.3 | Édulcorants de table sous forme de comprimés |
| 12. | Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques |
| 12.1 | Sel et produits de substitution du sel |
| 12.1.1 | Sel |
| 12.1.2 | Produits de substitution du sel |
| 12.2 | Fines herbes, épices et assaisonnements |
| 12.2.1 | Fines herbes et épices |
| 12.2.2 | Assaisonnements et condiments |
| 12.3 | Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume) |
| 12.4 | Moutarde |
| 12.5 | Soupes, potages et bouillons |
| 12.6 | Sauces |
| 12.7 | Salades et pâtes à tartiner salées |
| 12.8 | Levures et produits de levures |
| 12.9 | Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8 |
| 13. | Produits alimentaires destinées à une alimentation particulière |
| 13.1 | Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge |
| 13.1.1 | Préparations pour nourrissons (1) |
| 13.1.2 | Préparations de suite |
| 13.1.3 | Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (2) |
| 13.1.4 | Autres aliments pour enfants en bas âge |
| 13.1.5 | Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge (3) et préparations spéciales pour nourrissons |
| 13.1.5.1 | Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons |
| 13.1.5.2 | Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge |
| 13.2 | Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5) |
| 13.3 | Aliments diététiques de régime pour contrôle du poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie) |
| 13.4 | Produits alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (4) |

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

PARTIE E
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET CONDITIONS D'UTILISATION

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|-----------------------|---|--|-------------------------|
| 0. Additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de produits alimentaires à l'exclusion des produits alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge, sauf dispositions spécifiques | | | | | |
| E 290 | Dioxyde de carbone | <i>quantum satiis</i> | | Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. | |
| E 938 | Argon | <i>quantum satiis</i> | | Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. | |
| E 939 | Hélium | <i>quantum satiis</i> | | Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. | |
| E 941 | Azote | <i>quantum satiis</i> | | Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. | |
| E 942 | Protoxyde d'azote | <i>quantum satiis</i> | | Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. | |
| E 948 | Oxygène | <i>quantum satiis</i> | | Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. | |
| E 949 | Hydrogène | <i>quantum satiis</i> | | Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 10 000 | (1) (4) (57) | Uniquement produits alimentaires séchées en poudre (autrement dit les produits alimentaires séchés au cours de la fabrication et les mélanges de ces produits), à l'exclusion des produits alimentaires énumérés au tableau 1 de la partie A de la présente annexe. | |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | 10 000 | (1) (57) | Uniquement produits alimentaires séchées en poudre (autrement dit les produits alimentaires séchés au cours de la fabrication et les mélanges de ces produits), à l'exclusion des produits alimentaires énumérés au tableau 1 de la partie A de la présente annexe. | |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium - silicates | 10 000 | (1) (57) | Uniquement produits alimentaires séchées en poudre (autrement dit les produits alimentaires séchés au cours de la fabrication et les mélanges de ces produits), à l'exclusion des produits alimentaires énumérés dans la partie A, tableau 1, de la présente annexe. | |
| E 459 | Bêta-cyclodextrine | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des produits alimentaires énumérés au tableau 1 de la partie A de la présente annexe. | |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | <i>quantum satiis</i> | (1) | Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des produits alimentaires énumérés au tableau 1 de la partie A de la présente annexe. | |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium - silicates | <i>quantum satiis</i> | (1) | Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des produits alimentaires énumérés au tableau 1 de la partie A de la présente annexe. | |
| (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | | |
| (57) : La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux points 01 à 18 de la présente annexe pour certains produits alimentaires ou catégories de produits alimentaires. | | | | | |

| Nom de la catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|--|----------------------|--|---|-------------------------|
| 01 | | | | | |
| 01.1 | | | | | |
| Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé | | | | | |
| E 331 | Citrates de sodium | 4 000 | | Uniquement lait de chèvre UHT | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) | Uniquement lait stérilisé et UHT | |
| | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | |
| | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | |
| 01.2 | | | | | |
| Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le beurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du beurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation | | | | | |
| 01.3 | | | | | |
| Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation | | | | | |
| Groupe I | | | | | |
| E 200 -202 | Additifs | | | | |
| E 200 -202 | Acide sorbique — sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement lait caillé | |
| | (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 aromatisés, y compris traités thermiquement | | | | | |
| Groupe I | | | | | |
| E 104 | Additifs | | | | |
| E 104 | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | (74) | | |
| E 110 | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | (74) | | |
| Groupe II | | | | | |
| E 110 | Polyols | <i>quantum satis</i> | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 5 | (61) | | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 5 | (61) | | |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 15 | (94) | | |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 4 | (94) | | |
| E 160d | Lycopène | 30 | | | |
| E 200 - 213 | Acide sorbique — sorbate de potassium; acide benzoïque — benzoates | 300 | (1) (2) | Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement | |
| E 297 | Acide fumarique | 4 000 | | Uniquement desserts aromatisés aux fruits | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 3 000 | (1) (4) | | |
| E 355 - 357 | Acide adipique — adipates | 1 000 | | Uniquement desserts aromatisés aux fruits | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|--|---|----------------|--|
| 01.4 | E 363 | Acide succinique | 6 000 | | |
| | E 416 | Gomme Karaya | 6 000 | | |
| | E 427 | Gomme cassia | 2 500 | | |
| | E 432 - 436 | Polyisobates | 1 000 | | |
| | E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 2 000 | | |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5 000 | | |
| | E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5 000 | | |
| | E 483 | Tartrate de stéarylène | 5 000 | | |
| | E 491 - 495 | Esters de sorbitane | 5 000 | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1 000 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 250 | (51) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 100 | (52) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 5 | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | 100 | (1) (60) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | (11)a (49)(50) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 32 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |
| | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (60) : exprimées en équivalents stéviols | | | |
| | | (61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |
| | | (74) : Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes les aluminiques : 1,5 mg/kg. | | | |
| | | (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutées en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|---|------------------------------|
| 01.5 Lait déshydraté | | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | | <i>quantum satis</i> | | Sauf produits non aromatisés |
| E 300 | Acide ascorbique | | <i>quantum satis</i> | | |
| E 301 | Ascorbate de sodium | | <i>quantum satis</i> | | |
| E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique | | <i>quantum satis</i> | | |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) | Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques | |
| E 322 | Lécithines | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 332 | Citrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) | Uniquement lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche | |
| E 338 - 452 | Acide phosphonique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 500 | (1) (4) | Uniquement lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2 500 | (1) (4) | Uniquement lait en poudre et lait écrémé en poudre | |
| E 392 | Extraits de romarin | 200 | (41) (46) | Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques | |
| E 392 | Extraits de romarin | 30 | (46) | Uniquement lait en poudre pour la fabrication de crèmes glacées | |
| E 407 | Carraghénanes | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 500(ii) | Carbonate acide de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 501(ii) | Carbonate acide de potassium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 509 | Chlorure de calcium | <i>quantum satis</i> | | | |
| (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | | |
| (41) : Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | | | |
| (46) : Somme du carnosol et de l'acide camosique. | | | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|-------|-------------------------|
| 01.6 Crème et crème en poudre | | | | | |
| 01.6.1 Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à faible teneur en matières grasses) | | | | | |
| E 401 | Alginate de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 402 | Alginate de potassium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 407 | Carraghénanes | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 466 | Carboxyméthylcellulose cellulosique sodique, gomme cellulosique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | | |
| 01.6.2 Produits à base de crème fermentée au moyen de fermentis vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 % | | | | | |
| E 406 | Agar-agar | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 407 | Carraghénanes | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 410 | Farine de graines de caroube | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 412 | Gomme guar | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 415 | Gomme xanthane | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 440 | Pectines | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 460 | Cellulose | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 466 | Carboxyméthylcellulose sodique, gomme cellulosique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 1404 | Amidon oxydé | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 1410 | Phosphate de monoamidon | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 1412 | Phosphate de diamidon | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 1420 | Amidon acétylé | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 1422 | Adipate de diamidon acétylé | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 1440 | Amidon hydroxypropylé | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 1442 | Phosphate de diamidon hydroxypropylé | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 1451 | Amidon oxydé acétylé | <i>quantum satis</i> | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|---|---|---------|---|
| 01.6.3 Autres crèmes | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | |
| | Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | Uniquement crèmes aromatisées |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | | Uniquement crèmes aromatisées |
| E 104 | Jaune de quinoléine | | 10 | (61) | Uniquement crèmes aromatisées |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | | 5 | (61) | Uniquement crèmes aromatisées |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | | 5 | (61) | Uniquement crèmes aromatisées |
| E 234 | Nisine | | 10 | | Uniquement <i>clotted cream</i> -(crème caillée) |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | | 5 000 | (1) (4) | Uniquement crème stérilisée, pasteurisée et UHT et crème fouettée |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | | 5 000 | (1) | Uniquement crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (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. | | | |
| 01.7 Fromages et produits fromagers | | | | | |
| 01.7.1 Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | À l'exception de la <i>mozzarella</i> |
| | Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fromages non affinés aromatisés |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | | Uniquement fromages non affinés aromatisés |
| E 200 - 202 | Acide sorbique - sorbate de potassium | | 1 000 | (1) (2) | Uniquement fromages non affinés aromatisés |
| E 234 | Nisine | | 10 | | Uniquement <i>mascarpone</i> |
| E 260 | Acide acétique | | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>mozzarella</i> |
| E 270 | Acide lactique | | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>mozzarella</i> |
| E 330 | Acide citrique | | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>mozzarella</i> |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | | 2 000 | (1) (4) | À l'exception de la <i>mozzarella</i> |
| E 460(ii) | Cellulose en poudre | | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>mozzarella</i> râpée et en tranches |
| E 575 | Glucono-delta-lactone | | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>mozzarella</i> |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |

| Número de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--------------------------------|--|--|---|--|-------------------------|
| 01.7.2 Fromages affinés | | | | | |
| E 1105 | Lysozyme | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 125 | (83) | Uniquement fromage persillé à pâte rouge et fromage au pesto rouge | |
| E 140 | Chlorophylles, chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fromage <i>sage desj</i> | |
| E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fromage <i>sage desj</i> , fromages au pesto rouge et vert, fromage au wasabi et fromage persillé à pâte verte aux herbes | |
| E 153 | Charbon végétal médicinal | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fromage <i>morfièr</i> | |
| E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé | |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 15 | (94) | Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé, et fromage au pesto rouge et vert | |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 15 | (94) | Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé, et fromage au pesto rouge et vert | |
| E 160b(iii) | Norbixine de rocou | 50 | | Uniquement fromage <i>red Leicester</i> | |
| E 160b(iv) | Norbixine de rocou | 35 | | Uniquement fromage <i>mimolette</i> | |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé et fromage au pesto rouge | |
| E 163 | Anthocyanes | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 170 | Carbonate de calcium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fromage persillé à pâte rouge | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique - sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé ; fromage en couches et fromage avec addition de produits alimentaires | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique - sorbate de potassium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement traitement en surface de produits affinés | |
| E 234 | Nisine | 12,5 | (29) | | |
| E 235 | Natamycine | 1 mg/dm ² de surface (absence à 5 mm de profondeur) | | Uniquement traitement en surface des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle non prédecoupés | |
| E 239 | Hexaméthylénététramine | quantité résiduelle de 25 mg/kg exprimée en formaldéhyde | | Uniquement fromage provolone | |
| E 251 - 252 | Nitrites | 150 | (30) | Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle | |
| E 280 - 283 | Acide propionique - propionates | <i>quantum satis</i> | | Uniquement traitement en surface | |
| E 460 | Cellulose en poudre | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fromage affiné en tranches et râpé | |
| E 500(i) | Carbonate acide de sodium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fromage au lait aigre | |
| E 504 | Carbonates de magnésium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 509 | Chlorure de calcium | <i>quantum satis</i> | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------------------|--|---|---------|---|
| 01.7.2 | E 551 - 559 E 575 | Dioxyde de silicium - silicates Glucono-delta-lactone | 10 000 <i>quantum satis</i> | (1) | Uniquement fromage en tranches ou rapé à pâte dure et semi-dure |
| | | | | | (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. |
| | | | | | (29) : Cette substance peut être présente naturellement dans certains fromages obtenus par des processus de fermentation. |
| | | | | | (30) : Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau. |
| | | | | | (83) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiums de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 3,2 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. |
| | | | | | (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. |
| 01.7.3 | | Croûtes de fromage comestibles | | | |
| | Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | <i>quantum satis</i> | (67) | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (62) | |
| | E 160d | Lycopène | 30 | | |
| | E 180 | Lithol-rubine BK | <i>quantum satis</i> | (67) | |
| | E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) | |
| | E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | |
| | | | | | (62) : La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. |
| | | | | | (67) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiums 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. |
| | | | | | (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. |
| 01.7.4 | | Fromages de lactosérum | | | |
| | Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement fromage en tranches, préemballé ; fromage en couches et fromage avec addition de produits alimentaires |
| | E 251 - 252 | Nitrates | 150 | (30) | Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi -dure et semi-molle |
| | E 260 | Acide acétique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 460(i) | Cellulose en poudre | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fromage rapé et en tranches |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | <i>quantum satis</i> | | |
| | | | | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. |
| | | | | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. |
| | | | | | (30) : Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau. |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|-------------------------------|---|---|---|-----------|---------------------------------------|
| 01.7.5 Fromages fondus | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | | | | |
| E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | 100 | (33) | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 102 | Tartrazine | | 100 | (33) | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | | 100 | (33) (66) | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 122 | Azorubine, carnoisine | | 100 | (33) | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 160e | β-apocaroténil-8' (C 30) | | 100 | (33) | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 161b | Lutéine | | 100 | (33) | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 160d | Lycopène | | 5 | | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | | 15 | (94) | |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | | 8 | (94) | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | | 2 000 | (1) (2) | |
| E 234 | Nisine | | 12,5 | (29) | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | | 20 000 | (1) (4) | |
| E 427 | Gomme cassia | | 2 500 | | |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | | 10 000 | (1) | |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (29) : Cette substance peut être présente naturellement dans certains fromages obtenus par des processus de fermentation. | | | |
| | | (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 aluminiums de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | | | |
| | | (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle l'apport s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|--|---|--|-------------------------|
| 017.6 Produits fromagers à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits non affinés aromatisés | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | | Uniquement produits non affinés aromatisés | |
| E 1105 | Lysozyme | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits affinés | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 125 | | Uniquement produits persillés à pâte rouge | |
| E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé | |
| E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 8 | | Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé | |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé | |
| E 163 | Anthocyanes | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits persillés à pâte rouge | |
| E 170 | Carbonate de calcium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits affinés | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement produits non affinés ; produits affinés en tranches, préemballés ; produits affinés en couches et produits affinés avec addition de produits alimentaires | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement traitement en surface de produits affinés | |
| E 234 | Nisine | 12,5 | (29) | Uniquement produits affinés et fondus | |
| E 235 | Natamycine | 1 mg/dm ² de surface (absence à 5 mm de profondeur) | | Uniquement traitement externe des produits à pâte dure, semi-dure et semi-molle non préécopées | |
| E 251 - 252 | Nitrates | 150 | (30) | Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle | |
| E 280 - 283 | Acide propionique - propionates | <i>quantum satis</i> | | Uniquement traitement en surface de produits affinés | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2 000 | (1) (4) | Uniquement produits non affinés | |
| E 460 | Cellulose en poudre | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits affinés et non affinés râpés et en tranches | |
| E 504 | Carbonates de magnésium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits affinés | |
| E 509 | Chlonure de calcium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits affinés | |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium – silicates, silicate de magnésium, talc | 10 000 | (1) | Uniquement produits à pâte dure et semi-dure en tranches ou râpés | |
| E 575 | Glucono-delta-lactone | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits affinés | |
| | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | |
| | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | |
| | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | |
| | (29) : Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation. | | | | |
| | (30) : Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau. | | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|--|-------------------------|
| 01.8 Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 200 -202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | <i>quantum satis</i> | (1) (2) | Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface) | |
| E 200 -202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement succédanés de fromage à base de protéines | |
| E 251 -252 | Nitrates | 150 | (30) | Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers | |
| E 280 -283 | Acide propionique - propionates | <i>quantum satis</i> | | Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface) | |
| E 338 -452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | Uniquement succédanés de crème fouettée | |
| E 338 -452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20 000 | (1) (4) | Uniquement succédanés de fromages fondus | |
| E 338 -452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 30 000 | (1) (4) | Uniquement blanchisseurs de boissons | |
| E 338 -452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 50 000 | (1) (4) | Uniquement blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques | |
| E 432 -436 | Polysorbates | 5 000 | (1) | Uniquement succédanés de lait et de crème | |
| E 473 -474 | Sucroesters d'acides gras - sucreglycérides | 5 000 | (1) | Uniquement succédanés de crème | |
| E 473 -474 | Sucroesters d'acides gras - sucreglycérides | 20 000 | (1) | Uniquement blanchisseurs de boissons | |
| E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 5 000 | | Uniquement succédanés de lait et de crème | |
| E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 500 | | Uniquement blanchisseurs de boissons | |
| E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 1 000 | | Uniquement blanchisseurs de boissons | |
| E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5 000 | | Uniquement succédanés de lait et de crème | |
| E 481 -482 | Stéaryl-2-lactylates | 3 000 | (1) | Uniquement blanchisseurs de boissons | |
| E 491 -495 | Esters de sorbitane | 5 000 | (1) | Uniquement succédanés de lait et de crème ; blanchisseurs de boissons | |
| E 551 -559 | Dioxyde de silicium - silicates | 10 000 | (1) | Uniquement succédanés de fromage en tranches ou râpés et succédanés de fromages fondus ; blanchisseurs de boissons | |
| (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | | |
| (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | | |
| (30) : Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau. | | | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|-------------|--|---|---|---|
| 01.9 Caseinates alimentaires | | | | | |
| | E 170 | Carbonate de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 332 | Citrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 380 | Citrate de triammonium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 500 | Carbonates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 501 | Carbonates de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 503 | Carbonates d'ammonium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 504 | Carbonates de magnésium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 524 | Hydroxyde de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 525 | Hydroxyde de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 526 | Hydroxyde de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 527 | Hydroxyde d'ammonium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 528 | Hydroxyde de magnésium | <i>quantum satis</i> | | |
| 02. Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles | | | | | |
| 02.1. Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres) | | | | | |
| | E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | Uniquement matières grasses | |
| | E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | Uniquement matières grasses | |
| | E 160b(i) | Bixine de rocou | 10 | Uniquement matières grasses | |
| | E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| | E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| | E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| | E 306 | Extrait riche en tocophérols | <i>quantum satis</i> | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| | E 307 | Alpha-tocophérol | <i>quantum satis</i> | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| | E 307 | Alpha-tocophérol | 200 | Uniquement huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives | |
| | E 308 | Gamma-tocophérol | <i>quantum satis</i> | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| | E 309 | Delta-tocophérol | <i>quantum satis</i> | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| | E 310 - 320 | Gallates de propyle, BHQ-T et BHA, | 200 | (1) (41) | Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de produits alimentaires subissant un traitement thermique ; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|----------------------|---|--|-------------------------|
| 02.1. | | | | | |
| E 321 | Butylhydroxy-toluène (BHT) | 100 | (41) | Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de produits alimentaires subissant un traitement thermique ; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton | |
| E 322 | Lécithines | 30 000 | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| E 332 | Citrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| E 333 | Citrates de calcium | <i>quantum satis</i> | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| E 392 | Extraits de romarin | 30 | (41) (46) | Uniquement huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive) et matières grasses dont la teneur en acides gras polyinsaturés est supérieure à 15 % m/m du total des acides gras, pour une utilisation dans les produits alimentaires non traités thermiquement | |
| E 392 | Extraits de romarin | 50 | (41) (46) | Uniquement huiles de poisson et huile d'algue ; saindoux, graisses de bœuf, de volaille, de mouton et de porc ; matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de produits alimentaires subissant un traitement thermique ; huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olives | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 10 000 | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive | |
| E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | | Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture | |
| | | | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | | | | (41) : Exprimée par rapport à la matière grasse. | |
| | | | | (46) : Somme du camosol et de l'acide carnosique. | |
| 02.2 | Émulsions de matières grasses et d'huiles essentiellement du type eau dans huile | | | | |
| 02.2.1 | Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres | | | | |
| E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | À l'exception du beurre à base de lait de brebis et de chèvre | |
| E 500 | Carbonates de sodium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement beurre de crème acide | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2 000 | (1) (4) | Uniquement beurre de crème acide | |
| | | | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | | | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|---|--|
| 02.2.2 Autres émulsions de matières grasses et d'huiles, y compris les matières grasses tartinables et émulsions liquides | | | | | |
| Groupé I | Additifs | | | | |
| E 100 | Cureumine | <i>quantum satis</i> | | | À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite |
| E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 160b (1) | Bixin de tocou | 10 | | | À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % | |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQ et BHA | 200 | (1) (2) | Uniquement matières grasses destinées à la friture | |
| E 321 | Butylhydroxy-toluène (BHT) | 100 | | Uniquement matières grasses destinées à la friture | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | Uniquement matières grasses tartinables | |
| E 385 | Ethylène-diamine-tétracétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA) | 100 | | Uniquement matières grasses tartinables, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 % | |
| E 392 | Extraits de romarin | 100 | (41) (46) | Uniquement matières grasses tartinables dont la teneur en matières grasses est inférieure à 80 % | |
| E 405 | Alginat de propane- 1, 2-diol | 3 000 | | | |
| E 432 - 436 | Polysorbitates | 10 000 | (1) | Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie | |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - suerglycérides | 10 000 | (1) | Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie | |
| E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 5 000 | | | |
| E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | 4 000 | | Uniquement matières grasses tartinables, 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 | | Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie | |
| E 479b | Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras | 5 000 | | Uniquement émulsions de matières grasses pour friture | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|--|---|--|---|
| 02.2.2 | E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 10 000 | (1) | |
| | E 491 - 495 | Esters de sorbitane | 10 000 | (1) | |
| | E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | 30 000 | (1) | Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | | Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 5 | | Uniquement comme exhausteur de goût, uniquement dans les matières grasses autres que laitierées |
| | | | | | |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (41) : Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |
| | | (46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique | | | |
| 02.3 | | Huiles végétales à vaporiser | | | |
| Groupes I | Additifs | | | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 30 000 | (1) (4) | Uniquement émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie | |
| E 392 | Extraits de romarin | 50 | (41) (46) | Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de produits alimentaires subissant un traitement thermique | |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | 30 000 | (1) | Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie | |
| E 943a | Butane | <i>quantum satis</i> | | Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol | |
| E 943b | Isobutane | <i>quantum satis</i> | | Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol | |
| E 944 | Propane | <i>quantum satis</i> | | Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol | |
| | | | | | |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (41) : Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |
| | | (46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|----------------------------------|---|------------------------|---|--|-------------------------|
| 03 Glaces de consommation | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>Quintum sativus</i> | <i>Quintum sativus</i> | (75) | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée. | 150 | (25) | | |
| Groupe IV | Polyols | <i>Quintum sativus</i> | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | | | |
| E 160d | Lycopène | 40 | | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) | | |
| E 405 | Alginate de propane- 1,2-diol | 3 000 | | Uniquement glaces de consommation à l'eau | |
| E 427 | Gomme cassia | 2 500 | | | |
| E 432 - 436 | Polysorbates | 1 000 | (1) | | |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | (1) | | |
| E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 3 000 | | | |
| E 491 - 495 | Esters de sorbitane | 500 | (1) | | |
| E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | <i>Quintum sativus</i> | | Uniquement gaufrettes préemballées contenant de la crème glacée | |
| E 950 | Acésulfame-K | 800 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| E 951 | Aspartame | 800 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 100 | (52) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| E 955 | Sucralose | 320 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| E 957 | Thaumatine | 50 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| E 959 | Néohesperidine DC | 50 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | 200 | (1) (60) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| E 961 | Néotame | 26 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 800 | (11)b (49) (50) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | 200 000 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-------------|--|---|-------|---|
| 03 | E 969 | Advantame | 10 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |
| | | (25) : Les quantités de chacun des colorants E 110, E 122, E 124 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. | | | |
| | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (60) : exprimés en équivalents stéviols | | | |
| | | (75) : Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiums : 30 mg/kg. | | | |
| 04 | | Fruits et légumes | | | |
| 04.1 | | Fruits et légumes non transformés | | | |
| 04.1.1 | | Fruits et légumes frais entiers | | | |
| | | | | | Uniquement comme amplificateurs de contraste pour le marquage des agrumes, des melons et des grenades de manière à : |
| | | | | | — reproduire la totalité ou une partie des mentions qui sont obligatoires en vertu de la réglementation en vigueur, |
| | | | | | et/ou |
| | | | | | — indiquer facultativement la marque, la méthode de production, le code PLU, le code QR et/ou le code à barres |
| | E 172 | Oxydes et hydroxydes de fer | 6 | | Uniquement traitement en surface d'agrumes frais non pelés |
| | E 200 – 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 20 | | Uniquement raisins de table, litchis frais (mesurée sur les parties comestibles) et myrtilles (<i>Vaccinium corymbosum</i>) |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 10 | (3) | Uniquement mais doux emballé sous vide |
| | E 445 | Esters glycériques de résine de bois | 50 | | Uniquement traitement en surface des agrumes |
| | E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | 10 | | Uniquement pour les agrumes, les melons et les grenades de manière à : |
| | | | | | — reproduire la totalité ou une partie des mentions qui sont obligatoires en vertu de la réglementation en vigueur, |
| | | | | | — indiquer facultativement la marque, la méthode de production, le code PLU, le code QR et/ou le code à barres |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|---|---|---|-------------------------|
| 04.1.1 | | | | | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, ananas, bananes, papayes, mangues, avocats et grenades | |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | <i>quantum satis</i> | (1) | Uniquement fruits frais, traitement en surface | |
| E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | <i>quantum satis</i> | | 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 | <i>quantum satis</i> | | Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas et comme agent d'enrobage pour fruits à coque | |
| E 903 | Cire de carnauba | 200 | | Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, Ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque | |
| E 904 | Shellac | <i>quantum satis</i> | | 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 | <i>quantum satis</i> | | Uniquement traitement en surface des melons, papayes, mangues, avocats et ananas | |
| E 914 | Cire de polyéthylène oxydée | <i>quantum satis</i> | | Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas | |
| | | | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | | | | (3) : Les quantités maximales sont exprimées en 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. | |
| 04.1.2 | | Fruits et légumes épiluchés, coupés et râpés | | | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | Uniquement pommes de terre pelées | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 300 | (3) | Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 800 | (3) | Uniquement pulpe de rafort | |
| E 296 | Acide malique | <i>quantum satis</i> | | Uniquement pommes de terre non transformées, pelées et préemballées | |
| E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, pommes de terre non transformées, épiluchées et préemballées et légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation. | |
| E 301 | Ascorbate de sodium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées | |
| E 302 | Ascorbate de calcium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fruits et légumes non transformées, pelées et préemballées, pommes de terre non transformées et réfrigérées, prêts à la consommation et préemballées, pommes de terre blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation | |
| E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-----------------------------------|--------------------------------|---|-------|--|
| 04.1.2 | E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées |
| | E 332 | Citrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées |
| | E 333 | Citrates de calcium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées |
| | E 401 | Alginate de sodium | 2 400 | (82) | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, destinés à la vente au consommateur final |
| | E 501 | Carbonate de potassium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées |
| | | | | | (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. |
| | | | | | (82) : Ne peut être utilisé qu'en combinaison avec le E 302, l'un et l'autre en tant qu'agents de glaçage, la quantité de E 302 dans l'aliment final ne dépassant pas 800 mg/kg. |
| 4.1.3 | Fruits et légumes congelés | | | | |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | Uniquement légumes blancs, y compris champignons et légumineuses blanches |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 100 | (3) | Uniquement pommes de terre congelées et surgelées |
| | E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 332 | Citrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | | | | | (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. |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|----------------------|---|-------|--|
| 04.2 | Fruits et légumes transformés | | | | |
| 04.2.1 | Fruits et légumes séchés | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de produits alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. |
| E 101 | Riboflavines | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, cammins | 200 | (34) | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 200 | (34) | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 129 | Rouge allura AG | 200 | (34) | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 131 | Bleu patenté V | 200 | (34) | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 133 | Bleu brillant FCF | 200 | (34) | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 140 | Chlorophylles, chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 162 | Rouge de betterave, bétanine | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 163 | Anthocyances | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | | Uniquement fruits séchés |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | | Uniquement noix de coco séchées |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | | Uniquement légumes blancs transformés, y compris les légumineuses |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 100 | (3) | | Uniquement champignons séchés |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 150 | (3) | | Uniquement gingembre séché |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 200 | (3) | | Uniquement tomates séchées |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 400 | (3) | | Uniquement légumes blancs séchés |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 500 | (3) | | Uniquement fruits et fruits à coque séchés, à l'exclusion des pommes, poires, bananes, abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 600 | (3) | | Uniquement pommes et poires séchées |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 1 000 | (3) | | Uniquement bananes séchées |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|--|---|-------|---|
| 04.2.1 | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 2 000 | (3) | Uniquement abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés |
| | E 907 | Poly-1-décène hydrogéné | 2 000 | | Uniquement fruits séchés, comme agent d'enrobage |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (3) : Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | |
| | | (34) : Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | | | |
| 04.2.2 | Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | |
| | E 101 | Riboflavines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 122 | Azorubine, carmoisine | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 129 | Rouge allura AG | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 131 | Bleu patenité V | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 133 | Bleu brillant FCF | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 140 | Chlorophylles, chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 162 | Rouge de betterave, bétanine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 163 | Anthocyanes | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 101 | Riboflavines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 140 | Chlorophylles, chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 162 | Rouge de betterave, bétanine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |

| Négoce de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) quarantaine suivie | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|--|---|-----------------|---|
| 04.2.2 | E 163 | Anthocyanes | | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 200 - 213 | Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 2 000 | (1) (2) | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 200 - 202 | Acide sorbique - sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement olives et préparations à base d'olives |
| | E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 500 | (1) (2) | Uniquement olives et préparations à base d'olives |
| | E 200 - 213 | Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement olives et préparations à base d'olives |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 100 | (3) | À l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 500 | (3) | Uniquement poivrons jaunes conservés dans la saumure |
| | E 579 | Gluconate ferreux | 150 | (56) | Uniquement olives noircies par oxydation |
| | E 585 | Lactate ferreux | 150 | (56) | Uniquement champignon <i>Albatrellus ovinus</i> utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtes de foie suédois et olives noircies par oxydation |
| | E 950 | Acésulfame-K | 200 | | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 951 | Aspartane | 300 | | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 160 | (52) | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 955 | Sucralose | 180 | | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 100 | | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | 100 | (1) (60) | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 961 | Néotame | 10 | | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 200 | (11)a (49) (50) | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excedant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | | | |
| | | (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartane. | | | |
| | | (34) : Maximum employé seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | | | |
| | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (56) : Exprimée en Fe. | | | |
| | | (60) : exprimés en équivalents stéviols | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|--|----------------------|---|---|-------------------------|
| 04.2.3 Fruits et légumes en conserve | | | | | |
| E 101 | Riboflavines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 129 | Rouge allura AG | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 131 | Bleu patenté V | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 133 | Bleu brillant FCF | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 140 | Chlorophylles, chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 162 | Rouge de betterave, bétanine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) | |
| E 163 | Anthocyanes | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 102 | Tartrazine | 100 | | Uniquement- <i>processed mushy and garden peas</i> (pois immature en purée) (en conserve) | |
| E 133 | Bleu brillant FCF | 20 | | Uniquement- <i>processed mushy and garden peas</i> (pois immature en purée) (en conserve) | |
| E 142 | Vert S | 10 | | Uniquement- <i>processed mushy and garden peas</i> (pois immature en purée) (en conserve) | |
| E 127 | Erythrosine | 200 | | Uniquement cerises pour cocktails et cerises confites | |
| E 127 | Erythrosine | 150 | | Uniquement bigarreaux au sirop et pour cocktails | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses et les champignons transformés | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 250 | (3) | Uniquement tranches de citron en bocal | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 100 | (3) | Uniquement bigarreaux en bocal ; mais doux emballé sous vide | |
| E 260 | Acide acétique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 261 | Acétate de potassium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 262 | Acétates de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 263 | Acétate de calcium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 296 | Acide malique | <i>quantum satis</i> | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------|--|---|-------|---|
| 04.2.3 | E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 325 | Lactate de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 326 | Lactate de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 327 | Lactate de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 332 | Citrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 334 | Acide tartrique [L(+)] | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 335 | Tartrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 336 | Tartrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 337 | Tartrate double de sodium et de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 385 | Éthylène-diamine-tétracétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA) | 250 | | Uniquement légumineuses, champignons et artichauts |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | <i>quantum satis</i> | | Uniquement châtaignes conservées dans un liquide |
| | E 412 | Gomme guar | <i>quantum satis</i> | | Uniquement châtaignes conservées dans un liquide |
| | E 415 | Gomme xanthane | <i>quantum satis</i> | | Uniquement châtaignes conservées dans un liquide |
| | E 509 | Chlорure de calcium | | | |
| | E 512 | Chlorure d'étain | 25 | (55) | Uniquement asperges blanches |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 579 | Gluconate ferreux | 150 | (56) | Uniquement olives noircies par oxydation |
| | E 585 | Lactate ferreux | 150 | (56) | Uniquement champignon <i>Albatrellus ovinus</i> utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtes de foie suédois et olives noircies par oxydation |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartane | 1 000 | | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 1 000 | (51) | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 200 | (52) | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |

| Numéro de catégorie | Nom | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|----------------------|---|---|-------------------------|
| 04.2.3 | | | | | |
| E 955 | Sucralose | 400 | | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés | |
| E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés | |
| E 961 | Néotame | 32 | | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés | |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | (11)a (49) (50) | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés | |
| E 969 | Advantame | 10 | | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés | |
| | (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. | | | | |
| | (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | | |
| | (34) : Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | | | | |
| | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | | |
| | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | | |
| | (51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | | | | |
| | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | | |
| | (55) : Exprimée en Sn. | | | | |
| | (56) : Exprimée en Fe. | | | | |
| 04.2.4 | Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4 | | | | |
| 04.2.4.1 | Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>mustardā dīfrutta</i> (moutarde de fruits) | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | | Uniquement <i>mustardā dīfrutta</i> (moutarde de fruits) | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | 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 100 | Curcumine | 50 | | Succédanées d'œufs de poisson à base d'algues uniquement | |
| E 101 | Riboflavines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 101 | Riboflavines | <i>quantum satis</i> | | Succédanées d'œufs de poisson à base d'algues uniquement | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 30 | (61) | Uniquement <i>mustardā dīfrutta</i> | |
| E 110 | <i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orange S | 35 | (61) | Uniquement <i>mustardā dīfrutta</i> | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 20 | (61) | Uniquement <i>mustardā dīfrutta</i> | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|----------------------|---|-------|--|
| 04.2.4.1 | | | | | |
| E 129 | Rouge allura AG | | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 131 | Bleu patenté V | | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 133 | Bleu brillant FCF | | 200 | (34) | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 140 | Chlorophylles, chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | | Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement |
| E 150a | Caramel ordinaire | <i>quantum satis</i> | | | Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement |
| E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 153 | Charbon végétal médicinal | <i>quantum satis</i> | | | Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement |
| E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | | Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | | Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement |
| E160e | β -apo-8'-caroténal (C. 30) | 100 | | | Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement |
| E 162 | Rouge de betterave, bétanine | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| E 162 | Rouge de betterave, bétanine | <i>quantum satis</i> | | | Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement |
| E 163 | Anthocyanes | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| E 163 | Anthocyanes | <i>quantum satis</i> | | | Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement |
| E 172 | Oxydes et hydroxydes de fer | <i>quantum satis</i> | | | Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement |
| E 200 -202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | | Uniquement préparations de fruits et de légumes, y compris les préparations à base d'algues marines, les sauces à base de fruits, l'aspic, excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires en conserve |
| E 210 -213 | Acide benzoïque - benzoates | 500 | (1) (2) | | Uniquement préparations à base d'algues marines, olives et préparations à base d'olives |
| E 210 -213 | Acide benzoïque - benzoates | 2 000 | (1) (2) | | Uniquement betteraves rouges cuites |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|--|---|-----------------|--|
| 04.2.4.1 | E200 - 213 | Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement préparations à base d'olives |
| | E220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | Uniquement légumes blancs et champignons transformés |
| | E220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 100 | (3) | Uniquement fruits secs réhydratés et élichis, mostarda di frutta |
| | E220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 300 | (3) | Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote |
| | E220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 800 | (3) | Uniquement pulpe de rafort |
| | E220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 800 | (3) | Uniquement extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final |
| | E338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diposphates, triphosphates et polyphosphates | 800 | (1) (4) | Uniquement préparations de fruits |
| | E338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diposphates, triphosphates et polyphosphates | 1000 | (1) (4) | Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement |
| | E338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diposphates, triphosphates et polyphosphates | 4 000 | (1) (4) | Uniquement emballages pour produits végétaux |
| | E392 | Extraits de romarin | 200 | (46) | Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement |
| | E405 | Alginate de propane- 1, 2-diol | 5 000 | | |
| | E432 - 436 | Poly sorbates | 500 | (1) | Lait de coco uniquement |
| | E481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 2000 | (1) | Uniquement mostarda di frutta |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | | Uniquement préparations à valeur énergétique réduite |
| | E 951 | Aspartame | 1 000 | | Uniquement préparations à valeur énergétique réduite |
| | E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 250 | (51) | Uniquement préparations à valeur énergétique réduite |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 50 | (52) | Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 200 | (52) | Uniquement préparations à valeur énergétique réduite |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | Uniquement préparations à valeur énergétique réduite |
| | E 959 | Neohespéridine DC | 50 | | Uniquement préparations à valeur énergétique réduite |
| | E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | 200 | (1) (60) | Uniquement préparations à valeur énergétique réduite |
| | E 961 | Néotame | 32 | | Uniquement préparations à valeur énergétique réduite |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | (11)a (49) (50) | Uniquement préparations à valeur énergétique réduite |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/1 ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|-----------------------|--------------|---|--|--|
| 04.2.4.1 | E 969 | Advantame | 10 | | Uniquement préparations à valeur énergétique réduite |
| (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | | |
| (3) : Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | | | |
| (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | | |
| (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | | | |
| (34) : Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | | | | | |
| (46) : Somme du carnosol et de l'acide camosique. | | | | | |
| (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | | | |
| (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | | | |
| (51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | | | | | |
| (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | | | |
| (60) : exprimées en équivalents stéviols | | | | | |
| (61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | | | |
| 04.2.4.2 Comptes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 | | | | | |
| E 300 | Acide ascorbique | | <i>quantum satis</i> | | |
| E 301 | Ascorbate de sodium | | <i>quantum satis</i> | | |
| E 302 | Ascorbate de calcium | | <i>quantum satis</i> | | |
| E 330 | Acide citrique | | <i>quantum satis</i> | | |
| E 331 | Citrates de sodium | | <i>quantum satis</i> | | |
| E 332 | Citrates de potassium | | <i>quantum satis</i> | | |
| E 333 | Citrates de calcium | | <i>quantum satis</i> | | |
| E 440 | Pectines | | <i>quantum satis</i> | Uniquement compote de fruits autres que les pommes | |
| E 509 | Chlorture de calcium | | <i>quantum satis</i> | Uniquement compote de fruits autres que les pommes | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|---|----------------------|---|-------|---|
| 04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires | | | | | |
| 04.2.5.1 Confitures extra et gelées extra | | | | | |
| Group IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement confitures, gelées, marmelades à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium ; acide benzoïque - benzoates | 1 000 | (1) | (2) | Uniquement produits à faible teneur en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, marmelades |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 500 | (1) | (2) | Uniquement produits à faible teneur en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, marmelades |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 100 | (3) | | Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités |
| E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 296 | Acide malique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 327 | Lactate de calcium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 333 | Citrates de calcium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 334 | Acide tartrique [L(+)] | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 335 | Tartrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 350 | Malates de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 440 | Pectines | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 950 | Acésulfame-K | 1 000 | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| E 951 | Aspartame | 1 000 | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 1 000 | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 200 | (51) | | |
| E 955 | Sucralose | 400 | (52) | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 200 | (1) (60) | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| E 961 | Néotame | 32 | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| E 961 | Néotame | 2 | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'éxhausteur de goût |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1 000 | (11)b (49) (50) | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | 500 000 | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/ ou ng/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|--|--|--|-------------------------|
| 04.2.5.1 | E 969 | Advantame | 10 | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite | |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |
| | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imidé libre. | | | |
| | | (60) : Exprimées en équivalents stéviols. | | | |
| 04.2.5.2 | Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons | | | | |
| | Group IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| | E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 100 (31) | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 100 (31) (66) | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 140 | Chlorophylles, chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 142 | Vert S | 100 (31) | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 (94) | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 160b(ii) | Norbxine de rocou | 20 (94) | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 160d | Lycopène | 10 (31) | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 161b | Lutéine | 100 (31) | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 162 | Rouge de betterave, bétanine | <i>quantum satis</i> | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 163 | Anthocyanes | <i>quantum satis</i> | À l'exception de la crème de marrons | |
| | E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 1 000 (1) (2) | Uniquement produits à faible teneur en sucre et produits/pâtes à tartiner similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, pâtes à tartiner, marmelades | |
| | E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 500 (1) (2) | Uniquement produits à faible teneur en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre ; marmelades | |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 (3) | | |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 100 (3) | Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités | |
| | E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 296 | Acide malique | <i>quantum satis</i> | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|---|---|-------|---|
| 04.2.5.2 | E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 327 | Lactate de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 334 | Acide tartrique [L(+)] | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 335 | Tartrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 350 | Malates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 400 - 404 | Acide alginique - alginates | 10 000 (32) | | |
| | E 406 | Agar-agar | 10 000 (32) | | |
| | E 407 | Carraghénanes | 10 000 (32) | | |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | 10 000 (32) | | |
| | E 412 | Gomme guar | 10 000 (32) | | |
| | E 415 | Gomme xanthane | 10 000 (32) | | |
| | E 418 | Gomme Gellane | 10 000 (32) | | |
| | E 440 | Pectines | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 493 | Monolaurate de sorbitane | 25 | | Uniquement marmelade en gelée |
| | E 509 | Chlorure de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 524 | Hydroxyde de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 1 000 | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 951 | Aspartame | 1 000 | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 1 000 (51) | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 200 (52) | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 5 | | Uniquement gelées de fruits, comme exhausteur de goût |
| | E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | 200 (1) (60) | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 961 | Néotame | 32 | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 961 | Néotame | 2 | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|---|---|-----------------|--|
| 04.2.5.2 | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1 000 | (11)b (49) (50) | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 500 000 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté |
| | E 969 | Advantame | 10 | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | | (11) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (11) : Les limites sont exprimées en a) (équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |
| | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (31) : Maximum employé seuls ou en mélange avec, E 120, E 142, E 160d et E 161b. | | | |
| | | (32) : Maximum employé seuls ou en mélange avec E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | | | |
| | | (60) : exprimées en équivalents stéviols | | | |
| | | (66) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiumiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminiumique ne peut être utilisée. | | | |
| | | (94) : lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |
| 04.2.5.3 | Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes | | | | |
| | Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | | | À l'exception de la crème de prunau <i>x</i> |
| | Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté |
| | E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | | À l'exception de la crème de prunau <i>x</i> |
| | E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 100 | (31) | À l'exception de la crème de prunau <i>x</i> |
| | E 142 | Vert S | 100 | (31) | À l'exception de la crème de prunau <i>x</i> |
| | E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) | À l'exception de la crème de prunau <i>x</i> |
| | E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | À l'exception de la crème de prunau <i>x</i> |
| | E 160d | Lycopène | 10 | (31) | À l'exception de la crème de prunau <i>x</i> |
| | E 161b | Lutéine | 100 | (31) | À l'exception de la crème de prunau <i>x</i> |
| | E 200 - 213 | Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 1 000 | (1) (2) | Autres pâtes à tartiner à base de fruits, marmelades |
| | E 200 - 213 | Acide sorbique - sorbate de potassium ; acide benzoïque - benzoates | 1 500 | (1) (2) | Uniquement marmelades |
| | E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 500 | (1) (2) | Autres pâtes à tartiner à base de fruits, marmelades |
| | E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement <i>dulce de membrillo</i> |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | |
| | E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 296 | Acide malique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 327 | Lactate de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|---|---|-----------------|---|
| 04.2.5.3 | E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 334 | Acide tartrique [L(+)] | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 335 | Tartrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 350 | Malates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 400 - 404 | Acide alginique - alginates | 10 000 | (32) | |
| | E 406 | Agar-agar | 10 000 | (32) | |
| | E 407 | Carraghénanes | 10 000 | (32) | |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | 10 000 | (32) | |
| | E 412 | Gomme guar | 10 000 | (32) | |
| | E 415 | Gomme xanthane | 10 000 | (32) | |
| | E 418 | Gomme Gellane | 10 000 | (32) | |
| | E 440 | Pectines | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 509 | Chlorure de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 524 | Hydroxyde de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | | |
| | E 950 | Acésulfâme-K | 1 000 | | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1 000 | | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 500 | (51) | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 200 | (52) | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 960a - 960c | Glycosides de stévioside | 200 | (1) (60) | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 32 | | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfâme | 1 000 | (11)b (49) (50) | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 500 000 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|----------|--------------|---|-------|--|
| 04.2.5.3 | E 969 | Advantame | 10 | | Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | | |
| (3) : Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | | | |
| (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartane. | | | | | |
| (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | | | |
| (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | | | |
| (51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | | | | | |
| (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | | | |
| (31) : Maximum employés seuls ou en mélange avec, E 120, E 142, E 160d et E 161b. | | | | | |
| (32) : Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | | | | | |
| (60) : exprimées en équivalents stéviols (94) : lorsque les additifs E 160(b)(i) (Brixine de rocou) et E 160(b)(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | | | |
| 04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque | | | | | |
| Groupe I | | | | | |
| Additifs | | | | | |
| E 310 - 320 | | | | | |
| Gallate de propyle, BHQT et BHA | | | | | |
| 200 | | | | | |
| (1) (41) | | | | | |
| Uniquement fruits à coque transformés | | | | | |
| E 338 - 452 | | | | | |
| Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | | | | | |
| 5 000 | | | | | |
| (1), (4) | | | | | |
| Uniquement matières grasses tarinables, à l'exclusion du beurre | | | | | |
| Extrats de romarin | | | | | |
| 200 | | | | | |
| (41) (46) | | | | | |
| (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | | |
| (41) : Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | | | |
| (46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | | | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|---|----------------------|---|-------|--|
| 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés | | | | | |
| Groupé I | Additifs | | | | |
| E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées |
| E 101 | Riboflavines | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées |
| E 160a | Caroténoides | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 10 | (94) | | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées |
| E 160b(ii) | Norbixinde de rocou | 10 | (94) | | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | | Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre préfrites |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 400 | (3) | | Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 100 | (3) | | |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQ/T et BHA | 25 | (1) | | Uniquement pommes de terre déshydratées |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | | Y compris les pommes de terre préfrites congelées et surgelées |
| E 392 | Extraits de romarin | 200 | (46) | | Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées |
| | | | | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. |
| | | | | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. |
| | | | | | (3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'est excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. |
| | | | | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique. |
| | | | | | (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixinde de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. |

| Négoce de catégorie | Número E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|-----------------|--|
| 05 | Confiseries | | | | |
| 05.1 Produits de cacao et de chocolat | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 170 | | Carbonate de calcium | 70 000 | (*) | |
| E 322 | Lécithines | | <i>quantum satis</i> | | |
| E 330 | Acide citrique | | 5 000 | | |
| E 334 | Acide tartrique [L(+)] | | 5 000 | | |
| E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 422 | Glycérol | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 440 | Pectines | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 442 | Phosphatides d'ammonium | | 10 000 | | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | | 5 000 | | |
| E 492 | Tristéarate de sorbite | | 10 000 | | |
| E 500 - 504 | Carbonates | | 70 000 | (*) | |
| E 524 - 528 | Hydroxydes | | 70 000 | (*) | |
| E 530 | Oxyde de magnésium | | 70 000 | (*) | |
| E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 902 | Cire de candelilla | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 903 | Cire de carnauba | | 500 | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 904 | Shellac | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 950 | Acésulfame-K | | 500 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 951 | Aspartane | | 2 000 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | | 500 | (52) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 955 | Sucralose | | 800 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 957 | Thaumatine | | 50 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 959 | Néohespéridine DC | | 100 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | | 270 | (1) (60) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 961 | Néotame | | 65 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 962 | Sel d'aspartane-acésulfane | | 500 | (1) a (49) (50) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | | 200 000 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/ ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|--|--|--|-------------------------|
| 05.1 | E 969 | Advantame | 20 | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté | |
| | | (*) E 170, E 500 - 504, E 524 - 528 et E 530 : 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium. | | | |
| | | (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |
| | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constitutants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (60) : exprimés en équivalents stéviols | | | |
| 05.2 | | Autres confiseries y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'halène | | | |
| 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 minibaquettes, définis, aux fins du présent arrêté, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibaquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibaquette ou la minicapsule. Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de produits alimentaires déshydratés dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées. | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | (72) | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (25) | À l'exception des fruits et légumes confits | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (25) (72) | À l'exception des fruits et légumes confits | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | | Uniquement fruits et légumes confits | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (72) | Uniquement fruits et légumes confits | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits sans sucre ajouté | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao ou de fruits secs, de lait ou de graines, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | Uniquement fruits cristallisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | Uniquement bonbons durs et sucrés, bonbons à mâcher, gommes aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows, réglisse, nougat, massepain, microconfiseries pour rafraîchir l'halène et pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | |

| N° | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|-------------|--|----------------------|---|---|-------------------------|
| 05.2 | | | | | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 30 | (61) | A l'exception des fruits et légumes confits ; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations. | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 30 | (61) | Uniquement fruits et légumes confits | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 300 | (61) | Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 35 | (61) | A l'exception des fruits et légumes confits ; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations. | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 10 | (61) | Uniquement fruits et légumes confits | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 50 | (61) | Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 20 | (61) | A l'exception des fruits et légumes confits ; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations. | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | Uniquement fruits et légumes confits | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 50 | (61) | Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations | |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 30 | (94) | | |
| E 160b(ii) | Norbxine de rocou | 25 | (94) | | |
| E 160d | Lycopène | 30 | | | |
| E 173 | Aluminium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie | |
| E 174 | Argent | <i>quantum satis</i> | | Uniquement enrobage de confiseries | |
| E 175 | Or | <i>quantum satis</i> | | Uniquement enrobage de confiseries | |
| E 200 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates; p-hydroxybenzoates | 1 500 | (1) (2) (5) | A l'exception des fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés | |
| E 200 - 213 | Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 100 | (3) | Uniquement fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement) | |
| E 297 | Acide fumarique | 1 000 | | Uniquement confiseries au sucre | |

| N° de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|-----------------|---|---|---|---------|--|
| 05.2 | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | Uniquement confiseries au sucre, à l'exception des fruits confits |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 800 | (1) (4) | Uniquement fruits confits |
| E 405 | Alginate de propane- 1, 2-diol | 1 500 | | | Uniquement confiseries au sucre |
| E 432 - 436 | Polysorbates | 1 000 | (1) | | Uniquement confiseries au sucre |
| E 442 | Phosphatides d'ammonium | 10 000 | | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| E 445 | Esters glycériques de résine de bois | 320 | | | Uniquement pour l'impression sur des confiseries à enrobage dur personnalisées ou promotionnelles |
| E 459 | Bêta-cyclodextrine | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | | | Uniquement confiseries au sucre |
| E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 2 000 | | | Uniquement confiseries au sucre |
| E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | 5 000 | | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5 000 | | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5 000 | (1) | | Uniquement confiseries au sucre |
| E 491 - 495 | Esters de sorbitane | 5 000 | (1) | | Uniquement confiseries au sucre |
| E 492 | Tristéarate de sorbitane | 10 000 | | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| E 520 - 523 | Sulfates d'aluminium | 200 | (1) (38) | | Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés |
| E 520 - 523 | Sulfates d'aluminium | 200 | (1) (38) | | Uniquement cerises confites |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | <i>quantum satis</i> | (1) | | Uniquement traitement en surface |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium - silicates | <i>quantum satis</i> | (1) | | Uniquement traitement en surface |
| E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | | | |
| E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 902 | Cire de candelilla | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 903 | Cire de carnauba | 500 | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 904 | Shellac | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 905 | Cire microcristalline | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement traitement en surface |
| E 907 | Poly-1-décène hydrogéné | 2 000 | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| E 950 | Acésulfame-K | 500 | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|--------------|---|----------|--|
| 05.2 | | | | | |
| E 951 | Aspartame | | 2 000 | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | | 500 | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 955 | Sucralose | | 800 | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 957 | Thaumatine | | 50 | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 959 | Néohespéridine DC | | 100 | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | | 270 | (1) (60) | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 961 | Néotame | | 65 | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | | 500 | (11)a | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 969 | Advantame | | 20 | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | | 200 000 | | Uniquement produits à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | | 800 000 | | Uniquement pâtes à mâcher sans sucres ajoutés |
| E 964 | Sirop de polyglycitol | | 990 000 | | Uniquement bonbons durs sans sucres ajoutés |
| E 950 | Acésulfame-K | | 500 | | Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite |
| E 955 | Sucralose | | 200 | | Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite |
| E 961 | Néotame | | 15 | | Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite |
| E 950 | Acésulfame-K | | 1 000 | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 951 | Aspartame | | 1 000 | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | | 500 | (51) | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | | 200 | (52) | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 955 | Sucralose | | 400 | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 959 | Néohespéridine DC | | 50 | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | | 330 | (1) (60) | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------|---|---|-----------------|---|
| 05.2 | E 961 | Néotame | 32 | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1 000 | (11)b (49) (50) | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 1 000 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 951 | Aspartane | 2 000 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 300 | (52) | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 1 000 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 150 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 65 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 20 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 2 3 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1 000 | (11)a (49) (50) | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 600 000 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 500 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 951 | Aspartane | 1 000 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 500 | (52) | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 1 000 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 100 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|--------------|---|---|-------------------------|
| 05.2 | | | | | |
| E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 350 | (1) (60) | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés Uniquement confiseries dures à valeur énergétique réduite (bonbons et sucettes) Uniquement confiseries tendres à valeur énergétique réduite (bonbons à mâcher, gommes aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows), Uniquement réglisse à valeur énergétique réduite Uniquement nougat à valeur énergétique réduite Uniquement massepain à valeur énergétique réduite | |
| E 961 | Néotame | 32 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés | |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | (11)a (49) (50) | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés | |
| E 969 | Advantame | 10 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés | |
| E 950 | Acésulfame-K | 2 500 | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucre ajoutés | |
| E 951 | Aspartame | 6 000 | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucre ajoutés | |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 3 000 | (52) | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucre ajoutés | |
| E 955 | Sucralose | 2 400 | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucre ajoutés | |
| E 959 | Neohespéridine DC | 400 | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucre ajoutés | |
| E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 2000 | (1) (60) | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucre ajoutés | |
| E 961 | Néotame | 200 | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucre ajoutés | |
| E 961 | Néotame | 3 | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine et pastilles pour la gorge fortement aromatisées sans sucre ajoutés, comme exhausteur de goût | |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 2 500 | (11)a (49) (50) | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucre ajoutés | |
| E 969 | Advantame | 60 | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucre ajoutés | |
| E 951 | Aspartame | 2 000 | | Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucre ajoutés | |
| E 955 | Sucralose | 1 000 | | Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucre ajoutés | |
| E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 670 | (1) (60) | Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucre ajoutés | |
| E 961 | Néotame | 65 | | Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucre ajoutés | |
| E 969 | Advantame | 20 | | Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucre ajoutés | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|--------------------|---|---|---|-------------------------|
| 05.2 | E 1204 | Pullulan | <i>quantum satis</i> | Uniquement microconfiseries sous forme de films destinées à rafraîchir l'haline | |
| (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | | |
| (3) : Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | | | |
| (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | | |
| (5) : E 214 - 219; p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg. | | | | | |
| (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | | | |
| (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | | | |
| (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | | | |
| (51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | | | | | |
| (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | | | |
| (25) : Les quantités des colorants, E 122, et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. | | | | | |
| (38) : Exprimée en aluminium. | | | | | |
| (60) : exprimés en équivalents stéviols | | | | | |
| (61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | | | |
| (72) : Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiums : 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. | | | | | |
| (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixin de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | | | |
| 05.3 | Chewing-gum | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | |
| | Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (25) | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (25) (73) | |
| | Groupe IV | Polyols <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits sans sucre ajoutés | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-------------|---|---|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 05.3 | E 104 | Jaune de quinoléine | 30 | (61) | |
| | E 110 | Sunset Yellow FCF/jaune orange S | 10 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | |
| | E 160d | Lycopène | 300 | | |
| | E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 1 500 | (1) (2) | |
| | E 297 | Acide fumarique | 2 000 | | |
| | E 310 - 321 | Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT | 400 | (1) | |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | <i>quantum satis</i> | (1) (4) | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 200 | (46) | |
| | E 405 | Alginate de propane- 1, 2-diol | 5 000 | | |
| | E 416 | Gomme Karaya | 5 000 | | |
| | E 432 - 436 | Polysorbitates | 5 000 | (1) | |
| | E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 10 000 | (1) | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 5 000 | | |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5 000 | | |
| | E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 2 000 | (1) | |
| | E 491 - 495 | Esters de sorbitane | 5 000 | (1) | |
| | E 551 | Dioxyde de silicium | <i>quantum satis</i> | Uniquement traitement en surface | |
| | E 552 | Silicate de calcium | <i>quantum satis</i> | Uniquement traitement en surface | |
| | E 553a | Silicate de magnésium | <i>quantum satis</i> | Uniquement traitement en surface | |
| | E 553b | Talc | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 650 | Acétate de zinc | 1 000 | | |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 100 | | |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | <i>quantum satis</i> | Uniquement comme agent d'enrobage | |
| | E 902 | Cire de candelilla | <i>quantum satis</i> | Uniquement comme agent d'enrobage | |
| | E 903 | Cire de carnauba | 1 200 | (47) | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 904 | Shellac | <i>quantum satis</i> | Uniquement comme agent d'enrobage | |
| | E 905 | Cire microcristalline | <i>quantum satis</i> | Uniquement traitement en surface | |
| | E 907 | Poly-1-décène hydrogéné | 2 000 | | Uniquement comme agent d'enrobage |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|--|---|-----------------|--|
| 05.3 | E 927b | Carbamide | 30 000 | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 800 | (12) | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 951 | Aspartane | 2 500 | (12) | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 955 | Sucralose | 1200 | (12) | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 150 | (12) | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 957 | Thaumatine | 10 | (12) | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 961 | Néotame | 3 | (12) | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 969 | Advantame | 200 | | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 950 | Acésulfame-K | 2 000 | | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 951 | Aspartane | 5 500 | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 1 200 | (52) | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 3 000 | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 400 | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 3300 | (1) (60) | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 250 | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 2 000 | (11)a (49) (50) | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 200 000 | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 400 | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 1518 | Triacétate de glycéryle (triacétine) <i>quantum satis</i> | | | |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartane. | | | |
| | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartane (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (12) : Si les additifs E 950, E 951, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion. | | | |
| | | (25) : Les quantités des colorants, E 122, et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. | | | |
| | | (46) : Somme du camosol et de l'acide carnosique. | | | |
| | | (47) : La quantité maximale s'applique à toutes les utilisations régies par le présent texte. | | | |
| | | (60) : exprimés en équivalents stévioïds | | | |
| | | (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. | | | |

| Numéro de catégorie | Número E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|---|---|-----------|---|
| 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 <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | (73) | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | (73) | Uniquement décos, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | (25) | Uniquement décos, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (25) (73) | Uniquement fourrage |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement décos, enrobages et fourrages sans sucre ajouté |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement sauce |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | (61) | | Uniquement décos, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | (61) | | Uniquement fourrage |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 35 | (61) | | Uniquement décos, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 35 | (61) | | Uniquement fourrage |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 55 | (61) | | Uniquement décos, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 55 | (61) | | Uniquement fourrage |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 80 | (94) | | Uniquement décos et enrobages |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | | Uniquement décos et enrobages |
| E 160d | Lycopène | 30 | | | À l'exception de l'enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur |
| E 160d | Lycopène | 200 | | | Uniquement enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur |
| E 173 | Aluminium | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie |
| E 174 | Argent | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement décos de chocolats |
| E 175 | Or | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement décos de chocolats |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | | Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces ; produits similaires) |
| E 200 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium ; acidebenzoïque - benzoates ; p-hydroxybenzoates | 1 500 | (1) (2) (5) | | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | | Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement) |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 40 | (3) | | Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces ; produits similaires) |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/100 mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-------------|---|--|-----------|--|
| 05.4 | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 100 | (3) | Uniquement fourrages à base de fruits pour pâtisserie |
| | E 297 | Acide fumarique | 1 000 | | |
| | E 297 | Acide fumarique | 2 500 | | Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 3 000 | (1) (4) | Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires) |
| | E 355 - 357 | Acide adipique - adipates | 2 000 | (1) | Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine |
| | E 392 | Extraits de romarin | 100 | (41) (46) | Uniquement sauces |
| | E 405 | Alginate de propane- 1,2-diol | 1 500 | | |
| | E 405 | Alginate de propane- 1,2-diol | 5 000 | | Uniquement fourrages, nappages et entrobages pour boulangerie fine et desserts |
| | E 416 | Gomme Karaya | 5 000 | | Uniquement fourrages, nappages et entrobages pour boulangerie fine et desserts |
| | E 423 | Gomme arabeique modifiée à l'acide octé-nylsuccinique (OSA) | 10 000 | | Uniquement glaçages sucrés |
| | E 427 | Gomme cassia | 2 500 | | Uniquement fourrages, nappages et entrobages pour boulangerie fine et desserts |
| | E 432 - 436 | Polysorbates | 1 000 | (1) | |
| | E 442 | Phosphatides d'ammonium | 10 000 | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| | E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 2 000 | | |
| | E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | 5 000 | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5 000 | | |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 30 000 | | Uniquement nappages fouettés pour desserts autres que la crème |
| | E 481 - 482 | Stearoyl-2-lactylates | 5 000 | (1) | |
| | E 491 - 495 | Esters de sorbitane | 5 000 | (1) | |
| | E 492 | Tristéarate de sorbitane | 10 000 | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| | E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates <i>quantum satis</i> | | | Uniquement traitement en surface |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | | |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 902 | Cire de candelilla <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 903 | Cire de cannauba | 500 | | Uniquement comme agent d'enrobage |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|---|---|---|---|
| 05.4 | E 903 | Cire de carnauba | 200 | | Comme agent d'entrobage uniquement pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat |
| | E 904 | Shellac | <i>quantum satis</i> | Uniquement comme agent d'entrobage | |
| | E 905 | Cire microcristalline | <i>quantum satis</i> | Uniquement traitement en surface | |
| | E 907 | Poly-1-décène hydrogéné | 2 000 | Uniquement comme agent d'entrobage | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 1 000 | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| | E 951 | Aspartame | 2 000 | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| | E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 250 | (51) | Uniquement bombes de crème aromatisée à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 300 | (52) | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 955 | Sucratose | 1 000 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 150 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 65 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 3 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés, comme exhausteur de goût |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1 000 | (11)a (49) (50) | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 20 | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 500 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1 000 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 500 | (52) | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 955 | Sucratose | 1 000 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 100 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | 330 | (1) (60) | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 32 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | (11)a (49) (50) | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | | Uniquement confiseries sans sucre ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 500 | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 2 000 | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 500 | (52) | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|--------------|---|-------|--|
| 05.4 | E 955 | Sucralose | 800 | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 957 | Thaumatine | 50 | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 959 | Néohespéridine DC | 100 | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 270 | (1) (60) | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 961 | Néotame | 65 | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 962 | Sel d'aspartane-acésulfame | 500 | (11)a (49) (50) | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 969 | Advantame | 20 | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 950 | Acésulfame-K | 350 | | | Uniquement sauces |
| E 951 | Aspartame | 350 | | | Uniquement sauces |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 160 | (52) | | Uniquement sauces |
| E 955 | Sucralose | 450 | | | Uniquement sauces |
| E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | | Uniquement sauces |
| E 961 | Néotame | 12 | | | Uniquement sauces |
| E 961 | Néotame | 2 | | | Uniquement sauces comme exhausteur de goût |
| E 962 | Sel d'aspartane-acésulfame | 350 | (11)b (49) (50) | | Uniquement sauces |
| E 969 | Advantame | 4 | | | Uniquement sauces |
| | | | | | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. |
| | | | | | (2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. |
| | | | | | (3): Les quantités maximales sont exprimées en 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. |
| | | | | | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (5): E 214 – 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg. |
| | | | | | (11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. |
| | | | | | (41): Exprimée par rapport à la matière grasse. |
| | | | | | (46): Somme du camosol et de l'acide carnosique. |
| | | | | | (49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). |
| | | | | | (50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. |
| | | | | | (52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. |
| | | | | | (25): Les quantités des colorants, E 122, et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. |
| | | | | | (60): exprimées en équivalents stéviols |
| | | | | | (61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. |
| | | | | | (73): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes taques aluminiques: 300 mg/kg. |
| | | | | | (94): Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbitrine de rocou) sont ajoutées en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|-------------|--|---|---------|---|
| 06 Céréales et produits céréaliers | | | | | |
| Graines céréalières entières, brisées ou en flocons | | | | | |
| 06.1 | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 30 | (3) | Uniquement sagou et orge perlée |
| E 553b | Talc | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement riz |
| | | (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. | | | |
| Farines et autres produits de minoterie; amidons et féculles | | | | | |
| Farines | | | | | |
| 06.2.1 | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diposphates, triphosphates et polyphosphates | 2 500 | (1) (4) | |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diposphates, triphosphates et polyphosphates | 20 000 | (1) (4) | Uniquement farine fermentante |
| E 450 (ix) | | Dihydrogénodiphosphate de magnésium | 15 000 | (4)(81) | Uniquement farine fermentante |
| E 300 | | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | |
| | | L-cystéine | <i>quantum satis</i> | | |
| E 920 | | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (81): La quantité totale de phosphates ne doit pas dépasser le niveau maximal pour E 338 — 452. | | | |
| Amidons et féculles | | | | | |
| 06.2.2 | Groupe I | Additifs | | | |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | A l'exception des amidons et féculles dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés |
| | | (3): Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | |
| Céréales pour petit-déjeuner | | | | | |
| 06.3 | Groupe I | Additifs | | | |
| | Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner autres que les céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits |
| | Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|---|---|----------|---|
| 06.3 | E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 200 | (53) | Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits |
| | E 150c | Caramel ammoniacal | <i>quantum satis</i> | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits |
| | E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits |
| | E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits |
| | E 162 | Rouge de betterave, bétanine | 200 | (53) | Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits |
| | E 163 | Anthocyanes | 200 | (53) | Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits |
| | E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (13) | Uniquement céréales précuites |
| | E 338 - 452 | Acide phosphonique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 10 000 | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner du type "Granola" (mélange d'avoine d'amande et de miel) |
| | E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5 000 | (1) | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 1 200 | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1 000 | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 100 | (52) | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | 330 | (1) (60) | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 32 | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------|---|---|--|--|
| 06.3 | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1 000 (11)b (49) (50) | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté | |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 200 000 | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté | |
| | E 969 | Advantame | 10 | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté | |
| | | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartane. | | | |
| | | (13): Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |
| | | (49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (53): Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (60): exprimées en équivalents stéviols | | | |
| 06.4 | | Pâtes alimentaires | | | |
| 06.4.1 | | Pâtes fraîches | | | |
| | E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 322 | Lécithines | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 334 | Acide tartrique [L(+)] | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | <i>quantum satis</i> | | |
| 06.4.2 | | Pâtes sèches | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | Uniquement pâtes sans gluten et/ou destinées à un régime hypoprotidique, |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|--|----------------------|---|-------------------------------------|--|
| 06.4.3 Pâtes fraîches précuites | | | | | |
| E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 301 | Ascorbate de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 322 | Lécithines | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 334 | Acide tartrique [L(+)] | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 575 | Glucono-delta-lactone | <i>quantum satis</i> | | | |
| 06.4.4 Gnocchi de pomme de terre | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | À l'exception des gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) | | |
| E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |
| E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |
| E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |
| E 334 | Acide tartrique [L(+)] | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |
| 06.4.5 Farces pour pâtes (tortilli et produits similaires) | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | | |
| E 392 | Extraits de romarin | 250 | (41) (46) | Uniquement farces pour pâtes sèches | |
| (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. | | | | | |
| (41) : Expressimé par rapport à la matière grasse. | | | | | |
| (46) : Somme du carnosol et de l'acide camosique. | | | | | |

| Négoce catégorie | Négoce E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--------------------------|--|------------------------|---|----------|---|
| 06.5 Nouilles | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum sativus</i> | <i>quantum sativus</i> | | | |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | | 20 | (94) | |
| E 160b(ii) | Norbixinde de rocou | | 20 | (94) | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | | 2 000 | (1) (4) | |
| E 450 (ix) | Dihydrogénodiphosphate de magnésium | | 2000 | (4) (81) | |
| | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | |
| | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | |
| | (8) : La quantité totale de phosphates ne doit pas dépasser le niveau maximal pour E 338 - 452. | | | | |
| | (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixinde de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | | |
| 06.6 Pâte à frire | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum sativus</i> | <i>quantum sativus</i> | | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | | 500 | | Uniquement pâtes à frire pour emballage |
| E 104 | Jaune de quinoléine | | 50 | (61) | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | | 35 | (61) | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | | 55 | (61) | |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | | 50 | (94) | Uniquement pâtes à frire pour emballage |
| E 160b(ii) | Norbixinde de rocou | | 50 | (94) | Uniquement pâtes à frire pour emballage |
| E 160d | Lycopène | | 30 | | Uniquement pâtes à frire pour emballage |
| E 200 - 202 | Acide sorbique - sorbate de potassium | | 2 000 | (1) (2) | |
| E 200 - 203 | Acide sorbique - sorbates | | 2 000 | (1) (2) | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | | 12 000 | (1) (4) | |
| E 450 (ix) | Dihydrogénodiphosphate de magnésium | | 12 000 | (4) (81) | |
| E 900 | Diméthylpolysiloxane | | 10 | | |
| | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | |
| | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | |
| | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | |
| | (6) : 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. | | | | |
| | (8) : La quantité totale de phosphates ne doit pas dépasser le niveau maximal pour E 338 — 452. | | | | |
| | (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixinde de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/ ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|--|--|-------------------------|
| 06.7 Céréales précuites ou transformées | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 200 – 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) | Uniquement <i>polenta</i> | |
| E 200 – 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement <i>Semmelknödelteig</i> | |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQ7 et BHA | 200 | (1) | Uniquement céréales précuites | |
| E 471 | Mono- et di glycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | Uniquement riz à cuissson rapide | |
| E 472a | Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | Uniquement riz à cuissson rapide | |
| E 481 - 482 | Stéaroyl 2-lactylates | 4 000 | (2) | Uniquement riz à cuissson rapide | |
| (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | | |
| 07 Produits de boulangerie | | | | | |
| 07.1. Pain et petits pains | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| E 200 – 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2 Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle, produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné à la vente au détail | |
| E 280 - 283 | Acide propionique - propionates | 3 000 | (1) (6) | Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle | |
| E 280 - 283 | Acide propionique - propionates | 2 000 | (1) (6) | Uniquement pain à valeur énergétique réduite, pain précuitt et préemballé, <i>pita</i> , <i>pita</i> préemballés, <i>pølsebrød</i> , <i>boller</i> et <i>dansk flutes</i> préemballés | |
| E 280 - 283 | Acide propionique - propionates | 1 000 | (1) (6) | Uniquement pain préemballé | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20 000 | (1) (4) | Uniquement <i>soda bread</i> – pain utilisant le bicarbonate de sodium au lieu des levures | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|---|---|----------------------|--|
| 07.1. | E 450 | Diphosphates | 12 000 | (4) | Uniquement pâtes levées réfrigérées, préemballées, destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires |
| | E 450 (ix) | Dihydrogénio-diphosphate de magnésium | 15 000 | (4)(81) | Uniquement pâte à pizza (surgelée ou réfrigérée) et «tortilla». |
| | E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 3 000 | (1) | À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2 |
| | E 483 | Tartrate de stéarylène | 4 000 | | À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2 |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (6) : La présence d'acide propionique et de ses sel(s) est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication. | | | |
| 07.1.1 | Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel | | | | |
| | E 260 | Acide acétique | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 261 | Acétate de potassium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 262 | Acétates de sodium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 263 | Acétate de calcium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 322 | Lécithine | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 325 | Lactate de sodium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 326 | Lactate de potassium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 327 | Lactate de calcium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 472a | Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 472d | Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 472e | Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| | E 472f | Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |

| Número de catégorie | Número E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|--|----------------------|---|---|-------------------------|
| 07.1.2 Pain courant français, <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | | | | | |
| E 260 | Acide acétique | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | |
| E 261 | Acétates de potassium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | |
| E 262 | Acétates de sodium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | |
| E 263 | Acétate de calcium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | |
| E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | |
| E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | |
| E 301 | Ascorbate de sodium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | |
| E 302 | Ascorbate de calcium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | |
| E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | |
| E 322 | Lécithines | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | |
| E 325 | Lactate de sodium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | |
| E 326 | Lactate de potassium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | |
| E 327 | Lactate de calcium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | |
| 07.2 Produits de boulangerie fine | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (25) | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (25) (76) | | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 160b(ii) | Norbixine de recou | 10 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés | |
| E 160d | Lycopène | 25 | | | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement produits dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65 | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | Uniquement biscuits secs | |
| E 280 - 283 | Acide propionique - propionates | 2 000 | (1) (6) | Uniquement produits de boulangerie fine préemballés (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65 | |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) | Uniquement mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries | |
| E 338 - 452 | Acide phosphrique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20 000 | (1) (4) | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-------------|---|---|-----------|---|
| 07.2 | E 450 (ix) | Dihydrogénodiphosphate de magnésium | 15 000 | (4)(81) | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 200 | (41) (46) | |
| | E 405 | Alginate de propane- 1,2-diol | 2 000 | | |
| | E 432 - 436 | Polysorbates | 3 000 | (1) | |
| | E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 10 000 | (1) | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 10 000 | | |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5 000 | | |
| | E 481-482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5 000 | (1) | |
| | E 483 | Tartrate de stéarylène | 4 000 | | |
| | E 491-495 | Esters de sorbitane | 10 000 | (1) | |
| | E 541 | Phosphate d'aluminium sodique acide | 1 000 | (38) | Uniquement scones et gâteosserie |
| | E 541 | Phosphate d'aluminium sodique acide | 400 | (38) | Uniquement gâteaux de type gâteau 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 gâteau) |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | <i>quantum satis</i> | | Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat |
| | E 902 | Cire de candelilla | <i>quantum satis</i> | | Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat |
| | E 903 | Cire de carnauba | 200 | | Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat |
| | E 904 | Shellac | <i>quantum satis</i> | | Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat |
| | E 950 | Acésulfame-K | 2 000 | | Uniquement comme agent d'enrobage pour gâteau sans sucre ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 800 | (52) | Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucre ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 800 | | Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucre ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucre ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 60 | | Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucre ajoutés |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|---|---|-----------------|--|
| 07.2 | E 950 | Acesulfame-K | 2 000 | | Uniquement "E950a" (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - emboîrage de papier comestible |
| | E 951 | Aspartame | 1 000 | | Uniquement "E950b" (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - emboîrage de papier comestible |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 800 | (52) | Uniquement "E950c" (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - emboîrage de papier comestible |
| | E 955 | Sucralose | 800 | | Uniquement "E950d" (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - emboîrage de papier comestible |
| | E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 330 | (1) (60) | Uniquement "E950e" (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - emboîrage de papier comestible |
| | E 961 | Néotame | 60 | | Uniquement "E950f" (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - emboîrage de papier comestible |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1 000 | (11)b (49) (50) | Uniquement "E950g" (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - emboîrage de papier comestible |
| | E 969 | Advantame | 10 | | Uniquement E950h — emboîrage de papier comestible |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 300 000 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |

(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

(2): La quantité maximale s'applique à la sonne et les quantités sont exprimées en acide libre.

(4): La quantité maximale est exprimée en P₂O₅.

(6): La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartane.

(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.

(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constitutants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).

(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.

(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imidé libré.

(25): Les quantités des colorants, E 122, et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.

(38): Exprimée en aluminium.

(46): Sonne du camosol et de l'acide camosique

(60): Exprimés en équivalents stéviols.

(76): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques alimentaires de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.

(81): La quantité totale de phosphates ne doit pas dépasser le niveau maximal pour E 338 — 452.

| Némo de catégorie | Némo E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|-------------------|--|----------------------|---|-------|--|
| 08 | | | | | |
| 08.1 | Viandes | | | | |
| | Viandes fraîches autres que les préparations de viandes | | | | |
| E 129 | Rouge allura AG | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement aux fins du marquage de salubrité |
| E 133 | Bleu brillant FCF | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement aux fins du marquage de salubrité |
| E 155 | Brun HT | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement aux fins du marquage de salubrité |
| 08.2 | Préparations de viandes | | | | |
| E 100 | Curcumine | 20 | | | Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i> |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 100 | (66) | | Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande ; dans ces produits, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique, produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> et <i>pleskavice</i> . |
| E 129 | Rouge allura AG | 25 | | | Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande; dans ces produits, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique. |
| E 150a-d | Caramels | | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande; dans ces produits, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique, produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i> . |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) | | Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | | Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. |
| E 160c | Extrait de paprika | 10 | | | Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>biffeki</i> , <i>soutou-kaki</i> et <i>kebab</i> |
| E 162 | Rouge de betterave | | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i> |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 450 | (1) (3) | | Uniquement <i>breakfast sausages</i> <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 450 | (1) (3) | | Uniquement <i>salsicha fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> |
| E 249 - 250 | Nitrites | 150 | (7) | | Uniquement <i>tomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>cartera de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , Kassler, Braté, <i>Sufleisch</i> , <i>torvorst</i> , <i>šašlikk</i> , <i>ahinpraud</i> , <i>kielbasa surowa biala</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> , <i>tatar wolowy</i> (<i>danie tatarskie</i>) et <i>golonka peldovana</i> |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/1 ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions | |
|---------------------|-------------|---|---|---|-------------------------|--|
| | | | | | | |
| 08.2 | E 260 | Acide acétique | <i>quantum satis</i> | 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 261 | Acétate de potassium | <i>quantum satis</i> | Uniquement préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés | | |
| | E 262 | Acétates de sodium | <i>quantum satis</i> | Uniquement préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés | | |
| | E 263 | Acétate de calcium | <i>quantum satis</i> | 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 | <i>quantum satis</i> | 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 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés | | |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés | | |
| | E 325 | Lactate de sodium | <i>quantum satis</i> | Uniquement préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés | | |
| | E 326 | Lactate de potassium | <i>quantum satis</i> | Uniquement préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés | | |
| | E 327 | Lactate de calcium | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés | | |
| | E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés | | |
| | E 332 | Citrates de potassium | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | <i>quantum satis</i> | Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés | | |
| | E 338 - 452 | Acide phosphonique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 (1) (4) | Uniquement <i>breakfast sausages</i> (dans ce produit, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui lui confère son aspect caractéristique), jambon de Noël gris salé finlandais, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande, <i>Kasseler</i> , <i>Britte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaštôkk</i> , <i>ahupraad</i> , <i>bilâ klobásza</i> , <i>svíteční klobáska</i> , <i>syrová klobáska</i> et broches à rotation verticale de viandes congelées obtenues à partir de mouton, d'agneau, de veau et/ou de bœuf traitées avec un assaisonnement liquide ou obtenues à partir de viandes de volailles traitées avec ou sans assaisonnement liquide, utilisées seules et/ou combinées, tranchées et/ou hachées, et destinées à être frites par un exploitant du secteur alimentaire puis consommées par le consommateur final. | | |
| | E 401 | Alginate de sodium | <i>quantum satis</i> | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (haches, tranchés ou transfor mes) et combinées. Sauf <i>hifteki</i> , <i>sontzouktaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et <i>sonylaki</i> | | |
| | E 402 | Alginate de potassium | <i>quantum satis</i> | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (haches, tranchés ou transfor mes) et combinées. Sauf <i>hifteki</i> , <i>sontzouktaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et <i>sonylaki</i> | | |

| Número de catégorie | Número E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--------------------------------------|----------------------|---|---|-------------------------|
| 08.2 | | | | | |
| E 403 | Alginate d'ammonium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transfor més) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et <i>souvlaki</i> | |
| E 404 | Alginate de calcium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transfor més) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et <i>souvlaki</i> | |
| E 407 | Carraghénanes | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transfor més) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et <i>souvlaki</i> | |
| E 407a | Algues <i>Euchema</i> transformées | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transfor més) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et <i>souvlaki</i> | |
| E 410 | Farine de graines de caroube | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transfor més) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et <i>souvlaki</i> | |
| E 412 | Gomme guar | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transfor més) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et <i>souvlaki</i> | |
| E 413 | Gomme adragante | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transfor més) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et <i>souvlaki</i> | |
| E 415 | Gomme xanthane | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transfor més) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et <i>souvlaki</i> | |
| E 500 | Carbonates de sodium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations de viandes de volaille, <i>mici</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>seftalia</i> , <i>ćevapčići</i> et <i>pjeskavice</i> | |
| E 553b | Talc | <i>quantum satis</i> | | Uniquement traitement en surface des saucisses | |
| E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transfor més) et combinés, <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> et <i>seftalia</i> | |
| E 1442 | Phosphate de diamidon hydroxypropylé | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transfor més) et combinés, <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> et <i>seftalia</i> | |
| | | | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | | | | (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'excéder pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | |
| | | | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | |
| | | | | (7) : Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou en NaNO ₃ . | |
| | | | | (66) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques, camins) : 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | |
| | | | | 94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixinne de rocou) et E 160b(ii) (Norbxine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|--|----------------------------------|---|---|-------------------------|
| 08.3 | | Produits à base de viande | | | |
| 08.3.1 Produits à base de viande non traitées thermiquement | | | | | |
| Groupe I Additifs | | | | | |
| E 100 | Curcumine | 20 | | Uniquement saucisses | |
| E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>pastumas</i> (<i>préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert</i>) | |
| E 101 | Riboflavines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>pastumas</i> (<i>préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert</i>) | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 15 | | Uniquement <i>sobrasada</i> | |
| 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 | Cochenille, acide carminique, carmins | 100 | | Uniquement saucisses | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 100 | (66) | Uniquement saucisses | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 200 | | Uniquement saucisse de <i>chorizo/salchichon</i> | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>pastumas</i> | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | <i>quantum satis</i> | (66) | Uniquement <i>pastumas</i> | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 50 | | Uniquement saucisse de <i>chorizo/salchichon</i> | |
| E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | Uniquement saucisses | |
| E 160a | Caroténoïdes | 20 | | Uniquement saucisses | |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) | Uniquement saucisse de <i>chorizo, salchichon, pastumas et sobrasada</i> | |
| E 160c | Norbxine de rocou | 20 | | Uniquement saucisses | |
| E 162 | Extrait de paprika, capsanthine, capsonidine | 10 | | Uniquement saucisses | |
| E 200 - 219 | Rouge de betterave, bétanine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement saucisses | |
| Acide sorbique – sorbate de potassium ; acidebenzoïque - benzoates ; p-hydroxybenzoates | | | | | |
| E 235 | Natamycine | 1 | (8) | Uniquement traitement en surface des saucisses sèches et saucissons | |
| E 249 - 250 | Nitrites | 150 | (7) | | |
| E 251 - 252 | Nitrates | 150 | (7) | | |
| E 315 | Acide érythorbique | 500 | (9) | Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve | |
| E 316 | Érythorbate de sodium | 500 | (9) | Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve | |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (13) | Uniquement viande déshydratée | |
| E 315 | Acide érythorbique | 500 | (9) | Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve | |
| E 316 | Érythorbate de sodium | 500 | (9) | Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|---|----------------------|---|--|-------------------------|
| 08.3.1 | | | | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | | |
| E 392 | Extraits de romarin | 100 | (46) | Uniquement saucissons secs | |
| E 392 | Extraits de romarin | 150 | (41) (46) | Uniquement viandes d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucissons secs | |
| E 392 | Extraits de romarin | 150 | (46) | Uniquement viande déshydratée | |
| E 553b | Talc | <i>quantum satis</i> | | Traitemen en surface des saucisses | |
| E 959 | Néohespéridine DC | 5 | | Uniquement comme exhausteur de goût | |
| (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | | |
| (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | | |
| (7) : Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication. | | | | | |
| (8) : mg/dm ² de surface (absence à 5 mm de profondeur). | | | | | |
| (9) : Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | | | | | |
| (13) : Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | | | | | |
| (41) : Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | | | |
| (46) : Somme du camosol et de l'acide canosique | | | | | |
| (66) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiums de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminium ne peut être utilisée. | | | | | |
| (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | | | |
| 08.3.2 | | | | | |
| Produits à base de viande traitées thermiquement | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | Sauf foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömören | |
| E 100 | Curcumine | 20 | | Uniquement saucissons et saucissons, pâtés, pains de viande | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 100 | | Uniquement saucissons et saucissons, pâtés, pains de viande | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 100 | (66) | Uniquement saucissons et saucissons, pâtés, pains de viande | |
| E 129 | Rouge allura AG | 25 | | Uniquement luncheon meat | |
| E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | Uniquement saucissons et saucissons, pâtés, pains de viande | |
| E 160a | Caroténoïdes | 20 | | Uniquement saucissons et saucissons, pâtés, pains de viande | |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) | Uniquement saucissons et saucissons, pâtés, pains de viande et luncheon meat | |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | Uniquement saucissons et saucissons, pâtés, pains de viande et luncheon meat | |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | 10 | | Uniquement saucissons et saucissons, pâtés, pains de viande | |
| E 162 | Rouge de betterave, bétanine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement saucissons et saucissons, pâtés, pains de viande | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-------------------------|--|---|---------------|---|
| 08.3.2 | E 200 - 202 ; 214 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium ; p-hydroxybenzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement pâté |
| | E 200 - 202 | Acide sorbique - sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement aspic |
| | E 200 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium ; acide benzoïque – benzoates ; p-hydroxybenzoates | <i>quantum satis</i> | (1) (2) | Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés |
| | E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 500 | (1) (2) | Uniquement aspic |
| | E 235 | Natamycine | 1 | (8) | Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons secs |
| | E 243 | Éthyl Lauroyl Arginate | 160 | | À l'exclusion des saucisses émulsifiées, des saucisses fumées et des pâtes de foie |
| | E 249 - 250 | Nitrites | 150 | (7) (59) | À l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3,00) |
| | E 249 - 250 | Nitrites | 100 | (7) (58) (59) | Uniquement produits à base de viande stérilisée (Fo > 3,00) |
| | E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i> |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i> |
| | E 315 | Acide érythorbique | 500 | (9) | Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve |
| | E 316 | Érythorbate de sodium | 500 | (9) | Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve |
| | E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (13) | Uniquement viande déshydratée |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | Sauf <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i> |
| | E 392 | Extraits de romarin | 15 | (46) | Uniquement viandes d'une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucissons secs |
| | E 392 | Extraits de romarin | 150 | (41) (46) | Uniquement viandes d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucissons secs |
| | E 392 | Extraits de romarin | 100 | (46) | Uniquement saucissons secs |
| | E 392 | Extraits de romarin | 150 | (46) | Uniquement viande déshydratée |
| | E 427 | Gomme cassia | 1 500 | | |
| | E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | (1), (41) | Sauf <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i> |
| | E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 4 000 | (1) | Uniquement produits de viande hachée et en cubes en conserve |
| | E 553b | Talc | <i>quantum satis</i> | | Uniquement traitement en surface des saucisses |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|--|---|
| 08.3.2 | E 959 | Néohespéridine DC | 5 | | Uniquement comme exhausteur de goût, sauf foie gras, foie gras entier, flacs de foie gras, libamáj, libanáj egészben, libamáj tömbben |
| (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | | |
| (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | | |
| (7) : Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication. | | | | | |
| (9) : Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | | | | | |
| (13) : Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | | | | | |
| (41) : Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | | | |
| (46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | | | | | |
| (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. | | | | | |
| (66) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiums de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 1,5 mg/kg. | | | | | |
| (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle ne doivent pas être dépassées. | | | | | |
| 08.3.3 Boyaux, enrobages et décorations pour viande | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | A l'exception de la partie externe comestible des <i>pastumas</i> - <i>préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert</i>) | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | | Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pastumas</i> | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | (78) | Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pastumas</i> | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | <i>quantum satis</i> | | Uniquement boyaux comestibles | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | <i>quantum satis</i> | (78) | Uniquement boyaux comestibles | |
| E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement partie externe comestible <i>pastumas</i> - <i>préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert</i>) | |
| E 101 | Riboflavines | <i>quantum satis</i> | | Uniquement partie externe comestible <i>pastumas</i> - <i>préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert</i>) | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | <i>quantum satis</i> | | Uniquement partie externe comestible <i>pastumas</i> - <i>préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert</i>) | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | <i>quantum satis</i> | (78) | Uniquement partie externe comestible <i>pastumas</i> | |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) | | |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | (61) | Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pastumas</i> | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/jaune orange S | 35 | (61) | Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pastumas</i> | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-------------------------|---|---|----------|---|
| 08.3.3 | E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 55 | (61) | Uniquement décos et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i> . |
| | E 160d | Lycopène | 500 | | Uniquement décos et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible <i>pasturmas</i> (<i>préparation de viande de boeuf à la saumure et piment vert</i>) |
| | E 160d | Lycopène | 30 | | Uniquement boyaux comestibles |
| | E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,6 |
| | E 200 - 202 ; 214 - 219 | Acide sorbique - sorbate de potassium ; p-hydroxybenzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée) |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 4 000 | (1) (4) | Uniquement enrobages pour viandes |
| | E 339 | Phosphates de sodium | 12 600 | (4) (89) | Uniquement dans les boyaux naturels pour saucisses |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |
| | | (62) : La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |
| | | (78) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiums de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | | | |
| | | (89) : Le transfert dans le produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg. | | | |
| | | (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixinine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixinine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------|---|---|-------|--|
| 08.3.4 | | Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates | | | |
| 08.3.4.1 | | Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants) | | | |
| E 249 - 250 | Nitrites | | 175 (39) | | Uniquement <i>Wiltshire bacon</i> et produits similaires : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. |
| E 251 - 252 | Nitrites | | 250 (39) (59) | | Uniquement <i>Wiltshire bacon</i> et produits similaires : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. |
| E 249 - 250 | Nitrites | | 100 (39) | | Uniquement <i>Wiltshire ham</i> et produits similaires : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. |
| E 251 - 252 | Nitrites | | 250 (39) (59) | | Uniquement <i>entrecedada, entrecosto, chispe, orelhreira e cabeca (salgado), toucinho fumado</i> et produits similaires : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 5 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. |
| E 249 - 250 | Nitrites | | 175 (39) | | Uniquement <i>entrecedada, entrecosto, chispe, orelhreira e cabeca (salgado), toucinho fumado</i> et produits similaires : immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée. |
| E 251 - 252 | Nitrites | | 250 (39) (59) | | Uniquement <i>entrecedada, entrecosto, chispe, orelhreira e cabeca (salgado), toucinho fumado</i> et produits similaires : immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée. |
| E 249 - 250 | Nitrites | | 50 (39) | | Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisslon. |
| E 251 - 252 | Nitrites | | 10 (39) (59) | | Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisslon. |
| E 249 - 250 | Nitrites | | 150 (7) | | Uniquement <i>kyhnišansettu poronliha/kallirökt renköt</i> : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines. |
| E 251 - 252 | Nitrites | | 300 (7) | | Uniquement <i>kyhnišansettu poronliha/kallirökt renköt</i> : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines. |
| E 249 - 250 | Nitrites | | 150 (7) | | Uniquement <i>bacon, filet de bacon et produits similaires</i> : le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|---|---|--|--|
| 08.3.4.1 | E 251 - 252 | Nitrites | 250 | (7) (40) (59) | Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. |
| | E 249 - 250 | Nitrites | 50 | (39) | Uniquement Rohschinken, massgurkennet et produits similaires : la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg ; vient ensuite la stabilisation/maturation. |
| | | Nitrites | 250 | (39) | Uniquement Rohschinken, massgurkennet et produits similaires : la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2,5 jours/kg ; vient ensuite la stabilisation/maturation. |
| E 251 - 252 | | (7): Dose maximale ajoutée. | | | |
| | | (39) : Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production. | | | |
| | | (40) : Sans nitrites ajoutées. | | | |
| 08.3.4.2 | Produits traditionnels traités en saison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.) | | | | |
| E 249 - 250 | Nitrites | 175 | (39) | Uniquement dry cured bacon et produits similaires : salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. | |
| E 251 - 252 | Nitrites | 250 | (39) (59) | Uniquement dry cured bacon et produits similaires : salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. | |
| E 249 - 250 | Nitrites | 100 | (39) | Uniquement dry cured ham et produits similaires : salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. | |
| E 251 - 252 | Nitrites | 250 | (39) (59) | Uniquement dry cured ham et produits similaires : salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. | |
| E 251 - 252 | Nitrites | 250 | (39) (59) | Uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires : salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. | |
| E 249 - 250 | Nitrites | 100 | (39) | Uniquement presunto, presunto da pata et paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois; uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado et cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|----------|--------------|---|----------------|---|
| 08.3.4.2 | | | | | |
| E 251 - 252 | Nitrites | | 250 | (39) (59) | Uniquement <i>presunto</i>, <i>presunto do pão</i> et <i>pão do lombo</i> et produits similaires: salaïson à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. |
| E 251 - 252 | Nitrites | | 250 | (39) (40) (59) | Uniquement <i>jambon sec</i>, <i>jambon sel</i> et autres pièces maturees séchées similaires: salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaïson et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois. |
| E 249 - 250 | Nitrites | | 50 | (39) | Uniquement <i>Rohschinken</i>, <i>trockengepökelt</i> et produits similaires: la durée de salaïson dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et celle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation. |
| E 251 - 252 | Nitrites | | 250 | (39) (59) | Uniquement <i>Rohschinken</i>, <i>trockengepökelt</i> et produits similaires: la durée de salaïson dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et celle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation. |
| (39): Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production. | | | | | |
| (40): Sans nitrites ajoutées. | | | | | |
| (59): Des nitrites 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. | | | | | |
| 08.3.4.3 Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaïson 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 ayant la cuissen.) | | | | | |
| E 249 - 250 | Nitrites | | 50 | (39) | Uniquement <i>Rohschinken</i>, <i>trocken-hassgepökelt</i> et produits similaires: salaïsons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaïson dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours ; vient ensuite la stabilisation/maturation. |
| E 251 - 252 | Nitrites | | 250 | (39) (59) | Uniquement <i>Rohschinken</i>, <i>trocken-hassgepökelt</i> et produits similaires: salaïsons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaïson dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours ; vient ensuite la stabilisation/maturation. |
| E 249 - 250 | Nitrites | | 50 | (39) | Uniquement <i>jellied veal</i> et <i>briskelet</i>: une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum. |
| E 251 - 252 | Nitrites | | 10 | (39) (59) | Uniquement <i>jellied veal</i> et <i>briskelet</i>: une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum. |
| E 251 - 252 | Nitrites | | 300 | (40) (7) | Uniquement <i>Rohwurst</i> (<i>Sülumi</i> et <i>Kumbursu</i>): le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/proteïnes inférieur à 1/7. |
| E 251 - 252 | Nitrites | | 250 | (40) (7) (59) | Uniquement <i>soldatchón y chorizo tradicionales de larga curación</i> et produits similaires : période de maturation d'au moins 30 jours. |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-------------|--|---|--|---|
| 08.3.4.3 | E 249 - 250 | Nitrites | 180 | (7) | Uniquement <i>yskočinka</i> , <i>selštíj solín</i> , <i>turšický trvanlivý solín</i> , <i>polskán</i> , <i>herkules</i> , <i>lovecký salín</i> , <i>dunajská klobáska</i> , <i>paprikás</i> et produits similaires: cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours, suivi du fumage. |
| | E 251 - 252 | Nitrates | 250 | (40) (7) (59) | Uniquement <i>saucisson</i> sec et <i>produits similaires</i> : saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermenté à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et à une période de maturation d'affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7. |
| | | | | (7) : Quantité maximale exprimée en NaNO ₂ ou en NaNO ₃ . | |
| | | | | (39) : Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou en NaNO ₃ . | |
| | | | | (40) : Sans nitrites ajoutés. | |
| | | | | (59) : Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | |
| 09 | | Poisson et produits de la pêche | | | |
| 09.1 | | Poisson et produits de la pêche non transformés | | | |
| 09.1.1 | | Poisson non transformé | | | |
| | | Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | Uniquement poissons non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'éducoration |
| | E 300 | Acide ascorbique | | <i>quantum satis</i> | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | <i>quantum satis</i> | |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | | <i>quantum satis</i> | |
| | E 315 | Acide érythorbique | 1 500 | (9) | Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés |
| | E 316 | Érythorbate de sodium | 1 500 | (9) | Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés |
| | E 330 | Acide citrique | | <i>quantum satis</i> | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | <i>quantum satis</i> | |
| | E 332 | Citrates de potassium | | <i>quantum satis</i> | |
| | E 333 | Citrates de calcium | | <i>quantum satis</i> | |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | Uniquement filets de poisson congelés et surgelés |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (9) : Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|-------|--|
| 09.1.2 Mollusques et crustacés non transformés | | | | | |
| | Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | Uniquement crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'éducoration |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 150 | (3) (10) | | Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés et surgelés ; crustacés des familles <i>pennellidae</i> , <i>soenoceridae</i> et <i>aristeidae</i> , moins de 80 unités au kilo |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 200 | (3) (10) | | Uniquement crustacés des familles <i>pennellidae</i> , <i>soenoceridae</i> , et <i>aristeidae</i> , entre 80 et 120 unités au kilo |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 300 | (3) (10) | | Uniquement crustacés des familles <i>pennellidae</i> , <i>soenoceridae</i> , et <i>aristeidae</i> , plus de 120 unités au kilo |
| E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 301 | Ascorbate de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 302 | Ascorbate de calcium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 332 | Citrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 333 | Citrates de calcium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | | Uniquement mollusques et crustacés congelés et surgelés |
| E 385 | Éthylène-diamine-tétracétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA) | 75 | | | Uniquement crustacés congelés et surgelés |
| E 586 | 4-Hexylrésorcinol | 2 | (90) | | Uniquement chair de crustacés frais, congelés ou surgelés |
| (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (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. | | | | | |
| (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | | |
| (10) : Quantités maximales dans les parties comestibles. | | | | | |
| (90) : En tant que résidu dans la chair. | | | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|--|----------------------|---|-------|--|
| 092 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon à base de <i>Theragra chalcogramma</i> , de <i>Pollachius virens</i> ou de <i>Clupea harengus</i> |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | (84) | | Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon |
| E 100 | Curcumine | 100 | (35) | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 101 | Riboflavines | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 102 | Tartrazine | 100 | (35) | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S | 200 | (63) | | Uniquement dans les substituts de saumon à base de <i>Theragra chalcogramma</i> , de <i>et Pollachius virens</i> ou de <i>Clupea harengus</i> |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, cammins | 100 | (35) (85) | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 122 | Azonubine, carmoisine | 100 | (35) | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 200 | (63) | | Uniquement dans les substituts de saumon à base de <i>Thergra chalcogramma</i> , de <i>et Pollachius virens</i> ou de <i>Clupea harengus</i> |
| E 140 | Chlorophylles, chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 142 | Vert S | 100 | (35) | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 151 | Noir brillant PN | 100 | (35) | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 153 | Charbon végétal médicinal | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 160b(i) | Bixinde rocou | 10 | (94) | | Uniquement poisson fumé |
| E 160b(ii) | Bixinde rocou | 30 | (94) | | Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon. |
| E 160b(ii) | Norbixinde rocou | 10 | (94) | | Uniquement poisson fumé |
| E 160b(ii) | Norbixinde rocou | 30 | (94) | | Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon. |
| E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 160e | β -apocaroténoïl-8' (C 30) | 100 | (35) | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 161b | Lutéine | 100 | (35) | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 162 | Rouge de betterave, bétanine | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 163 | Anthocyanes | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 170 | Carbonate de calcium | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 172 | Oxyde et hydroxyde de fer | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| E 100 | Curcumine | 250 | (36) | | Uniquement crustacés précurés |
| E 101 | Riboflavines | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement crustacés précurés |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------|---|---|-------|-------------------------------|
| | | | | | |
| 09.2 | E 102 | Tartrazine | 250 | (36) | Uniquement crustacés précuits |
| | E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 250 | (36) | Uniquement crustacés précuits |
| | E 122 | Azorubine, carmoisine | 250 | (36) | Uniquement crustacés précuits |
| | E 129 | Rouge allura AG | 250 | (36) | Uniquement crustacés précuits |
| | E 140 | Chlorophylles, chlorophyllines | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 142 | Vert S | 250 | (36) | Uniquement crustacés précuits |
| | E 150a-d | Caramels | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 151 | Noir brillant PN | 250 | (36) | Uniquement crustacés précuits |
| | E 153 | Charbon végétal médicinal | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 155 | Brun HT | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 160e | β -apocaroténa-8' (C 30) | 250 | (36) | Uniquement crustacés précuits |
| | E 161b | Lutéine | 250 | (36) | Uniquement crustacés précuits |
| | E 162 | Rouge de betterave, bétanine | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 163 | Anthocyanes | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 100 | Curcumine | 100 | (37) | Uniquement poisson fumé |
| | E 101 | Riboflavines | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement poisson fumé |
| | E 102 | Tartrazine | 100 | (37) | Uniquement poisson fumé |
| | E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 100 | (37) | Uniquement poisson fumé |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre- chlorophyllines | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement poisson fumé |
| | E 151 | Noir brillant PN | 100 | (37) | Uniquement poisson fumé |
| | E 153 | Charbon végétal médicinal | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement poisson fumé |
| | E 160a | Caroténoïdes | <i>quantum satiis</i> | | Uniquement poisson fumé |
| | E 160b | Rocou, bixine, norbixine | 10 | | Uniquement poisson fumé |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-------------|--|---|-----------|--|
| 09.2 | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | Uniquement poisson fumé |
| | E 160e | β-apocaroténol-8' (C 30) | 100 | (37) | Uniquement poisson fumé |
| | E 172 | Oxyde et hydroxyde de fer | <i>quantum satis</i> | | Uniquement poisson fumé |
| | E 163 | Anthocyanes | <i>quantum satis</i> | (37) | Uniquement poisson fumé |
| | E 160d | Lycopène | 10 | | Uniquement substituts de saumon à base de <i>Theragra chalcogramma</i> , de <i>Pollachius virens</i> ou de <i>Clupea harengus</i> |
| | E 160d | Lycopène | 30 | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, crustacés précuits, surimi, poisson fumé |
| | E 200 - 202 | Acide sorbique - sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Aspic |
| | E 200 - 213 | Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 200 | (1) (2) | Uniquement poisson séché et salé |
| | E 200 - 213 | Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 2 000 | (1) (2) | Uniquement produits de poisson et de la pêche en semi-conservé, y compris crustacés, mollusques, surimi et pâtes de poisson/crustacés; crustacés et mollusques cuits |
| | E 200 - 213 | Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 6 000 | (1) (2) | Uniquement <i>Crangon crangon</i> et <i>Crangon vulgaris</i> cuites |
| | E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement crustacés et mollusques cuits |
| | E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 1 500 | (1) (2) | Uniquement crevettes cuites en saumure |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) (10) | Uniquement crustacés et céphalopodes cuits |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 135 | (3) (10) | Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Antennidae</i> , moins de 80 unités au kilo |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 180 | (3) (10) | Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Antennidae</i> , entre 80 et 120 unités au kilo |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 200 | (3) | Uniquement poisson séché salé de la famille des gadidés |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 270 | (3) (10) | Uniquement harengs au vinaigre et sprats |
| | E 251 - 252 | Nitrites | 500 | | Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conservé |
| | E 315 | Acide érythorbique | 1 500 | (9) | Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conservé |
| | E 316 | Érythorbate de sodium | 1 500 | (9) | Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, d'une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 % |
| | E 392 | Extraits de romarin | 15 | (46) | Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 % |
| | E 392 | Extraits de romarin | 150 | (41) (46) | Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 % |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------|---|---|-----------|---|
| 09.2 | E 450 | Diphosphates | 5 000 | (4), (79) | Uniquement poisson salé de la famille des gadidiés ayant été présalé par injection et/ou immersion dans une solution saumurée contenant au moins 18 % de sel et souvent soumis par la suite à un salage à sec |
| E 451 | | Triphosphates | 5 000 | (4), (79) | Uniquement poisson salé de la famille des gadidiés ayant été présalé par injection et/ou immersion dans une solution saumurée contenant au moins 18 % de sel et souvent soumis par la suite à un salage à sec |
| E 452 | | Polyphosphates | 5 000 | (4), (79) | Uniquement poisson salé de la famille des gadidiés ayant été présalé par injection et/ou immersion dans une solution saumurée contenant au moins 18 % de sel et souvent soumis par la suite à un salage à sec |
| E 950 | | Acésulfame-K | 200 | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| E 951 | | Aspartame | 300 | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| E 954 | | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 160 | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| E 955 | | Sucralose | 120 | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| E 959 | | Néohespéridine DC | 30 | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| E 960a - 960c | | Glycosides de stéviol | 200 | (1) (60) | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| E 961 | | Néotame | 10 | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| E 962 | | Sel d'aspartame-acésulfame | 200 | (11)a | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| E 338 - 452 | | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) | Uniquement produits de crustacés en conserve; surimi et produits similaires |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-------------|---|---|---------|--|
| 09.2 | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, et mollusques et crustacés congelés et Surgelés |
| | E 385 | Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA) | 75 | | Uniquement poisson, crustacés et mollusques en conserve |

(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

(3) : Les quantités maximales sont exprimées en 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.

(4) : La quantité maximale est exprimée en P₂O₅.

(9) : Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.

(10) : Quantités maximales dans les parties comestibles.

(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartane.

(35) : Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.

(36) : Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.

(37) : Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 151, E 160e.

(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.

(46) : Somme du carnosol et de l'acide camosique.

(60) : exprimées en équivalents stéviols

(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.

(79) : La quantité maximale s'applique à la somme de E 450, E 451 et E 452 utilisés séparément ou de manière combinée

(84) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiumiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 4 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les substituts de saumon est de 5,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminiumique ne peut être utilisée.

(85) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiumiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 2 mg/kg, uniquement dans les pâtes de poisson.

Aucune autre laque aluminiumique ne peut être utilisée.

(94) : Lorsque les additifs E 60b(i) (Bixinne de rocou) et E 160b(ii) (Norbixinne de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.

| Numéro de catégorie | Numeró E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|--|--------------|---|--|-------------------------|
| 09.3 Œufs de poisson | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | Uniquement œufs de poisson transformés | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | | | À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar) | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (86) | À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar) | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 200 | (61) | À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar) | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 200 | (61) | À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar) | |
| E 123 | Amarante | 30 | | À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar) | |
| E 123 | Amarante | 30 | (68) | À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar) | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 200 | (61) | À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar) | |
| E 160d | Lycopène | 30 | | À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar) | |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acidebenzoïque - benzoates | 2 000 | (1) (2) | Uniquement produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'œufs de poisson | |
| E 284 | Acide borique | 4 000 | (54) | Uniquement œufs d'esturgeon (caviar) | |
| E 285 | Tétraborate de sodium (borax) | 4 000 | (54) | Uniquement œufs d'esturgeon (caviar) | |
| E 315 | Acide érythorbique | 1 500 | (9) | Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve | |
| E 316 | Érythorbate de sodium | 1 500 | (9) | Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve | |
| | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | |
| | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | |
| | (9) : Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | | | | |
| | (54) : Exprimée en acide borique. | | | | |
| | (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. | | | | |
| | (68) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiums de E 123 (amarante) : 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminiumne ne peut être utilisée. | | | | |
| | (86) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiums de E 120 (cochenille, acide camminique, carmins) : 3 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les produits pasteurisés est de 50 mg/kg. Aucune autre laque aluminiumne ne peut être utilisée. | | | | |
| 10 Œufs et ovoproducts | | | | | |
| 10.1 Œufs non transformés | | | | | |
| | Les colorants alimentaires énumérés dans la partie B 1 de la présente annexe peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d'œuf ou pour leur estampillage | | | | |
| 10.2 Œufs transformés et ovoproducts | | | | | |
| | Les colorants alimentaires énumérés dans la partie B 1 de la présente annexe peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d'œuf. | | | | |
| Gruppe I | Additifs | | | | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement ovoproducts congelés et surgelés, déshydratés et concentrés | |

| N° de catégorie | N° | Dénomination | Quantité maximale (en mg/1 ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|-----------------|---|---|---|---|---|
| 10.2 | E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acidebenzoïque - benzoates | 5 000 | (1) (2) | Uniquement œufs liquides (blanc, jaune ou œuf entier) |
| E 234 | Nisine | | 6,25 | | Uniquement œufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou œuf entier) |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 10 000 | (1) (4) | Uniquement œufs liquides (blanc, jaune ou œuf entier) | |
| E 392 | Extraits de romarin | 200 | (46) | | |
| E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 1 000 | | | |
| E 520 - 523 | Sulfates d'aluminium | 30 | (1) (38) | Uniquement blanc d'œuf | |
| E 520 | Sulfate d'aluminium | 25 | (38) | Blanc d'œuf liquide pour œufs en neige uniquement | |
| E 553b | Talc | 5 400 | | Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés | |
| E 903 | Cire de camaba | 3 600 | | Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés | |
| E 904 | Shellac | <i>quantum satis</i> | | Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés | |
| E 1505 | Citrate de triéthyle | <i>quantum satis</i> | | | |
| | | | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | | | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | | | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | |
| | | | | (38) : Exprimée en aluminium | |
| | | | | (46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| 11 | Sucre, sirops, miel et édulcorants de table | | | | |
| 11.1 | Sucre et sirops | | | | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 10 | (3) | Uniquement sucrés, à l'exception du sirop de glucose | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 20 | (3) | Uniquement sirop de glucose, déshydraté ou non | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 10 000 | (4) | Uniquement produits alimentaires séchées en poudre | |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | <i>quantum satis</i> | (1) | Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées | |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | <i>quantum satis</i> | (1) | Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées | |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | 10 000 | (1) | Uniquement produits alimentaires séchées en poudre | |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | (1) | Uniquement produits alimentaires séchées en poudre | |
| | | | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | | | | (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. | |
| | | | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|--|----------------------|---|--|--|
| 11.2 Autres sucrets et sirops | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 40 | (3) | | |
| | Anhydride sulfureux - sulfites | 70 | (3) | Uniquement mélasses | |
| E 220 - 228 | | | | | (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. |
| 11.3 Miel | | | | | |
| 11.4 Édulcorants de table | | | | | |
| 11.4.1 Édulcorants de table sous forme liquide | | | | | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 950 | Acésulfame-K | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 951 | Aspartame | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 955 | Sucralose | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 957 | Thaumatine | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 959 | Néohespéridine DC | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | <i>quantum satis</i> | (1) (60) | | |
| E 961 | Néofane | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 200 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates; p-hydroxybenzoates | 500 | (1) (2) | Uniquement si la teneur en eau est supérieure à 75 % | |
| E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 407 | Carraghénanes | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 410 | Farine de graines de caroube | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 412 | Gomme guar | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 413 | Gomme adragante | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | <i>quantum satis</i> | | | |

| Nécessité de la déclaration | Nom commercial | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|-----------------------------|--|----------------------|---|-------|-------------------------|
| 11.4.1 | | | | | |
| E 415 | Gomme xanthane | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 418 | Gomme Gellane | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 422 | Glycérol | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 440 | Pectines | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 460(i) | Cellulose microcristalline, gel cellulosoïque | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 465 | Éthylméthylcellulose | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 466 | Carboxyméthylcellulose sodique, gomme cellulosoïque | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 500 | Carbonates de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 501 | Carbonates de potassium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 575 | Glucono-delta-lactone | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 640 | Glycine et son sel de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 969 | Advantame | <i>quantum satis</i> | | | |
| | (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. | | | | |
| | (60) : exprimés en équivalents stéviais | | | | |
| 11.4.2 | Édulcorants de table sous forme de poudre | | | | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 950 | Acésulfame-K | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 951 | Aspartame | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 955 | Sucralose | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 957 | Thaumatine | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 959 | Néohespéridine DC | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | <i>quantum satis</i> | (1) (60) | | |
| E 961 | Néotame | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 327 | Lactate de calcium | <i>quantum satis</i> | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-------------|---|---|--|-------------------------|
| 11.4.2 | E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 336 | Tartrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 341 | Phosphates de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 407 | Carraghénanes | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 412 | Gomme guar | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 413 | Gomme adragante | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 415 | Gomme xanthane | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 418 | Gomme Gellane | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 440 | Pectines | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 460 | Cellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 461 | Méthylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 463 | Hydroxypropylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 465 | Éthylméthylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 466 | Carboxyméthylcellulose sodique, gomme cellulosaïque | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 468 | Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée | 50 000 | | |
| | E 500 | Carbonates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 501 | Carbonates de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | 10 000 | (1) | |
| | E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | (1) | |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 576 | Gluconate de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 577 | Gluconate de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 578 | Gluconate de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 640 | Glycine et son sel de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 969 | Advantame | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1200 | Polydextrose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1521 | Polyéthylène glycol | <i>quantum satis</i> | | |
| | | | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | | | | (60) : exprimés en équivalents stéviols | |

| Número de catégorie | Número E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|----------|---|---|----------|-------------------------|
| 11.4.3 Édulcorants de table sous forme de comprimés | | | | | |
| | Group IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | |
| E 950 | | Acésulfame-K | <i>quantum satis</i> | | |
| E 951 | | Aspartane | <i>quantum satis</i> | | |
| E 952 | | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | <i>quantum satis</i> | | |
| E 954 | | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | <i>quantum satis</i> | | |
| E 955 | | Sucratose | <i>quantum satis</i> | | |
| E 957 | | Thaumatine | <i>quantum satis</i> | | |
| E 959 | | Néohespéridine DC | <i>quantum satis</i> | | |
| E 960a – 960c | | Glycosides de stéviol | <i>quantum satis</i> | (1) (60) | |
| E 961 | | Néotame | <i>quantum satis</i> | | |
| E 962 | | Sel d'aspartame-acésulfame | <i>quantum satis</i> | | |
| E 296 | | Acide malique | <i>quantum satis</i> | | |
| E 330 | | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | |
| E 331 | | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| E 334 | | Acide tartrique [L(+)] | <i>quantum satis</i> | | |
| E 336 | | Tartrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| E 414 | | Gomme arabique ou gomme d'acacia | <i>quantum satis</i> | | |
| E 440 | | Pectines | <i>quantum satis</i> | | |
| E 460 | | Cellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| E 460(i) | | Cellulose microcristalline, gel cellulosoïque | <i>quantum satis</i> | | |
| E 460(ii) | | Cellulose en poudre | <i>quantum satis</i> | | |
| E 461 | | Méthylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| E 463 | | Hydroxypropylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| E 464 | | Hydroxypropylméthylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| E 465 | | Éthylméthylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| E 466 | | Carboxyméthylcellulose sodique, gomme cellulosoïque | <i>quantum satis</i> | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|---|---|----------|-------------------------|
| 11.4.3 | E 468 | Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée | 50 000 | | |
| | E 470a | Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 470b | Sels de magnésium d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 500 | Carbonates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 501 | Carbonates de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 576 | Gluconate de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 577 | Gluconate de potassium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 578 | Gluconate de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 640 | Glycine et son sel de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 641 | L-leucine | 50 000 | | |
| | E 969 | Advantame | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1200 | Polydextrose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1201 | Polyvinylpyrrolidone | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1202 | Polyvinylpolypirrolidone | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1521 | Polyéthylène glycol | <i>quantum satis</i> | | |
| 12 | Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiniques | | | | |
| 12.1 | Sel et produits de substitution du sel | | | | |
| 12.1.1 | Sel | | | | |
| | E 170 | Carbonate de calcium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 10 000 | (1) (4) | |
| | E 535 - 538 | Ferrocyanures | 20 | (1) (57) | |
| | E 500 | Carbonates de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 504 | Carbonates de magnésium | <i>quantum satis</i> | | |
| | (60) : Exprimés en équivalents stéviaols. | | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|---|---|---------|--|
| 12.1.1 | E 511 | Chlorure de magnésium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement sel marin |
| | E 530 | Oxyde de magnésium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 534 | Tartrate de fer | 110 (92) | | |
| | E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | 10 000 | | |
| | E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 10 000 | | |
| | E 554 | Silicate aluminio-sodique | 20 mg/kg dans le fromage après transfert | (38) | Uniquement pour le sel destiné au traitement en surface des fromages affinés, produits relevant de la catégorie 01.7.2 |
| | | | | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. |
| | | | | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (57) : La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre. |
| | | | | | (38) : Exprimé en aluminium. |
| | | | | | (92) : Exprimée par rapport à la matière sèche. |
| 12.1.2 | Produits de substitution du sel | | | | |
| Groupé I | Additifs | | | | |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 10 000 | (1) (4) | |
| | E 534 | Tartrate de fer | 110 (92) | | |
| | E 535 - 538 | Ferrocyanures | 20 (1) (57) | | |
| | E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | 20 000 | | |
| | E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 20 000 | | |
| | E 620 - 625 | Acide glutamique - glutamates | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 626 - 635 | Ribonucléotides | <i>quantum satis</i> | | |
| | | | | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. |
| | | | | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (57) : La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre. |
| | | | | | (92) : Exprimée par rapport à la matière sèche. |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|----------------------|---|---|-------------------------|
| 12.2 | Fines herbes, épices et assaisonnements | | | | |
| 12.2.1 | Fines herbes et épices | | | | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 150 | (3) | Uniquement cannelle (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>) | |
| E 460 | Cellulose | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits séchés | |
| E 470a | Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | Uniquement produits séchés | |
| | | | | (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. | |
| 12.2.2 | Assaisonnements et condiments | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori (mélange d'épice de cuisine indienne) | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | (70) | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | (70) | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (62) | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori | |
| E 160d | Lycopène | 50 | | | |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 1 000 | (1) (2) | | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 200 | (3) | Uniquement assaisonnements à base de jus d'agrumes | |
| E 310 - 321 | Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT | 200 | (1) (13) | | |
| E 392 | Extraits de romarin | 200 | (41) (46) | | |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | 30 000 | (1) | Uniquement assaisonnements | |
| E 551 - 553 | Dioxyde de silicium — silicates | 30 000 | (1) | Uniquement assaisonnements | |
| E 620 - 625 | Acide glutamique - glutamates | <i>quantum satis</i> | | | |

| Numéro de catégorie | Número E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|--|---|-----------|---------------------------------------|
| 12.2 | E 626 - 635 | Ribonucléotides | <i>quantum satis</i> | | |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (3) : Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | |
| | | (13) : Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |
| | | (41) : Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |
| | | (46) : Somme du camosol et de l'acide carnosique. | | | |
| | | (62) : La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe II. | | | |
| | | (70) : Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques : 120 mg/kg. | | | |
| 12.3 | Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume) | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | |
| | E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | |
| | | Anhydride sulfureux - sulfites | 170 | (3) | Uniquement vinaigre de fermentation |
| | E 220 - 228 | (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. | | | |
| 12.4 | Moutarde | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | |
| | Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | | |
| | Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | |
| | E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 50 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 35 | (61) | |
| | E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium ; acide benzoïque – benzoates | 1 000 | (1) (2) | |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 250 | (3) | À l'exception de la moutarde de Dijon |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 500 | (3) | Uniquement moutarde de Dijon |
| | E 392 | Extraits de romarin | 100 | (41) (46) | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | | |
| | E 951 | Aspartame | 350 | | |

| Négoce de catégorie | Négoce E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|----------------------|---|--|-------------------------|
| 12.4 | | | | | |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 320 | (52) | | |
| E 955 | Sucralose | 140 | | | |
| E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | | |
| E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 120 | (1) (60) | | |
| E 961 | Néotame | 12 | | | |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | (11)b (49) (50) | | |
| E 969 | Advantame | 4 | | | |
| | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | |
| | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | |
| | (3) : Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | | |
| | (41) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | | |
| | (49) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | | |
| | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | | |
| | (46) : Somme du camosol et de l'acide carnosique. | | | | |
| | (60) : Expressions en équivalents stéviols. | | | | |
| | (61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | | |
| 12.5 | Soupes, potages et bouillons | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 50 | | | |
| E 160b(i) | Bixin de rocou | 15 | (94) | | |
| E 160b(ii) | Norbixin de rocou | 10 | (94) | | |
| E 160d | Lycopène | 20 | | | |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 500 | (1) (2) | Uniquement soupes, potages et bouillons liquides (à l'exception des conserves) | |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (13) | Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|---|---|-----------------|---|
| 12.5 | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 3 000 | (1) (4) | |
| | E 363 | Acide succinique | 5 000 | | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 50 | (46) | Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés |
| | E 427 | Gomme cassia | 2 500 | | |
| | E 432 - 436 | Polysorbates | 1 000 | (1) | Uniquement soupes et potages |
| | E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 2 000 | (1) | |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 110 | | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 951 | Aspartame | 110 | | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 110 | (52) | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 955 | Sucralose | 45 | | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | 40 | (1) (60) | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 961 | Néotame | 5 | | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 110 | (11)b (49) (50) | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 969 | Advantame | 2 | | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |
| | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (13) : Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |
| | | (46) : Somme du camosol et de l'acide camosique. | | | |
| | | (60) : exprimées en équivalents stéviols | | | |
| | | (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |

| Numéro de catégorie | Número E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|----------------------|---|--|--|
| 12.6 Sauces | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | À l'exclusion des sauces à base de tomates |
| Groupe III combinée | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | | Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli ; à l'exclusion des sauces à base de tomates | |
| Groupe III combinée | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | (65) | Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli ; à l'exclusion des sauces à base de tomates | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 20 | (64) | Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli ; à l'exclusion des sauces à base de tomates | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 30 | (64) | Uniquement pickles et piccalilli | |
| E 160b(ii) | Bixine de rocou | 30 | (94) | Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates. | |
| E 160b(iii) | Norbxine de rocou | 30 | (94) | Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates. | |
| E 160d | Lycopène | 50 | | | À l'exclusion des sauces à base de tomates |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique - sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % | |
| E 200 - 213 | Acide sorbique - sorbate de potassium; acidebenzoïque - benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %, sautes non émulsionnées | |
| E 200 - 213 | Acide sorbique - sorbate de potassium; acidebenzoïque - benzoates | 2 000 | (1) (2) | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % | |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % | |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 500 | (1) (2) | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % | |
| E 310 - 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | (1) (13) | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | | |
| E 385 | Ethylène-diamine-tétracétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA) | 75 | | Uniquement sauces émulsionnées | |
| E 392 | Extraits de romarin | 100 | (41) (46) | | |
| E 427 | Gomme cassia | 2 500 | | | |
| E 405 | Alginat de propane- 1, 2-diol | 8 000 | | | |
| E 416 | Gomme Karaya | 10 000 | | Uniquement sauces émulsionnées | |
| E 423 | Gomme arabique modifiée à l'acide octé-nylsuccinique (OSA) | 10 000 | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|---|---|-----------------|--|
| E 432 - 436 | Polysorbitates | | 5 000 | (1) | Uniquement sauces émulsionnées |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | | 10 000 | (1) | |
| E 476 | Polyricinolate de polyglycérol | | 4 000 | | Uniquement sauces émulsionnées |
| E 491 - 495 | Esters de sorbitane | | 5 000 | (1) | Uniquement sauces émulsionnées |
| E 950 | Acésulfame-K | | 350 | | |
| E 951 | Aspartame | | 350 | | |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | | 160 | (52) | |
| E 955 | Sucralose | | 450 | | |
| E 957 | Thaumatine | | 5 | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| E 959 | Néohespéridine DC | | 50 | | |
| E 960a-960c | Glycosides de stéviol | | 120 | (1) (60) | À l'exclusion de la sauce de soja (fermentée ou non fermentée) |
| E 960a-960c | Glycosides de stéviol | | 175 | (1) (60) | Uniquement la sauce de soja (fermentée ou non fermentée) |
| E 961 | Néotame | | 12 | | |
| E 961 | Néotame | | 2 | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | | 350 | (11)b (49) (50) | |
| E 969 | Advantame | | 4 | | |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (41) : Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |
| | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartane (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (13) : Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |
| | | (46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | | | |
| | | (60) : exprimés en équivalents stéviols | | | |
| | | (64) : La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III | | | |
| | | (65) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins); 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | | | |
| | | (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixin de rocou) et E 160b(ii) (Norbixin de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|---|-------------------------|
| 12.7 Salades et pâtes à tartiner salées | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 1 500 | (1) (2) | Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (<i>salade +ingrédients d'origine animales ou végétales</i>) | |
| E 950 | Acésulfame-K | 350 | | Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (<i>salade +ingrédients d'origine animales ou végétales</i>) | |
| E 951 | Aspartame | 350 | | Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (<i>salade +ingrédients d'origine animales ou végétales</i>) | |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 160 | (52) | Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (<i>salade +ingrédients d'origine animales ou végétales</i>) | |
| E 955 | Sucralose | 140 | | Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (<i>salade +ingrédients d'origine animales ou végétales</i>) | |
| E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (<i>salade +ingrédients d'origine animales ou végétales</i>) | |
| E 961 | Néotame | 12 | | Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (<i>salade +ingrédients d'origine animales ou végétales</i>) | |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | (11)b (49) (50) | Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (<i>salade +ingrédients d'origine animales ou végétales</i>) | |
| E 969 | Advantame | 4 | | Uniquement <i>Feinkostsalat</i> | |
| (1) : | Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | |
| (2) : | La quantité maximale s'applique à la sonnme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | |
| (11) : | Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartane. | | | | |
| (49) : | Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | | |
| (50) : | Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | | |
| (52) : | Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | | |
| 12.8 Levures et produits de levures | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| E 491 - 495 | Esters de sorbitane | <i>quantum satis</i> | | Uniquement levure sèche et levure de boulangerie | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|--------------|---|---|-------------------------|
| 12.9 Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8 | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>glutinum satis quantum satis</i> | | | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 20 | (61) | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales | |
| E 160d | Lycopène | 30 | | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales | |
| E 200 – 202 | Acide sorbique - sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement succédanés de viande, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 200 | (3) | Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | Uniquement gélatine | |
| E 338- 452 | Acide phosphonique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20 000 | (1) (4) | Uniquement boissons à base de protéines végétales | |
| | Néohespéridine DC | 5 | | Uniquement produits à base de protéines végétales, uniquement comme exhausteur de goût | |
| E 959 | | | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. (3) : Les quantités maximales sont exprimées en 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. (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . (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. | |
| 13 Produits alimentaires destinées à une alimentation particulière | | | | | |
| Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | | |
| PARTIE INTRODUCTIVE, S'APPLIQUE À TOUTES LES SOUS-CATÉGORIES. | | | | | |
| 13.1 | Les quantités maximales d'utilisation indiquées se rapportent aux produits alimentaires prêtés à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant. | | | | |
| | Les additifs E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 338, E 340, E 410, E 472c et E 1450 doivent être utilisés conformément à la réglementation en vigueur. | | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|---|---|---|--|-------------------------|
| 13.1.1 Préparations pour nourrissons | | | | | |
| | | Note : l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés. | | | |
| E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | Uniquement forme L(+) | |
| E 304(i) | Palmitate de L-ascorbyle | 10 | | | |
| E 306 | Extrait riche en tocophérols | 10 | (16) | | |
| E 307 | Alpha-tocophérol | 10 | (16) | | |
| E 308 | Gamma-tocophérol | 10 | (16) | | |
| E 309 | Delta-tocophérol | 10 | (16) | | |
| E 322 | Lécithines | 1 000 | (14) | | |
| E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 331 | Citrates de sodium | 2 000 | (43) | | |
| E 332 | Citrates de potassium | | (43) | | |
| E 338 | Acide phosphorique | 1 000 | (4) (44) | | |
| E 339 | Phosphates de sodium | 1 000 | (4) (15) | | |
| E 340 | Phosphates de potassium | | (4) (15) | | |
| E 412 | Gomme guar | 1 000 | | Uniquement dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 4 000 | (14) | | |
| E 472c | Esters étriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7 500 | (14) | Uniquement produits vendus en poudre | |
| E 472c | Esters étriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 9 000 | (14) | Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés | |
| E 473 | Sucroesters d'acides gras | 120 | (14) | Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés | |
| | | | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | |
| | | | | (14) : Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à un produit alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans ce produit alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans ce produit alimentaire. | |
| | | | | (15) : Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange à la réglementation en vigueur. | |
| | | | | (16) : Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | | | | (43) : Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément à la réglementation en vigueur. | |
| | | | | (44) : Conformément aux limites prévues par la réglementation en vigueur | |

| Número de catégorie | Número E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|-------------------------------------|--|---|---|--|-------------------------|
| 13.1.2 Préparations de suite | | | | | |
| | | Note : l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés. | | | |
| E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | Uniquement forme L(+) | |
| E 304(i) | Palmitate de L-ascorbyle | 10 | | | |
| E 306 | Extrait riche en tocophérols | 10 | (16) | | |
| E 307 | Alpha-tocophérol | 10 | (16) | | |
| E 308 | Gamma-tocophérol | 10 | (16) | | |
| E 309 | Delta-tocophérol | 10 | (16) | | |
| E 322 | Lécithines | 1 000 | (14) | | |
| E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 331 | Citrates de sodium | 2 000 | (43) | | |
| E 332 | Citrates de potassium | <i>quantum satis</i> | (43) | | |
| E 338 | Acide phosphorique | | (4) (44) | | |
| E 339 | Phosphates de sodium | 1 000 | (4) (15) | | |
| E 340 | Phosphates de potassium | | (4) (15) | | |
| E 407 | Carraghénanes | 300 | (17) | | |
| E 410 | Farine de graines de caroube | 1 000 | (17) | | |
| E 412 | Gomme guar | 1 000 | (17) | | |
| E 440 | Pectines | 5 000 | | Uniquement préparations de suite acidifiées | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 4 000 | (14) | | |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7 500 | (14) | Uniquement produits vendus en poudre | |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 9 000 | (14) | Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés | |
| E 473 | Sucroesters d'acides gras | 120 | (14) | Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés | |
| | | | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | |
| | | | | (14) : Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à un produit alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans ce produit alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans ce produit alimentaire. | |
| | | | | (15) : Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément à la réglementation en vigueur. | |
| | | | | (16) : Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | | | | (17) : Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à un produit alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans ce produit alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans ce produit alimentaire. | |
| | | | | (43) : Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément à la réglementation en vigueur. | |
| | | | | (44) : Conformément aux limites prévues dans à la réglementation en vigueur. | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|------------------------------|----------------------|---|--|-------------------------|
| 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 | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| E 260 | Acide acétique | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| E 261 | Acéate de potassium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| E 262 | Acétates de sodium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| E 263 | Acétate de calcium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+) | |
| E 296 | Acide malique | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+) | |
| E 300 | Acide L-ascorbyque | 200 | (18) | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés | |
| E 301 | L-ascorbate de sodium | 200 | (18) | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés | |
| E 302 | L-ascorbat de calcium | 200 | (18) | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés | |
| E 304(i) | Palmitate de L-ascorbyle | 100 | (19) | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés | |
| E 306 | Extrait riche en tocophérols | 100 | (19) | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés | |
| E 307 | Alpha-tocophérol | 100 | (19) | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés | |
| E 308 | Gamma-tocophérol | 100 | (19) | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés | |
| E 309 | Delta-tocophérol | 100 | (19) | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés | |
| E 322 | Lécithines | 10 000 | | Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés | |
| E 325 | Lactate de sodium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+) | |
| E 326 | Lactate de potassium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+) | |
| E 327 | Lactate de calcium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+) | |
| E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| E 332 | Citrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) <i>quantum satis</i> | Notes | Restrictions/exceptions | |
|---------------------|----------|--|---|----------|--|------|
| | | | | | (42) | (42) |
| 13.1.3 | E 333 | Citrates de calcium | 5 000 | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| | E 334 | Acide tartrique [L(+)] | | | Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés | |
| | E 335 | Tartrates de sodium | 5 000 | (42) | Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés | |
| | E 336 | Tartrates de potassium | 5 000 | (42) | Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés | |
| | E 338 | Acide phosphorique | 1 000 | (4) | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| | E 339 | Phosphates de sodium | 1 000 | (4) (20) | Uniquement céréales | |
| | E 340 | Phosphates de potassium | 1 000 | (4) (20) | Uniquement céréales | |
| | E 341 | Phosphates de calcium | 1 000 | (4) (20) | Uniquement céréales | |
| | E 341 | Phosphates de calcium | 1 000 | (4) | Uniquement desserts à base de fruits | |
| | E 354 | Tartrate de calcium | 5 000 | (42) | Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes | |
| | E 400 | Acide alginique | 500 | (23) | Uniquement desserts et entremets | |
| | E 401 | Alginate de sodium | 500 | (23) | Uniquement desserts et entremets | |
| | E 402 | Alginate de potassium | 500 | (23) | Uniquement desserts et entremets | |
| | E 404 | Alginate de calcium | 500 | (23) | Uniquement desserts et entremets | |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | 10 000 | (21) | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 412 | Gomme guar | 10 000 | (21) | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | 10 000 | (21) | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 415 | Gomme xanthane | 10 000 | (21) | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 440 | Pectine | 10 000 | (21) | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | 20 000 | (21) | Uniquement aliments à base de céréales sans gluten | |
| | E 412 | Gomme guar | 20 000 | (21) | Uniquement aliments à base de céréales sans gluten | |
| | E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | 20 000 | (21) | Uniquement aliments à base de céréales sans gluten | |
| | E 415 | Gomme xanthane | 20 000 | (21) | Uniquement aliments à base de céréales sans gluten | |
| | E 440 | Pectine | 20 000 | (21) | Uniquement aliments à base de céréales sans gluten | |
| | E 450 | Diphosphates | 5 000 | (4) (42) | Uniquement biscuits et biscottes | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 5 000 | (22) | Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés | |
| | E 472a | Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras | 5 000 | (22) | Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés | |
| | E 472b | Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras | 5 000 | (22) | Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés | |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 5 000 | (22) | Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------|---|---|--|-------------------------|
| | | | quantum satis | | quantum satis |
| 13.1.3 | E 500 | Carbonates de sodium | quantum satis | Uniquement comme poudre à lever | |
| | E 501 | Carbonates de potassium | quantum satis | Uniquement comme poudre à lever | |
| | E 503 | Carbonates d'ammonium | quantum satis | Uniquement comme poudre à lever | |
| | E 507 | Acide chlorhydrique | quantum satis | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| | E 524 | Hydroxyde de sodium | quantum satis | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| | E 525 | Hydroxyde de potassium | quantum satis | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| | E 526 | Hydroxyde de calcium | quantum satis | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement | |
| | E 551 | Dioxyde de silicium | 2 000 | Uniquement céréales sèches | |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | 5 000 | (42) Uniquement biscuits et biscottes | |
| | E 920 | L-cystéine | 1 000 | Uniquement biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge | |
| | E 1404 | Amidon oxydé | 50 000 | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 1410 | Phosphate de monoamidon | 50 000 | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 1412 | Phosphate de diamidon | 50 000 | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | 50 000 | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | 50 000 | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 1420 | Amidon acétylé | 50 000 | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 1422 | Adipate de diamidon acétylé | 50 000 | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | 50 000 | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 1451 | Amidon oxydé acétylé | 50 000 | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés | |
| | E 300 | Acide ascorbique | 300 | (18) Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | 300 | (18) Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes | |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | 300 | (18) Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes | |
| | E 333 | Citrates de calcium | quantum satis | Uniquement produits à base de fruits à faible teneur en sucre | |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (18) : Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique. | | | |
| | | (19) : Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (20) : Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (21) : Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (22) : Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (23) : Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (42) : Sous forme de résidus. | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|--|----------------------|---|---|-------------------------|
| 13.1.4 Autres aliments pour enfants en bas âge | | | | | |
| Note : l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés. | | | | | |
| E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | Uniquement forme L(+) | |
| E 304(i) | Palmitate de L-ascorbyle | 100 | (19) | | |
| E 306 | Extrait riche en tocophérols | 100 | (19) | | |
| E 307 | Alpha-tocophérol | 100 | (19) | | |
| E 308 | Gamma-tocophérol | 100 | (19) | | |
| E 309 | Delta-tocophérol | 100 | (19) | | |
| E 322 | Lécithines | 10 000 | (14) | | |
| E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 331 | Citrates de sodium | 2 000 | (43) | | |
| E 332 | Citrates de potassium | <i>Quantum satis</i> | (43) | | |
| E 338 | Acide phosphorique | | (1) (4) (44) | | |
| E 339 | Phosphates de sodium | 1 000 | (1) (4) (15) | | |
| E 340 | Phosphates de potassium | 1 000 | (1) (4) (15) | | |
| E 407 | Carraghénanes | 300 | | | |
| E 410 | Farine de graines de caroube | 10 000 | (21) | | |
| E 412 | Gomme guar | 10 000 | (21) | | |
| E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | 10 000 | (21) | | |
| E 415 | Gomme xanthane | 10 000 | (21) | | |
| E 440 | Pectines | 5 000 | (21) | | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 4 000 | (14) | | |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7 500 | (14) | Uniquement produits vendus en poudre | |
| E 473 | Sucroesters d'acides gras | 120 | (14) | Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés | |
| E 500 | Carbonates de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 501 | Carbonates de potassium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 503 | Carbonates d'ammonium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 507 | Acide chlorhydrique | <i>quantum satis</i> | | Uniquement pour régulation du pH | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) <i>quantum satis</i> | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|----------|-------------------------------------|---|----------------------------------|-------------------------|
| 13.1.4 | E 524 | Hydroxyde de sodium | | Uniquement pour régulation du pH | |
| | E 525 | Hydroxyde de potassium | | Uniquement pour régulation du pH | |
| | E 1404 | Amidon oxydé | 50 000 | | |
| | E 1410 | Phosphate de monoamidon | 50 000 | | |
| | E 1412 | Phosphate de diamidon | 50 000 | | |
| | E 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | 50 000 | | |
| | E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | 50 000 | | |
| | E 1420 | Amidon acétylé | 50 000 | | |
| | E 1422 | Adipate de diamidon acétylé | 50 000 | | |
| | E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | 50 000 | | |
| (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | | |
| (14) : Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à un produit alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans ce produit alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans ce produit alimentaire. | | | | | |
| (15) : Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément à la réglementation en vigueur. | | | | | |
| (16) : Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (21) : Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (43) : Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange | | | | | |
| (44) : Dans le respect des limites prévues par la réglementation en vigueur | | | | | |

| Nom de la catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|--|----------------------|---|--|-------------------------|
| 13.1.5 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge et préparations spéciales pour nourrissons | | | | | |
| 13.1.5.1 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons | | | | | |
| Les additifs des catégories 13.1.1 et 13.1.2 peuvent être utilisés. | | | | | |
| E 170 | Carbonate de calcium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 304(i) | Palmitate de L-ascorbyle | 100 | | | |
| E 331 | Citrates de sodium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 332 | Citrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 333 | Citrates de calcium | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 338 | Acide phosphorique | 1 000 | (1) (4) | Uniquement pour régulation du pH | |
| E 339 | Phosphates de sodium | 1 000 | (1) (4) (20) | | |
| E 340 | Phosphates de potassium | 1 000 | (1) (4) (20) | | |
| E 341 | Phosphates de calcium | 1 000 | (1) (4) (20) | | |
| E 401 | Alginate de sodium | 1 000 | | | |
| E 405 | Alginate de propane- 1,2-diol | 200 | | À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique | |
| E 410 | Farine de graines de caroube | 10 000 | | À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme | |
| E 412 | Gomme guar | 10 000 | | À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien | |
| E 415 | Gomme xanthane | 1 200 | | À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés | |
| E 440 | Pectines | 10 000 | | À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme | |
| E 466 | Carboxyméthylcellulose | 10 000 | | À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux | |
| E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 5 000 | | À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme | |
| E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7 500 | | 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 | | Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance | |
| E 473 | Sucroesters d'acides gras | 120 | | Uniquement produits contenant des protéines, peptides et acides aminés hydrolysés | |
| E 500 | Carbonates de sodium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement comme poudre à lever | |
| E 501 | Carbonates de potassium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement comme poudre à lever | |
| E 507 | Acide chlorhydrique | <i>quantum satis</i> | | Uniquement comme poudre à lever | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|---|---|---|--|
| 13.1.5.1 | E 524 | Hydroxyde de sodium | <i>quantum satiis</i> | Uniquement pour régulation du pH | |
| | E 525 | Hydroxyde de potassium | <i>quantum satiis</i> | Uniquement pour régulation du pH | |
| | E 526 | Hydroxyde de calcium | <i>quantum satiis</i> | Uniquement pour régulation du pH | |
| | E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | 20 000 | Uniquement préparations pour nourrissons et préparations de suite | |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (20) : Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange. | | | |
| 13.1.5.2 | Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge | | | | |
| | Les additifs des les catégories 13.1.2 et 13.1.3 peuvent être utilisés, à l'exception des additifs E 270, E 333 et E 341. | | | | |
| | E 401 | Alginate de sodium | 1 000 | | À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique |
| | E 405 | Alginate de propane- 1, 2-diol | 200 | | À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme |
| | E 410 | Farine de graines de canoube | 10 000 | | À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien |
| | E 412 | Gomme guar | 10 000 | | À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés |
| | E 415 | Gomme xanthane | 1 200 | | À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme |
| | E 440 | Pectines | 10 000 | | À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro- intestinaux |
| | E 466 | Carboxyméthylcellulose | 10 000 | | À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 5 000 | | À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7 500 | | Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 9 000 | | Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance |
| | E 473 | Sucroesters d'acides gras | 120 | | Uniquement produits contenant des protéines, peptides et acides aminés hydrolysés |
| | E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | 20 000 | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|-------|---|
| 13.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5) | | | | | |
| Les produits relevant de cette catégorie peuvent aussi contenir des additifs autorisés dans les catégories de produits alimentaires correspondantes. | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 50 | (88) | | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 10 | (61) | | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | | |
| E 160d | Lycopène | 30 | | | |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbat de potassium ; acide benzoïque - benzoates | 1 500 | (1) (2) | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | | |
| E 405 | Alginate de propane- 1,2-diol | 1 200 | | | |
| E 406 | Agar agar | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées |
| E 432 - 436 | Polysorbates | 1 000 | (1) | | |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | (1) | | |
| E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 5 000 | | | |
| E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 1 000 | | | |
| E 481 - 482 | Stéaroyl-2-acrylates | 2 000 | (1) | | |
| E 491 - 495 | Esters de sorbitane | 5 000 | (1) | | |
| E 950 | Acésulfâme-K | 450 | | | |
| E 951 | Aspartame | 1 000 | | | |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 400 | (51) | | |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 200 | (52) | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-------------|---|---|----------------|-------------------------|
| 13.2 | E 955 | Sucralose | 400 | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 100 | | |
| | E 960a-960c | Glycosides de stéviol | 330 | (1) (60) | |
| | E 961 | Néotame | 32 | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 450 | (1)a (49) (50) | |
| | E 969 | Advantame | 10 | | |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |
| | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (60) : exprimés en équivalents stéviois | | | |
| | | (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. | | | |
| | | (88) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiumiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins); 3 mg/kg, uniquement dans les produits liquides traités thermiquement. Aucune autre laque aluminiumique ne peut être utilisée. | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|-------|-------------------------|
| 13.3 Aliments diététiques de régime pour contrôle du poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie) | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 50 | | | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 10 | (61) | | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | | |
| E 160d | Lycopène | 30 | | | |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 1 500 | (1) (2) | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | | |
| E 405 | Alginate de propane- 1,2-diol | 1 200 | | | |
| E 432 - 436 | Polysorbitates | 1 000 | (1) | | |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycéridés | 5 000 | (1) | | |
| E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 5 000 | | | |
| E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 1 000 | | | |
| E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 2 000 | (1) | | |
| E 491 - 495 | Esters de sorbitane | 5 000 | (1) | | |
| E 950 | Acésulfame-K | 450 | | | |
| E 951 | Aspartame | 800 | | | |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 400 | (51) | | |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 240 | (52) | | |
| E 955 | Sucralose | 320 | | | |
| E 959 | Néohespéridine DC | 100 | | | |
| E 960a-960c | Glycosides de stéviol | 270 | (1) (60) | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|---|---|-----------------|-------------------------|
| 13.3 | E 961 | Néotame | 26 | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 450 | (11)a (49) (50) | |
| | E 969 | Advantame | 8 | | |
| | | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |
| | | (49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (60) : exprimés en équivalents stéviols | | | |
| | | (61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |
| 13.4 | Produits alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten | | | | |
| | Les produits relevant de cette catégorie peuvent aussi contenir des additifs autorisés dans les catégories de produits alimentaires correspondantes. | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | Y compris pâtes sèches |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | | |
| | Tous les additifs autorisés dans les produits alimentaires équivalents contenant du gluten sont également autorisés. | | | | |
| | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | |
| | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|---|---|--|------------------------------------|
| 14 | | | | | |
| 14.1 | | | | | |
| 14.1.1 | | Eau, y compris l'eau minérale naturelle, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées | | | |
| | | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 500 | (1) (4) | Uniquement eaux de table préparées |
| | E 338 - 452 | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (48): Les sels minéraux ajoutés aux eaux de table préparées aux fins de normalisation ne sont pas considérés comme additifs. | | | |
| 14.1.2 | | Jus de fruits et jus de légumes | | | |
| Groupe I | | Additifs | | | Uniquement jus de légumes |
| E 170 | Carbonate de calcium | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement jus de raisin |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 500 | (1) (2) | Uniquement sod ... saft et sördet ... saft | |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 2 000 | (1) (2) | Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 2 000 | (3) | Uniquement jus de raisin concentré pour la fabrication de vins maison | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | Uniquement jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 350 | (3) | Uniquement jus de limette et de citron | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 70 | (3) | Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de | |
| E 296 | Acide malique | 3 000 | | Uniquement jus d'ananas | |
| E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 330 | Acide citrique | 3 000 | | | |
| E 336 | Tartrates de potassium | <i>quantum satis</i> | | Uniquement jus de raisin | |
| E 440 | Pectines | 3 000 | | Uniquement jus d'ananas et de fruit de la passion | |
| E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | | Uniquement jus d'ananas | |
| | | | | | |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (3) : Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | |

| Négoce de catégorie | Négoce E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|--|----------------------|---|-------|--|
| 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 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 250 | (1) (2) | | Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise ; la quantité maximale s'applique si les additifs E 210 – 213 (Acide benzoïque - benzoates) ont aussi été utilisés |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 300 | (1) (2) | | Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 150 | (1) (2) | | Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise |
| E 270 | Acide lactique | 5 000 | | | |
| E 296 | Acide malique | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise |
| E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 330 | Acide citrique | 5 000 | | | |
| E 440 | Pectines | 3 000 | | | Uniquement ananas et fruits de la passion |
| E 466 | Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosaïque | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise à base d'agrumes |
| E 950 | Acésulfame-K | 350 | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 951 | Aspartame | 600 | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 250 | (51) | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 80 | (52) | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 955 | Sucralose | 300 | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 959 | Néohespéridine DC | 30 | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 960a-960c | Glycosides de stéviol | 100 | (1) (60) | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 961 | Neotame | 20 | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | (11)a (49) (50) | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 969 | Advantame | 6 | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | | | | | (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. |
| | | | | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). |
| | | | | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. |
| | | | | | (51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. |
| | | | | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. |
| | | | | | (60) : exprimés en équivalents stéviols |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|----------------------------------|---|----------------------|---|-------|--|
| 14.4 Boissons aromatisées | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ne peuvent pas être utilisés. Le E 938 ne peut pas être utilisé, sauf lorsque cela est spécifiquement prévu dans cette catégorie de produits alimentaires |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | (74) | | À l'exclusion du lait chocolaté et des produits malés |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | (25) | | À l'exclusion du lait chocolaté et des produits malés |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | (25) (74) | | À l'exclusion du lait chocolaté et des produits malés |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | (61) | | À l'exclusion du lait chocolaté et des produits malés |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | | À l'exclusion du lait chocolaté et des produits malés |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 20 | (61) | | À l'exclusion du lait chocolaté et des produits malés |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | | À l'exclusion du lait chocolaté et des produits malés |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | | | |
| E 160d | Lycopène | 12 | | | À l'exclusion des boissons à diluer |
| E 200-202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 250 | (1) (2) | | La quantité maximale s'applique si les additifs E 210 – 213 (acide benzoïque - Benzoates) ont aussi été utilisés. |
| E 200-203 | Acide sorbique - sorbates | 300 | (1) (2) | | À l'exclusion des boissons à base des produits laitiers |
| E 210-213 | Acide benzoïque - benzoates | 150 | (1) (2) | | À l'exclusion des boissons à base des produits laitiers |
| E 220-228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 20 | (3) | | Uniquement transfert à partir de concentrés dans des boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits |
| E 220-228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | | Uniquement boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose |
| E 220-228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 350 | (3) | | Uniquement concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2,5 % d'orge (<i>barley water</i>) |
| E 220-228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 250 | (3) | | Uniquement autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés |
| E 242 | Dicarbonat de diméthyle | 250 | (24) | | |
| E 297 | Acide fumarique | 1 000 | | | Uniquement poudres instantanées pour boissons à base de fruits |
| E 338-452 | Acide phosphonique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 700 | (1) (4) | | |
| E 338-452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 500 | (1) (4) | | Uniquement boissons destinées aux sportifs |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|-------------|---|---|---------|--|
| 14.1.4 | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphasphates, triphosphates et polyphosphates | 4 000 | (1) (4) | Uniquement boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphasphates, triphosphates et polyphosphates | 20 000 | (1) (4) | Uniquement boissons à base de protéines végétales |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphasphates, triphosphates et polyphosphates | 2 000 | (1) (4) | Uniquement boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers |
| | E 355 - 357 | Acide adipique - adipates | 10 000 | (1) | Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons |
| | E 363 | Acide succinique | 3 000 | (1) | Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons |
| | E 405 | Alginate de propane- 1, 2-diol | 300 | | |
| | E 423 | Gomme arabique modifiée à l'acide octé-nylsuccinique (OSA) | 1 000 | | Uniquement boissons énergisantes et boissons contenant du jus de fruits |
| | E 432 - 436 | Poly sorbates | 40 | (1) | Uniquement boissons gazeuses |
| | E 444 | Acétate isobutyrate de saccharose | 300 | | Uniquement boissons troubles |
| | E 445 | Esters glycériques de résine de bois | 100 | | Uniquement boissons troubles |
| | E 459 | Béta-cyclodextrine | 500 | | Uniquement boissons instantanées en poudre aromatisées |
| | E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | (1) | Uniquement boissons à base d'anis, à la noix de coco et aux amandes |
| | E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 10 000 | (1) | Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes |
| | E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium | 2 000 | (1) | Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 600 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 250 | (51) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 80 | (52) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 100 | (52) | Uniquement <i>gaseosa</i> à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 300 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 30 | | Uniquement boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/ ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------------------------|-------------------|--|-----------------|--|
| 14.1.4 | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | Uniquement boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 957 | Thaumatine | | 0,5 | | Uniquement boissons aromatisées sans alcool à base d'eau, comme exhausteur de goût uniquement |
| E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | | 80 | (1) (60) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 961 | Néotame | | 20 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 961 | Néotame | | 2 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | | 350 | (11)a (49) (50) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 968 | Erythritol | | 16 000 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût |
| E 969 | Advantame | | 6 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 999 | Extraits de quillaia | | 200 | (45) | |

(1): Les additifs peuvent être ajoutés, seuls ou en mélange.

(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
 (3): Les quantités maximales sont exprimées en SO₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
 (4): La quantité maximale est exprimée en P₂O₅.

(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartane.
 (49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).
 (50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
 (51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
 (52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.

(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.

(25): Les quantités des colorants E 122, et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.

(45): Calculée en extrait anhydre
 (60): exprimés en équivalents stéviols.

(61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.

(74): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiumiques: 15 mg/kg.

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|---|--|
| 14.1.5 Café, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée ; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits | | | | | |
| 14.1.5.1 Café et extraits de café | | | | | |
| E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | <i>quantum satis</i> | | Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage | |
| E 902 | Cire de candelilla | <i>quantum satis</i> | | Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage | |
| E 903 | Cire de carnauba | 200 | | Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage | |
| E 904 | Shellac | <i>quantum satis</i> | | Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage | |
| 14.1.5.2 Autres | | | | | |
| Groupe I | | | | | |
| | Additifs | | | | A l'exclusion du thé en feuilles non aromatisé; y compris le café instantané aromatisé; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés dans les boissons. |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acidebenzoïque - benzoates | 600 | (1) (2) | Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes | |
| E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | (24) | Uniquement concentré liquide de thé | |
| E 297 | Acide fumarique | 1 000 | | Uniquement préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions de plantes | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2 000 | (1) (4) | Uniquement boissons à base de café pour distributeurs automatiques; thé instantané et infusions de plantes instantanées | |
| E 355 - 357 | Acide adipique - adipates | 10 000 | (1) | Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons | |
| E 363 | Acide succinique | 3 000 | | Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons | |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 1 000 | (1) | Uniquement café liquide conditionné | |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 10 000 | (1) | Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes | |
| E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium | 2 000 | (1) | Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes | |
| E 491 - 495 | Esters de sorbitane | 500 | (1) | Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes | |
| E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | 30 | (1) (60) (93) | Uniquement café, thé, infusions de plantes, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté | |
| E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | 30 | (1) (60) (93) | Uniquement café instantané et cappuccino instantané, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|--|---|---------------|---|
| 14.1.5.2 | E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 20 | (1) (60) (93) | Uniquement boissons à base de malt aromatisées au chocolat/cappuccino, à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excedant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | | | |
| | | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (1.1): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartane. | | | |
| | | (2.4): Dose d'incorporation, résidus non détectables. | | | |
| | | (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. | | | |
| 14.2 | Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool | | | | |
| 14.2.1 | Bière et boissons malées | | | | |
| | E 150a,b,d | Caramel ordinaire, caramel de sulfite caustique et caramel au sulfite d'ammonium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 150c | Caramel ammoniacal | 6 000 | | Uniquement bière de table/ <i>Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6% de moût primitif); <i>brown ale, porter, stout et old ale</i> |
| | E 150c | Caramel ammoniacal | 9 500 | | |
| | E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 200 | (1) (2) | Uniquement bière sans alcool; bière en fût contenant plus de 0,5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés |
| | E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) | Uniquement bière en fût contenant plus de 0,5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 20 | (3) | |
| | E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | | Uniquement bière subissant une seconde fermentation dans le fût |
| | E 270 | Acide lactique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Acide citrique | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 405 | Alginate de propane- 1,2-diol | 100 | | |
| | E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; Bière de table (contenant moins de 6% de moût primitif) sauf <i>Obergäriges, Einfachbier</i> ; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i> exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i> |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------|---|---|-----------------|---|
| 14.2.I | E 951 | Aspartame | 600 | | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges, Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i> |
| E 954 | | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 80 | (52) | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i> |
| E 955 | | Sucralose | 250 | | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i> |
| E 959 | | Néohespéridine DC | 10 | | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i> |
| E 960a – 960c | | Glycosides de stéviol | 70 | (1) (60) | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i> |
| E 961 | | Néotame | 20 | | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i> |
| E 962 | | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | (11)a (49) (50) | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i> |
| E 969 | | Advantame | 6 | | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i> |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------|--|---|-----------------|---|
| I42.1 | E 950 | Acésulfame-K | 25 | (52) | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 951 | Aspartane | 25 | | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 955 | Sucralose | 10 | | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 10 | | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 961 | Néotame | 1 | | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 962 | Sel d'aspartane-acésulfame | 25 | (11)b (49) (50) | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 969 | Advantame | 0,5 | | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 1105 | Lysozyme | <i>quantum satis</i> | | Uniquement bières ne subissant ni pasteurisation ni filtration stérilisante |
| | E 1200 | Polydextrose | <i>quantum satis</i> | | Uniquement bières à valeur énergétique réduite ou faiblement alcoolisées |
| | | | | | |
| | | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (3): Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | |
| | | (11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartane. | | | |
| | | (49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constitutants, l'aspartane (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50): Les quantités applicables tant à l'aspartane (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (60): exprimés en équivalents stéviols | | | |
| | | | | | |

| Négoce de catégorie | Négoce E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|--|---|---|--|-------------------------|
| 14.2.2 Vins et autres produits et équivalents sans alcool | | | | | |
| | | L'utilisation d'additifs est autorisée conformément aux textes spécifiques et à leurs dispositions d'application. | | | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) | Uniquement produits sans alcool | |
| E 210 - 213 | Acide benzöique - benzoates | 200 | (1) (2) | Produits sans alcool uniquement | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 200 | (3) | Uniquement produits sans alcool | |
| E 242 | Dimethyl dicarbonate | 250 | (24) | Uniquement produits sans alcool | |
| | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | |
| | (2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | |
| | (3): Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | | |
| | (24): Dose d'incorporation, résidus non détectables. | | | | |
| 14.2.3 Cidre et poiré | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | | | À l'exclusion du <i>cidre bouché</i> | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | | À l'exclusion du <i>cidre bouché</i> | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 25 | (64) | À l'exclusion du cidre bouché | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 10 | (64) | À l'exclusion du cidre bouché | |
| E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>cidre bouché</i> | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) | | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 200 | (3) | | |
| E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | (24) | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) | | |
| E 405 | Alginate de propane- 1, 2-diol | 100 | | À l'exclusion du <i>cidre bouché</i> | |
| E 432 - 436 | Polysorbates | 10 | (1) | Uniquement boissons gazeuses | |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | (1) | | |
| E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | | À l'exclusion du <i>cidre bouché</i> | |
| E 950 | Acésulfame-K | 350 | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------|---|---|-----------------|-------------------------------------|
| 14.2.3 | E 951 | Aspartame | 600 | | |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 80 | (52) | |
| | E 955 | Sucralose | 50 | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 20 | | |
| | E 961 | Néotame | 20 | | |
| | E 962 | Sel d'aspartane-acésulfame | 350 | (11)a (49) (50) | |
| | E 999 | Extraits de quillaia | 200 | (45) | À l'exclusion du <i>cafe bouche</i> |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (3) : Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | |
| | | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |
| | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartane-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (24) : Dose d'incorporation, résidus non détectables. | | | |
| | | (45) : Calculée en extrait anhydre. | | | |
| | | (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. | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|--|---------------|---|--|--|
| 14.2.4 Vins de fruits et made wine | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | quantum satis | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| Groupe II | Colorans quantum satis | | quantum satis | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | | | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 20 | (61) | | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/jaune orange S | 10 | (61) | | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 1 | (61) | | À l'exclusion du vin owocone markowe |
| E 160d | Lycopène | 10 | | | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) | | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 200 | (3) | | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 260 | (3) | Uniquement vins de fruits et vins à teneur réduite en alcool ainsi que wino owocone markowe, wino owocone wzmac-nione, wino owocone aromatyzowane, wino z soku winogrono-nowego et aromatyzowane | |
| E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | (24) | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diposphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) | | |
| E 353 | Acide métartarique | 100 | | Uniquement mađe wine ainsi que wino z soku winogrono-nowego et aromatyzowane wino z soku winogronowego | |
| E 432 - 436 | Polysorbates | 10 | (1) | Uniquement boissons gazeuses | |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | | | |
| E 1105 | ysozyme | quantum satis | | Uniquement wino z soku winogronowego et aromatyzowane wino z soku winogronowego | |
| | | | | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | | | | (2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | | | | (3): Les quantités maximales sont exprimées en 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. | |
| | | | | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | |
| | | | | (24): Dose d'incorporation, résidus non détectables. | |
| | | | | (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. | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|-------------------------------------|--|----------------------|---|-------|--|
| 14.2.5 Hydromel | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) | | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 200 | (3) | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) | | |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | (24) | | |
| | | | | | |
| | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | |
| | (2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | |
| | (3): Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | | |
| | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | |
| | (24): Dose d'incorporation, résidus non détectables. | | | | |
| 14.2.6 Boissons spiritueuses | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | À l'exception du <i>wíñishy</i> ou <i>wíñishyé</i> les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés, sauf dans les liqueurs. |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | Sauf boissons spiritueuses, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et <i>London gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marasquino</i> ou <i>masafino</i> et <i>mistrà</i> |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (87) | | Sauf boissons spiritueuses, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et <i>London gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marasquino</i> ou <i>masafino</i> et <i>mistrà</i> |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 180 | (61) | | Sauf boissons spiritueuses, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et <i>London gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marasquino</i> ou <i>masafino</i> et <i>mistrà</i> |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S | 100 | (61) | | Sauf boissons spiritueuses, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et <i>London gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marasquino</i> ou <i>masafino</i> et <i>mistrà</i> |
| E 123 | Amarante | 30 | | | Sauf boissons spiritueuses, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et <i>London gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marasquino</i> ou <i>masafino</i> et <i>mistrà</i> |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|--|---|---------|---|
| 14.2.6 | E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | Sauf eaux-de-vie de fruit, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et <i>Lonafogjin, sambuia, marasquino ou maraschino et mîstrâ</i> . Le whisky ou <i>whisky</i> peut uniquement contenir l'additif E 150a. |
| E 160b(i) | | Bixine de roccia | 10 | | Uniquement liqueurs |
| E 174 | Argent | | <i>quantum satis</i> | | Uniquement liqueurs |
| E 175 | Or | | <i>quantum satis</i> | | Uniquement liqueurs |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | | 50 | (3) | Uniquement boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | | 1 000 | (1) (4) | À l'exception du whisky ou <i>whisky</i> |
| E 405 | Alginate de propane- 1, 2-diol | | 10 000 | | Uniquement liqueurs émulsionnées |
| E 416 | Gomme Karaya | | 10 000 | | Uniquement liqueurs à base d'œufs |
| E 445 | Esters glycériques de résine de bois | | 100 | | Uniquement boissons spiritueuses troubles |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | | 5 000 | (1) | À l'exception du whisky ou <i>whisky</i> |
| E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | | 5 000 | | Uniquement liqueurs émulsionnées |
| E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | | 8 000 | (1) | Uniquement liqueurs émulsionnées |
| | | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (3): Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | |
| | | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (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. | | | |
| | | (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. | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|--|--|
| 142.7 | Produits aromatisés à base de vin | | | | |
| 142.7.1 | Vins aromatisés | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| E 150a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| E 100 | Curcumine | 100 | (26) (27) | Uniquement <i>americano, bitter vino</i> | |
| E 101 | Riboflavines | 100 | (26) (27) | Uniquement <i>americano, bitter vino</i> | |
| E 102 | Tartrazine | 100 | (26) (27) | Uniquement <i>americano, bitter vino</i> | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 100 | (26) (27) | Uniquement <i>americano, bitter vino</i> | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S | 50 | (27) | Uniquement <i>bitter vino</i> | |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | 100 | (26) (27) (87) | Uniquement <i>americano, bitter vino</i> | |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | 100 | (26) (27) | Uniquement <i>americano, bitter vino</i> | |
| E 123 | Amarante | 100 | (26) (27) | Uniquement <i>americano, bitter vino</i> | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 50 | (26) (27) | Uniquement <i>americano, bitter vino</i> | |
| E 129 | Rouge allura AG | 100 | (27) | Uniquement <i>bitter vino</i> | |
| E 123 | Amarante | 30 | | Uniquement vins apéritifs | |
| E 163 | Anthocyanes | <i>quantum satis</i> | | Uniquement <i>americano</i> | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) | | |
| E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | (24) | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) | | |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | (1) | | |
| (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | | |
| (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | | |
| (24): Dose d'incorporation, résidus non détectables. | | | | | |
| (26): Dans l' <i>americano</i> , 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 <i>bitter vino</i> , 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. | | | | | |
| (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. | | | | | |
| (87): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiums de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminiumne peut être utilisée. | | | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|-----------|--|
| 14.2.7.2 Boissons aromatisées à base de vin | | | | | |
| Groupé I | Additifs | | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| E 100 | Curcumine | | 100 | (28) | Uniquement <i>bitter soda</i> |
| E 101 | Riboflavines | | 100 | (28) | Uniquement <i>bitter soda</i> |
| E 102 | Tartrazine | | 100 | (28) | Uniquement <i>bitter soda</i> |
| E 104 | Jaune de quinoléine | | 50 | (61) | Uniquement <i>bitter soda</i> |
| E 110 | <i>Sanset Yellow FCF/Jaune orangé S</i> | | 50 | (61) | Uniquement <i>bitter soda</i> |
| E 120 | Cochenille, acide carminique, carmins | | 100 | (28) (87) | Uniquement <i>bitter soda</i> |
| E 122 | Azorubine, carmoisine | | 100 | (28) | Uniquement <i>bitter soda</i> |
| E 123 | Amarante | | 100 | (28) | Uniquement <i>bitter soda</i> |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | | 50 | (61) | Uniquement <i>bitter soda</i> |
| E 129 | Rouge allura AG | | 100 | (28) | Uniquement <i>bitter soda</i> |
| E 150-a-d | Caramels | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement <i>bitter soda</i> |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | | 200 | (1) (2) | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | | 200 | (3) | |
| E 242 | Dicarbonate de diméthyle | | 250 | (24) | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | | 1 000 | (1) (4) | |
| | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | | 5 000 | (1) | |
| | | | | | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. |
| | | | | | (2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. |
| | | | | | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (24): Dose d'incorporation, résidus non détectables. |
| E 473 - 474 | | | | | (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. |
| | | | | | (87): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiums de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. |
| | | | | | (28): Dans le <i>bitter soda</i> , 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. |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|---|------------------------|---|-------|--|
| 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 <i>quantum sativis</i> | <i>quantum sativis</i> | | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (87) | | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | (61) | | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/jaune orange S | 50 | (61) | | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 50 | (61) | | |
| E 160d | Lycopène | 10 | | | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique - sorbate de potassium | 200 | (1) (2) | | |
| E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | (24) | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1 000 | (1) (4) | | |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | (1) | | |
| (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | | | |
| (2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | | | |
| (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | | | |
| (24): Dose d'incorporation, résidus non détectables. | | | | | |
| (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. | | | | | |
| (87): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiumiques de E 120 (cochenille, acide camminique, cammins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminiumique ne peut être utilisée. | | | | | |

| Nom de la catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|---|----------------------|---|-------|--|
| 14.2.8 Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcométrique inférieur à 15 % vol | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 955, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (87) | | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcométrique inférieur à 15 % vol |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 180 | (61) | | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcométrique inférieur à 15 % vol |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 100 | (61) | | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcométrique inférieur à 15 % vol |
| E 123 | Amarante | 30 | | | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcométrique inférieur à 15 % vol |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochonille A | 170 | (61) | | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcométrique inférieur à 15 % vol |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 10 | | | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcométrique inférieur à 15 % vol |
| E 160d | Lycopène | 30 | | | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | (1) (2) | | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcométrique inférieur à 15 % vol |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 200 | (1) (2) | | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcométrique inférieur à 15 % vol |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | (3) | | Uniquement <i>nalewka na winie owoconym, nalewka na winie z sokiem winogronowym, napój winny owocony lub miodowy, aromatyczno-wany napój winny owocony lub miodowy, wino owocone niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocone niskoalko-holone</i> |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 20 | (3) | | |
| E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | (24) | | Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1000 | (1) (4) | | |
| E 353 | Acide métatartrique | 100 | | | Uniquement <i>nalewka na winie z sokiem winogronowym i aromatyzowana nalewka na winie z sokiem winogronowym</i> . |
| E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 100 | | | Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin |
| E 432 - 436 | Polysorbitates | 10 | (1) | | Uniquement boissons gazeuses |
| E 444 | Acétate isobutyrate de saccharose | 300 | | | Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcométrique inférieur à 15 % |
| E 445 | Esters glycériques de résine de bois | 100 | | | Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcométrique inférieur à 15 % |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | (1) | | |
| E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 8 000 | (1) | | Uniquement boissons aromatisées ayant un titre alcométrique inférieur à 15 % |
| E 499 | Phytostérols riches en stigmastérol | 80 | (80) | | Uniquement pour cocktails alcoolisés prêts à congeler à base d'eau |
| E 499 | Phytostérols riches en stigmastérol | 800 | (80) | | Uniquement pour cocktails alcoolisés prêts à congeler à base de crème |
| E 950 | Acésulfame-K | 350 | | | |
| E 951 | Aspartame | 600 | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/1 ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|---|---|---|--|
| 14.2.8 | E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 250 | (51) | Uniquement mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 80 | (52) | |
| | E 955 | Sucratose | 250 | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 30 | | |
| | E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 150 | (1) (60) | |
| | E 961 | Néotame | 20 | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | (11)a (49) (50) | |
| | E 969 | Advantame | 6 | | |
| | E 1105 | Lysozyme <i>quantum satius</i> | | | Uniquement nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku wino- gronowego, napój winny owocowy lub miódowy, aromatyczno-wany napój winny owocowy miskotko-holowe |
| | | | | | |
| | | | | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | | | | (2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | | | | (4): La quantité maximale est exprimée en P _O s. | |
| | | | | (11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | |
| | | | | (49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | |
| | | | | (50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | |
| | | | | (51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | |
| | | | | (52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | |
| | | | | (24): Dose d'incorporation, résidus non détectables. | |
| | | | | (60) : exprimés en équivalents stéviols | |
| | | | | (61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | | | | (80): Les exigences en matière d'étiquetage définies par la réglementation en vigueur ne s'appliquent pas. | |
| | | | | (87): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiums de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|---|----------------------|---|-------|---|
| 15 Amuse-gueules sales prêts à consommer | | | | | |
| 15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féveule | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | (71) | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | (71) | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | | | À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | (71) | | À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | | | Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | (71) | | Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 20 | (94) | | |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 20 | (94) | | |
| E 160d | Lycopène | 30 | | | |
| E 200 – 202; 214 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates | 1 000 | (1) (2)(5) | | |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | | Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre |
| E 310 - 320 | Gallates, BHQT et BHA | 200 | (1) | | Uniquement amuse-gueules à base de céréales |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | | |
| E 392 | Extraits de romarin | 50 | (41) (46) | | |
| E 405 | Alginate de propane- 1, 2-diol | 3 000 | | | Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre |
| E 416 | Gomme Karaya | 5 000 | | | Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre |
| E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 2 000 | (1) | | Uniquement amuse-gueules à base de céréales |
| E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5 000 | (1) | | Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre |
| E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 902 | Cire de candelilla | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 903 | Cire de carnauba | 200 | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 904 | Shellac | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 950 | Acésulfame-K | 350 | | | |
| E 951 | Aspartame | 500 | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|---|---|-----------------|-------------------------------------|
| 15.1 | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 100 | (52) | |
| | E 955 | Sucralose | 200 | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| | E 957 | Thaumatine | 5 | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | |
| | E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 20 | (1) (60) | |
| | E 961 | Néotame | 18 | | |
| | E 961 | Néotame | 2 | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | (11)b (49) (50) | |
| | E 969 | Advantame | 5 | | |
| | | (1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (3): Les quantités maximales sont exprimées en 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. | | | |
| | | (4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (5): E 214 - 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg. | | | |
| | | (11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |
| | | (41): Exprimée par rapport à la matière grasse. | | | |
| | | (49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | | | |
| | | (60): exprimés en équivalents stéviols. | | | |
| | | (71): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes les aluminiques: 30 mg/kg. | | | |
| | | (94): Lorsque les additifs E 60b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées. | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|-------|---|
| 15.2 Fruits à coque transformés | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | | | Uniquement fruits à coque enrobés salés |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 10 | (94) | | |
| E 160b(ii) | Norbixine de rocou | 10 | (94) | | |
| E 160d | Lycopène | 30 | | | |
| E 200 - 202; 214 - 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; phytroxibenzozates | 1 000 | (1) (2) (5) | | Uniquement fruits à coque enrobés |
| E 220 - 228 | Anhydride sulfureux - sulfites | 50 | (3) | | Uniquement fruits à coque marinés |
| E 310 - 320 | Gallates, BHQT et BHA | 200 | (1) (13) | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5 000 | (1) (4) | | |
| E 392 | Extraits de romarin | 200 | (41) (46) | | |
| E 416 | Gomme Karaya | 10 000 | | | Uniquement enrobage pour fruits à coque |
| E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 902 | Cire de candelilla | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 903 | Cire de carnauba | 200 | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 904 | Shellac | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| E 950 | Acésulfame-K | 350 | | | |
| E 951 | Aspartame | 500 | | | |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 100 | (52) | | |
| E 955 | Sucralose | 200 | | | |
| E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | | |
| E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | 20 | (1) (60) | | |
| E 961 | Néotame | 18 | | | |
| E 961 | Néotame | 2 | | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | (11)b (49) (50) | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------|--------------|---|-------|---|
| 15.2 | E 969 | Advantame | 5 | | <p>(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.</p> <p>(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.</p> <p>(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.</p> <p>(4): La quantité maximale est exprimée en P₂O₅.</p> <p>(5): E 214 - 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.</p> <p>(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.</p> <p>(13): Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.</p> <p>(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.</p> <p>(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartane (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).</p> <p>(50): Les quantités applicables tant à l'aspartane (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartane-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.</p> <p>(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.</p> <p>(46): Somme du carnosol et de l'acide camosique.</p> <p>(60): Exprimés en équivalents stévia.</p> <p>(94): Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.</p> |

| Número de catégorie | Número E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|--|---|----------------------|---|--|--|
| 16 Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4 | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/jaune orange S | 5 | (61) | | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | | |
| E 160b(i) | Bixine de rocou | 15 | (94) | | |
| E 160b(ii) | Norbxine de rocou | 7,5 | (94) | | |
| E 160d | Lycopène | 30 | | | |
| E 200 – 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1 000 | (1) (2) | Uniquement <i>frütgelad(compte) rote Grütze et Pflauma</i> | |
| E 200 - 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2 000 | (1) (2) | Uniquement <i>ostkaka</i> | |
| E 200 - 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates | 300 | (1) (2) | Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement | |
| E 210 - 213 | Acide benzoïque - benzoates | 500 | (1) (2) | Uniquement <i>frütgelad(compte) rote Grütze compote de fruit rouge</i> | |
| E 234 | Nisine | 3 | | Uniquement gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires | |
| E 280 - 283 | Acide propionique - propionates | 1 000 | (1) (6) | Uniquement <i>Christmas Pudding</i> | |
| E 297 | Acide fumarique | 4 000 | | Uniquement desserts de type gelée, desserts aromatisés aux fruits, mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 3 000 | (1) (4) | Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 7 000 | (1) (4) | Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts | |
| E 355 - 357 | Acide adipique - adipates | 1 000 | (1) | Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts | |
| E 355 - 357 | Acide adipique - adipates | 6 000 | (1) | Uniquement desserts de type gelée | |
| E 355 - 357 | Acide adipique - adipates | 1 000 | (1) | Uniquement desserts aromatisés aux fruits | |
| E 363 | Acide succinique | 6 000 | | | |
| E 416 | Gomme Karaya | 6 000 | | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---------------|---|---|-----------------|--|
| 16 | E 427 | Gomme cassia | 2 500 | | Uniquement desserts à base de produits laitiers et produits similaires |
| | E 432 - 436 | Polysorbitates | 3 000 | (1) | |
| | E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | 5 000 | (1) | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 2 000 | | |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5 000 | | |
| | E 481 - 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5 000 | (1) | |
| | E 483 | Tartrate de stéarylène | 5 000 | | |
| | E 491 - 495 | Esters de sorbitane | 5 000 | (1) | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1 000 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 250 | (51) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 100 | (52) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 955 | Sucrelase | 400 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 5 | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 960a - 960c | Glycosides de stéviol | 100 | (1) (60) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 32 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | (11)a (49) (50) | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 300 000 | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajoutés |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|----------|--------------|---|-------|--|
| 16 | E 969 | Advantame | 5 | | <p>(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.</p> <p>(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.</p> <p>(4) : La quantité maximale est exprimée en P₂O₅.</p> <p>(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.</p> <p>(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartane.</p> <p>(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).</p> <p>(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.</p> <p>(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.</p> <p>(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.</p> <p>(60) : exprimées en équivalents stéviais</p> <p>(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.</p> <p>(74) : Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes taques aluminiques: 15 mg/kg.</p> <p>(94): Lorsque les additifs E 160b(i) (Fixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.</p> |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|-------------------------------------|-------------|---|---|----------|---|
| 17 Compléments alimentaires. | | | | | |
| 17.1 | | Compléments alimentaires sous la forme solide, à l'exclusion des formes à mâcher à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | | | Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de produits alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. |
| | Groupe I | Additifs | | | |
| | Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | |
| | Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | (69) | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | (69) | |
| | Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 35 | (61) | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 35 | (61)(69) | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61) | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61)(69) | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 110 | Sunset Yellow FCF/jaune orange S | 10 | (61) | |
| | E 110 | Sunset Yellow FCF/jaune orange S | 10 | (61)(69) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 35 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 35 | (61)(69) | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61)(69) | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 160d | Lycopène | 30 | | |
| | E 200 - 213 | Acide sorbique - sorbates ; acide benzoïque - benzoates | 1 000 | (1) (2) | Uniquement produits sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et de combinaisons de vitamines A et D, à l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 310 - 321 | Gallates, BHQT, BHA et BHT | 400 | (1) | |
| | E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | <i>quantum satis</i> | | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|---|----------------------|---|-------|--|
| 171 | | | | | |
| E 392 | Extraits de romarin | | 400 | (46) | |
| E 405 | Alginate de propane- 1, 2-diol | | 1 000 | | |
| E 416 | Gomme Karaya | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 432 - 436 | Poly sorbates | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 459 | Bêta-cyclodextrine | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées |
| E 468 | Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée | | 30 000 | | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 473 - 474 | Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides | <i>quantum satis</i> | (1) | | |
| E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 491 - 495 | Esters de sorbitane | <i>quantum satis</i> | (1) | | |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 900 | Diméthylpolysiloxane | | 10 | (91) | Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents. |
| E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 902 | Cire de candelilla | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 903 | Cire de carnauba | | 200 | | |
| E 904 | Shellac | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 950 | Acésulfame-K | | 500 | | |
| E 950 | Acésulfame-K | | 2 000 | | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 951 | Aspartame | | 2 000 | | |
| E 951 | Aspartame | | 5 500 | | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | | 500 | (51) | |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | | 1 250 | (51) | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | | 500 | (52) | |
| E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | | 1 200 | (52) | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 955 | Sucratose | | 800 | | |
| E 955 | Sucratose | | 2 400 | | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 959 | Néohespéridine DC | | 100 | | |
| E 959 | Néohespéridine DC | | 400 | | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|-----------------------|---|---|--|
| 17.1 | E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 670 | (1) (60) | |
| | E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | 1 800 | (1) (60) | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 961 | Néotame | | 2 | | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher à base de vitamines et/ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût. |
| E 961 | Néotame | | 2 | | Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | | 500 | (11)a (49) (50) | |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | | 2 000 | (11)a (49) (50) | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 969 | Advantame | | 20 | | |
| E 969 | Advantame | | 55 | | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 1201 | Polyvinylpyrrolidone | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées |
| E 1202 | Polyvinylpolyprrolidone | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées |
| E 1203 | Alcool polyvinyle (APV) | 18 000 | | | Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés |
| E 1204 | Pullulan | <i>quantum satis</i> | | | Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés |
| E 1205 | Copolymère méthacrylate basique | 100 000 | | | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 1206 | Copolymère de méthacrylate neutre | 200 000 | | | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 1207 | Copolymère de méthacrylate anionique | 100 000 | | | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 1208 | Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone | 100 000 | | | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 1209 | Copolymère greffé d'alcool polyvinyle et de polyéthylèneglycol | 100 000 | | | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| E 1505 | Citrate de triéthyle | 3 500 | | | Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés |
| E 1521 | Polyéthylène glycol | 10 000 | | | Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés |
| | | | | (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. | |
| | | | | (1.1): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | |
| | | | | (49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | |
| | | | | (50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | |
| | | | | (51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | |
| | | | | (52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | |
| | | | | (46): Somme du camosol et de l'acide camosique. | |
| | | | | (60): exprimés en équivalents stéviols | |
| | | | | (61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | | | | (69): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes lesques aluminiques: 150 mg/kg. | |
| | | | | (91): La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau. | |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---|---|----------------------|---|-------|--|
| 17.2 Compléments alimentaires sous la forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | | | | | |
| Groupe I | Additifs | | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groupe II | Colorants <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | (69) | | Uniquement compléments alimentaires en sirop. |
| Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | | | |
| Groupe IV | Polyols | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | (61)(69) | | |
| E 110 | Sunset Yellow FCF/Jaune orange S | 10 | (61)(69) | | |
| E 124 | Ponceau 4R, rouge cochenille A | 10 | (61)(69) | | |
| E 160d | Lycopène | 30 | | | |
| E 200-213 | Acide sorbique – sorbates; Acide benzoïque – benzoates | 2 000 | (1) (2) | | À l'exception des compléments alimentaires en sirop. |
| E 310 - 321 | Gallates, BHQT, BHA et BHT | 400 | (1) | | |
| E 338 - 452 | Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 392 | Extraits de romarin | 400 | (46) | | |
| E 405 | Alginate de propane- 1, 2-diol | 1 000 | | | |
| E 416 | Gomme Karaya | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 432 - 436 | Polysorbitates | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 473 - 474 | Succoesters d'acides gras - sucroglycérides | <i>quantum satis</i> | (1) | | |
| E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 491 - 495 | Esters de sorbitane | <i>quantum satis</i> | (1) | | |
| E 551 - 559 | Dioxyde de silicium - silicates | 10 000 | | | |
| E 950 | Acésulfame-K | 350 | | | |
| E 950 | Acésulfame-K | 2 000 | | | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |
| E 951 | Aspartame | 600 | | | |
| E 951 | Aspartame | 5 500 | | | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 400 | (51) | | |
| E 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca | 1 250 | (51) | | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |

| Numéro de catégorie | Numéro E | Dénomination | Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas) | Notes | Restrictions/exceptions |
|---------------------|--|--|---|-----------------|---|
| 17.2 | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 80 | (52) | |
| | E 954 | Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca | 1 200 | (52) | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |
| E 955 | Sucralose | | 240 | | |
| E 955 | Sucralose | | 2 400 | | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |
| E 959 | Néohespéridine DC | | 50 | | |
| E 959 | Néohespéridine DC | | 400 | | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |
| E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | | 200 | (1) (60) | |
| E 960a – 960c | Glycosides de stéviol | | 1 800 | (1) (60) | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |
| E 961 | Néotame | | 20 | | |
| E 961 | Néotame | | 185 | | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |
| E 961 | Néotame | | 2 | | Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires en sirop. |
| E 961 | Néotame | | 2 | | Uniquement compléments alimentaires en sirop à base de vitamines et/ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût. |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | | 350 | (11)a (49) (50) | |
| E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | | 2 000 | (11)a (49) (50) | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |
| E 969 | Advantame | | 6 | | |
| E 969 | Advantame | | 55 | | Uniquement les compléments alimentaires en sirop. |
| | | (1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | | | |
| | | (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame. | | | |
| | | (49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | | | |
| | | (50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | | | |
| | | (51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | | | |
| | | (52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | | | |
| | | (46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | | | |
| | | (60) : exprimés en équivalents stéviols | | | |
| | | (61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | | | |
| 18 | Produits alimentaires transformés ne relevant pas des catégories I à I7, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | |

ANNEXE II**CATEGORIES FONCTIONNELLES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

1. Les «édulcorants» sont des substances qui servent à donner une saveur sucrée aux produits alimentaires ou qui sont utilisées dans des édulcorants de table.
2. Les «colorants» sont des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des produits alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de produits alimentaires ou d'autres substances naturelles qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation. Sont des colorants au sens du présent arrêté les préparations obtenues à partir de produits alimentaires et d'autres matières de base naturelles alimentaires par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques.
3. Les «conservateurs» sont des substances qui prolongent la durée de conservation des produits alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes et/ou qui les protègent contre la croissance de micro-organismes pathogènes.
4. Les «antioxydants» sont des substances qui prolongent la durée de conservation des produits alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur.
5. Les «supports» sont des substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins nutritionnelles ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation.
6. Les «acidifiants» sont des substances qui augmentent l'acidité d'un produit alimentaire et/ou lui donnent une saveur acidulée.
7. Les «correcteurs d'acidité» sont des substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'un produit alimentaire.
8. Les «anti-agglomérants» sont des substances qui, dans un produit alimentaire, limitent l'agglutination des particules.
9. Les «antimoussants» sont des substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse.
10. Les «agents de charge» sont des substances qui accroissent le volume d'un produit alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.
11. Les «émulsifiants» sont des substances qui, ajoutées à un produit alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles, telles que l'huile et l'eau.
12. Les «sels de fonte» sont des substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.
13. Les «affermisants» sont des substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel.

14. Les «exhausteurs de goût» sont des substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'un produit alimentaire.
15. Les «agents moussants» sont des substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans un produit alimentaire liquide ou solide.
16. Les «gélifiants» sont des substances qui, ajoutées à un produit alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel.
17. Les «agents d'enrobage» (y compris les agents de glisse) sont des substances qui, appliquées à la surface d'un produit alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.
18. Les «humectants» sont des substances qui empêchent le dessèchement des produits alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.
19. Les «amidons modifiés» sont des substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires pouvant avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et pouvant être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.
20. Les «gaz d'emballage» sont des gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'un produit alimentaire dans ce contenant.
21. Les «propulseurs» sont des gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser un produit alimentaire d'un contenant.
22. Les «poudres à lever» sont des substances ou combinaisons de substances qui, par libération de gaz, accroissent le volume d'une pâte.
23. Les «séquestrants» sont des substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques.
24. Les «stabilisants» sont des substances qui, ajoutées à un produit alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans un produit alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'un produit alimentaire, ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des produits alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués.
25. Les «épaississants» sont des substances qui, ajoutées à un produit alimentaire, en augmentent la viscosité.
26. Les «agents de traitement de la farine» sont des substances autres que les émulsifiants qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.
27. «amplificateurs de contraste» sont des substances qui, appliquées sur la surface des fruits ou des légumes dont certaines parties ont fait l'objet d'une dépigmentation (par traitement au laser, par exemple), contribuent à faire ressortir ces parties du reste de la surface en leur donnant de la couleur à la suite d'une interaction avec certains composants épidermiques.

ANNEXE III

Note: l'oxyde d'éthylène ne peut pas être utilisé pour la stérilisation dans des additifs alimentaires.

Les laques aluminiques peuvent être utilisées dans des colorants uniquement lorsque cette utilisation est expressément autorisée.

| | |
|---------------------------------|---|
| Définition: | Les laques aluminiques sont préparées en faisant réagir des colorants répondant aux critères de pureté indiqués dans les monographies correspondantes avec de l'alumine en milieu aqueux. L'alumine est généralement la matière non séchée obtenue extemporanément par réaction de sulfate ou de chlorure d'aluminium sur du carbonate ou bicarbonate de sodium ou de calcium ou de l'ammoniaque. Après formation des laques, le produit est filtré, lavé à l'eau et séché. Le produit fini peut également contenir de l'alumine qui n'a pas réagi. |
| Matières insolubles dans HCl | Pas plus de 0,5 % |
| Matières insolubles dans NaOH | Pas plus de 0,5 %, pour l'érythrosine (E 127) uniquement |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % (en milieu neutre) Les critères de pureté spécifiques correspondant aux différents colorants sont applicables. |

E 100 CURCUMINE

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| Synonymes | Jaune naturel C. I. n° 3, jaune de curcuma, diféruleoyl méthane | |
| Définition | La curcumine est obtenue par extraction au solvant du turmerol, c'est-à-dire des rhizomes broyés de souches de <i>Curcuma longa</i> L. L'extrait est purifié par cristallisation en vue d'obtenir de la poudre de curcumine concentrée. Le produit est essentiellement composé de curcumines, c'est-à-dire de principe colorant [bis-(hydroxy-4-méthoxy-3-phényl)-1,7-heptadiène-1,6-dione-3,5] et de ses deux dérivés déméthoxy en proportions variables. Il peut également comprendre de faibles quantités d'huiles et de résines naturellement présentes dans le turmerol. La curcumine est également utilisée sous forme de laque aluminique, auquel cas la teneur en aluminium est inférieure à 30 %. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétate d'éthyle, acétone, anhydride carbonique, dichlorométhane, n-butanol, méthanol, éthanol, hexane et propanol-2. | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75300 | |
| EINECS | 207-280-5 | |
| Nom chimique | I Bis-(hydroxy-4-méthoxy-3-phényl)-1,7-heptadiène-1,6-dione-3,5 II (Hydroxy-4-phényl)-1-(hydroxy-4-méthoxy-3-phényl)-7-heptadiène-1,6-dione-3,5 III Bis-(hydroxy-4-phényl)-1,7-heptadiène-1,6-dione-3,5 | |
| Formule chimique | I. $C_{21}H_{20}O_6$ II. $C_{20}H_{18}O_5$ III. $C_{19}H_{16}O_4$ | |
| Poids moléculaire | I. 368,39 II. 338,39 III. 308,39 | |
| Composition | Pas moins de 90 % de matières colorantes, toutes matières confondues $E_{1cm}^{1\%} = 1\ 607$ à environ 426 nm dans l'éthanol | |
| Description | Poudre cristalline jaune orangé | |
| Identification | | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans l'éthanol à environ 426 nm | |
| Intervalle de fusion | 179 °C—182 °C | |
| Pureté | | |
| Solvants résiduels | Acétate d'éthyle Acétone n-Butanol Méthanol Éthanol Hexane Propanol-2 Dichlorométhane: pas plus de 10 mg/kg | Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 10 mg/kg | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg | |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 101 RIBOFLAVINE

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Lactoflavine |
| Définition | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | |
| EINECS | 201-507-1 |
| Nom chimique | Diméthyl-7,8-(D-ribotétrahydroxy-2,3,4,5-pentyl)-10-benzo(g)ptéridine-dione-2,4(3H,10H); diméthyl-7,8-(D-ribityl-1')-10-isoalloxazine |
| Formule chimique | $C_{17}H_{20}N_4O_6$ |
| Poids moléculaire | 376,37 |
| Composition | Pas moins de 98 % sur la base anhydre $E_{1cm}^{1\%} = 328$ à environ 444 nm en solution aqueuse |
| Description | Poudre cristalline jaune à jaune orangé ayant une légère odeur |

| Identification | | |
|------------------------------|---|---------------------------|
| Spectrométrie | Rapport A_{375}/A_{267} compris entre 0,31 et 0,33 | dans une solution aqueuse |
| | Rapport A_{444}/A_{267} compris entre 0,36 et 0,39 | |
| | Absorption maximale dans l'eau à environ 375 nm | |
| Pouvoir rotatoire spécifique | $[\alpha]_D^{20}$ compris entre -115° et -140° dans une solution d'hydroxyde de sodium 0,05 N | |
| Pureté | | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1,5 % (105 °C, 4 heures) | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % | |
| Amines aromatiques primaires | Pas plus de 100 mg/kg (exprimées en aniline) | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg | |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 102 TARTRAZINE

| | |
|---|--|
| Synonymes | Colorant alimentaire jaune C. I. n° 4 |
| Définition | <p>La tartrazine est élaborée à partir d'acide amino-4-benzènesulfonique diazoté au moyen d'acide chlorhydrique et de nitrite de sodium. Le dérivé diazoté est ensuite couplé à de l'acide 4,5-dihydro-5-oxo-1-(4sulphophényl)-1H-pyrazole-3-carboxylique ou à l'ester de méthyl ou d'éthyl ou encore à un sel de cet acide carboxylique. La teinture ainsi obtenue est purifiée et isolée sous la forme du sel de sodium. La tartrazine est essentiellement constituée de sel trisodique d'hydroxy-5-(sulfo-4-phényle)-1-(sulfo-4-phénylazo)-4-H-pyrazole-carboxylate-3 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium.</p> <p>La tartrazine décrite est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.</p> |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 19140 |
| EINECS | 217-699-5 |
| Nom chimique | Hydroxy-5-(sulfo-4-phényle)-1-(sulfo-4-phénylazo)-4-H-pyrazole-carboxylate-3 trisodique |
| Formule chimique | $C_{16}H_{9}N_4Na_3O_9S_2$ |
| Poids moléculaire | 534,37 |
| Composition | Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium $E_{1cm}^{1\%} = 530$ à environ 426 nm en solution aqueuse |
| Description | Poudre ou granules orange clair |
| Aspect en solution aqueuse | Jaune |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans l'eau à environ 426 nm |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 1,0 % |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| acide hydrazino-4-benzène sulfonique | Pas plus de 0,5 % au total |
| acide amino-4-benzènesulfonique-1 | |
| acide 5-oxo-1-(4-sulfophényl)-2-pyrazoline-3-carboxylique | |
| acide diazoamino-4,4'-di(benzène-sulfonique) | |
| acide tétrahydroxysuccinique | |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % en milieu neutre |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 104 JAUNE DE QUINOLÉINE

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Colorant alimentaire jaune C. I. n° 13 |
| Définition | <p>Le jaune de quinoléine est préparé par sulfonation de (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3 ou d'un mélange constitué de deux tiers environ de (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3 et d'un tiers de [(méthylquinolyl-6)-2]-2-indane-dione-1,3. Le jaune de quinoléine est constitué essentiellement de sels de sodium d'un mélange de dérivés disulfonés (majoritaires), monosulfonés et trisulfonés du dérivé mentionné ci-dessus et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium.</p> <p>Le jaune de quinoléine décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.</p> |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 47005 |

| | |
|---|--|
| EINECS | 305-897-5 |
| Nom chimique | Sels disodiques des dérivés disulfonés de la (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3 (composant principal) |
| Formule chimique | C ₁₈ H ₉ N Na ₂ O ₈ S ₂ (composant principal) |
| Poids moléculaire | 477,38 (composant principal) |
| Composition | <p>Pas moins de 70 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium</p> <p>Le jaune de quinoléine doit avoir la composition suivante:</p> <p>Les matières colorantes présentes, toutes matières confondues, doivent contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pas moins de 80 % de dérivés disulfonés disodiques de la (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3; - pas plus de 15 % de dérivés sulfonés monosodiques de la (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3; - pas plus de 7,0 % de dérivés trisulfonés trisodiques de la (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3. <p>E_{1cm}^{1%} = environ 865 (composant principal) à environ 411 nm dans une solution aqueuse d'acide acétique</p> |
| Description | Poudre ou granules jaunes |
| Aspect en solution aqueuse | Jaune |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale en solution aqueuse d'acide acétique de pH 5 à environ 411 nm |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 4,0 % |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| méthyl-2-quinoléine | |
| acide méthyl-2-quinoléinesulfonique | |
| acide phthalique | Pas plus de 0,5 % au total |
| diméthyl-2,6-quinoléine | |
| acide diméthyl-2,6-quinoléine sulfonique | |
| (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3 | Pas plus de 4 mg/kg |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % en milieu neutre |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 110 JAUNE ORANGÉ S

| | |
|---|---|
| Synonymes | Colorant alimentaire jaune C. I. n° 3; Jaune soleil FCF |
| Définition | Le jaune orangé S est essentiellement constitué de sel disodique de l'acide hydroxy-2-(sulfo-4-phénylazo)-1-naphtalènesulfonique-6 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le jaune orangé S est fabriqué à partir d'acide amino-4-benzènesulfonique diazoté au moyen d'acide chlorhydrique ou sulfurique et de nitrite de sodium. Le dérivé diazoté est couplé à de l'acide hydroxy-6-naphtalènesulfonique-2. La teinture est isolée sous la forme du sel de sodium et séchée. Le jaune orangé S décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 15985 |
| EINECS | 220-491-7 |
| Nom chimique | Sel disodique de l'acide hydroxy-2-(sulfo-4-phénylazo)-1-naphtalènesulfonique-6 |
| Formule chimique | C ₁₆ H ₁₀ N ₂ Na ₂ O ₇ S ₂ |
| Poids moléculaire | 452,37 |
| Composition | Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 555 à environ 485 nm en solution aqueuse de pH 7 |
| Description | Poudre ou granules rouge orangé |
| Aspect en solution aqueuse | Orange |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale à environ 485 nm dans de l'eau de pH 7 |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 5,0 % |
| Phénylazo-1 naphtol-2 (Soudan I) | Pas plus de 0,5 mg/kg |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| acide amino-4-benzènesulfonique-1 | |
| acide hydroxy-3-naphtalènesulfonique-2,7 | |
| acide hydroxy-6-naphtalènesulfonique-2 | Pas plus de 0,5 % au total |
| acide hydroxy-7-naphtalènesulfonique-1,3 | |

| | |
|--|---|
| acide diazoamino-4,4'-di(benzène-sulfonique) | |
| acide oxy-6,6'-di(naphthène-2-sulfonique) | |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % en milieu neutre |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 120 ACIDE CARMINIQUE, CARMINS

| | |
|--|---|
| Synonymes | Rouge naturel C. I. n° 4 |
| Définition | <p>L'acide carminique est obtenu à partir d'extraits aqueux, alcoololo-aqueux ou alcooliques de cochenille, qui est constituée de carapaces séchées de l'insecte femelle <i>Dactylopius coccus Costa</i>. Les carmins sont des laques aluminiques d'acide carminique supposées renfermer de l'aluminium et de l'acide carminique dans un rapport molaire de 1:2.</p> <p>Le principe colorant est l'acide carminique. Il peut également y avoir de faibles quantités de sa forme aminée, l'acide 4-amino carminique.</p> <p>Dans les produits du commerce, le principe colorant «acide carminique» peut être associé à des ions ammonium, calcium, potassium ou sodium, séparément ou en association; ces cations peuvent également être présents en excès. Les produits du commerce peuvent également renfermer des matières protéiniques provenant de l'insecte d'origine.</p> |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75470 |
| EINECS | Acide carminique: 215-023-3; carmins: 215-724-4 |
| Nom chimique | Acide β -D-glucopyranosyl-7-tétrahydroxy-3,5,6,8-méthyl-1-dioxo-9,10-antracènecarboxylique-2 (acide carminique); le carmin est le chélate d'aluminium hydraté de cet acide. |
| Formule chimique | $C_{22}H_{20}O_{13}$ (acide carminique) |
| Poids moléculaire | 492,39 (acide carminique) |
| Composition | Pas moins de 90 % d'acide carminique; pas moins de 50 % d'acide carminique dans les chélates. |
| Description | Solide friable ou poudre rouge à rouge foncé. |
| Identification | <p>Spectrométrie</p> <p>Acide carminique:</p> <ul style="list-style-type: none"> Absorption maximale en solution aqueuse d'ammoniac à environ 518 nm Absorption maximale en solution chlorhydrique diluée à environ 494 nm Pic d'absorption à $E_{1cm}^{1\%} = 139$ à environ 494 nm dans de l'acide chlorhydrique dilué <p>Acide 4-amino carminique:</p> <ul style="list-style-type: none"> Absorption maximale en solution aqueuse d'ammoniac à 535 nm Absorption maximale en solution chlorhydrique diluée à 530 nm Pic d'absorption à $E_{1cm}^{1\%} = 260$ à environ 535 nm en solution aqueuse d'ammoniac de pH 9,5 <p>Dans les produits du commerce, l'acide carminique peut être distingué de son amine par la chromatographie liquide à haute performance.</p> |
| Pureté | |
| Solvants résiduels | Éthanol: pas plus de 150 mg/kg Méthanol: pas plus de 50 mg/kg |
| Cendres totales | Acide carminique: pas plus de 5 % Carmins: pas plus de 12 % |
| Protéines ($N \times 6,25$) | Acide carminique: pas plus de 2,2 % Carmins: pas plus de 25 % |
| Acide 4-amino carminique: | pas plus de 3 % en ce qui concerne l'acide carminique |
| Matières insolubles dans l'ammoniaque diluée | Carmins: pas plus de 1 % |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1,5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 0,5 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 0,1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 122 AZORUBINE, CARMOISINE

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Colorant alimentaire rouge C. I. n° 3 |
| Définition | <p>L'azorubine est essentiellement constituée de sel disodique de l'acide hydroxy-4-(sulfo-4-naphtylazo-1)-3-naphtalènesulfonique-1 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium.</p> <p>L'azorubine décrite est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.</p> |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 14720 |
| EINECS | 222-657-4 |

| | |
|---|--|
| Nom chimique | Sel disodique de l'acide hydroxy-4-(sulfo-4-naphtylazo-1)-3-naphtalènesulfonique-1 |
| Formule chimique | C ₂₀ H ₁₂ N ₂ Na ₂ O ₇ S ₂ |
| Poids moléculaire | 502,44 |
| Composition | Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 510 à environ 516 nm en solution aqueuse |
| Description | Poudre ou granules rouges à marron |
| Aspect en solution aqueuse | Rouge |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans l'eau à environ 516 nm |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 1 % |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| acide amino-4-naphtalènesulfonique-1 | Pas plus de 0,5 % au total |
| acide hydroxy-4-naphtalènesulfonique-1 | |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % en milieu neutre |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 123 AMARANTE

| | |
|---|--|
| Synonymes | Colorant alimentaire rouge C. I. n° 9 |
| Définition | L'amarante est essentiellement constituée de sel trisodique de l'acide hydroxy-2-(sulfo-4-naphtylazo-1)-1-naphtalènedisulfonique-3,6 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. L'amarante est fabriquée par couplage d'acide amino-4-naphtalènesulfonique-1 à de l'acide hydroxy-3-naphtalènedisulfonique-2,7. L'amarante décrite est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 16185 |
| EINECS | 213-022-2 |
| Nom chimique | Sel trisodique de l'acide hydroxy-2-(sulfo-4-naphtylazo-1)-1-naphtalènedisulfonique-3,6 |
| Formule chimique | C ₂₀ H ₁₁ N ₂ Na ₃ O ₁₀ S ₃ |
| Poids moléculaire | 604,48 |
| Composition | Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 440 à environ 520 nm en solution aqueuse |
| Description | Poudre ou granules brun-rougeâtres |
| Aspect en solution aqueuse | Rouge |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans l'eau à environ 520 nm |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 3,0 % |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| acide amino-4-naphtalènesulfonique-1 | |
| acide hydroxy-3-naphtalènedisulfonique-2,7 | |
| acide hydroxy-6-naphtalènesulfonique-2 | Pas plus de 0,5 % au total |
| acide hydroxy-7-naphtalènedisulfonique-1,3 | |
| acide hydroxy-7-naphtalène-1,3-trisulfonique-6 | |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % en milieu neutre |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 124 PONCEAU 4R, ROUGE COCHENILLE A

| | |
|---|---|
| Synonymes | Colorant alimentaire rouge C. I. n° 7, coccine nouvelle |
| Définition | Le rouge Ponceau 4R est essentiellement constitué de sel trisodique de l'acide hydroxy-2-(sulfo-4-naphtylazo-1)-1-naphthalènedisulfonique-6,8 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le rouge Ponceau 4R est fabriqué par copulation d'acide naphtionique diazoté et d'acide G (acide naphtol-2-disulfonique-6,8), puis conversion du produit de copulation en sel trisodique. Le rouge ponceau 4R décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 16255 |
| EINECS | 220-036-2 |
| Nom chimique | Sel trisodique de l'acide hydroxy-2-(sulfo-4-naphtylazo-1)-1-naphthalènedisulfonique-6,8 |
| Formule chimique | C ₂₀ H ₁₁ N ₂ Na ₃ O ₁₀ S ₃ |
| Poids moléculaire | 604,48 |
| Composition | Pas moins de 80 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 430 à environ 505 nm en solution aqueuse |
| Description | Poudre ou granules rougeâtres |
| Aspect en solution aqueuse | Rouge |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans l'eau à environ 505 nm |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 1,0 % |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| acide amino-4-naphtalènesulfonique-1 | |
| acide hydroxy-7-naphtalènedisulfonique-1,3 | |
| acide hydroxy-3-naphtalènedisulfonique-2,7 | Pas plus de 0,5 % au total |
| acide hydroxy-6-naphtalènesulfonique-2 | |
| acide hydroxy-7-naphtalène-1,3-trisulfonique-6 | |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % en milieu neutre |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 127 ÉRYTHROSINE

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Colorant alimentaire rouge C. I. n° 14 |
| Définition | L'érythrosine est essentiellement constituée de sel disodique monohydraté de l'acide (tétraiodo-2,4,5,7-oxydo-3-oxo-6-xanthényl-9)-2 benzoïque et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement de l'eau, du chlorure et/ou sulfate de sodium. L'érythrosine est fabriquée par iodation de la fluorescéine, le produit de la condensation du résorcinol et de l'anhydride phthalique. L'érythrosine décrite est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 45430 |
| EINECS | 240-474-8 |
| Nom chimique | Sel disodique monohydraté de l'acide (tétraiodo-2,4,5,7-oxydo-3-oxo-6-xanthényl-9)-2 benzoïque |
| Formule chimique | C ₂₀ H ₆ I ₄ Na ₂ O ₅ H ₂ O |
| Poids moléculaire | 897,88 |
| Composition | Pas moins de 87 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium anhydre E _{1cm} ^{1%} = 1 100 à environ 526 nm en solution aqueuse de pH 7 |
| Description | Poudre ou granules rouges |
| Aspect en solution aqueuse | Rouge |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale à environ 526 nm dans de l'eau de pH 7 |
| Pureté | |
| Iodures inorganiques | Pas plus de 0,1 % (exprimés en iodure de sodium) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 4,0 % |
| Fluorescéine | Pas plus de 20 mg/kg |

| | |
|---|--|
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| Tri-iodorésorcinol | Pas plus de 0,2 % |
| Acide (dihydroxy- 2,4-diiodo-3,5-benzoyl)-2 benzoïque | Pas plus de 0,2 % |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % à partir d'une solution de pH compris entre 7 et 8 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 129 ROUGE ALLURA AC

| | |
|--|---|
| Synonymes | Colorant alimentaire rouge C. I. n° 17 |
| Définition | Le rouge allura AC est essentiellement constitué de sel disodique de l'acide hydroxy-2-(méthoxy-2-méthyl-5-sulfo-4-phénylazo)-naphthalènesulfonique-6 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le rouge allura AC est fabriqué par copulation d'acide amino-5-méthoxy-4-toluenesulfonique-2 diazoté et d'acide hydroxy-6-naphthalènesulfonique-2. Le rouge allura AC décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 16035 |
| EINECS | 247-368-0 |
| Nom chimique | Sel disodique de l'acide hydroxy-2-(méthoxy-2-méthyl-5-sulfo-4-phénylazo)-1-naphthalènesulfonique-6 |
| Formule chimique | C ₁₈ H ₁₄ N ₂ Na ₂ O ₈ S ₂ |
| Poids moléculaire | 496,42 |
| Composition | Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 540 à environ 504 nm en solution aqueuse de pH 7 |
| Description | Poudre ou granules rouge foncé |
| Aspect en solution aqueuse | Rouge |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans l'eau à environ 504 nm |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 3,0 % |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| acide hydroxy-6-naphthalènesulfonique-2, sel de sodium | Pas plus de 0,3 % |
| acide amino-4-méthoxy-5-méthylbenzènesulfonique-2 | Pas plus de 0,2 % |
| sel disodique de l'acide oxybis(naphthalènesulfonique-2)-6,6 | Pas plus de 1,0 % |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % à partir d'une solution de pH 7 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 131 BLEU PATENTÉ V

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Colorant alimentaire bleu C. I. n° 5 |
| Définition | Le bleu patenté V est essentiellement constitué du sel interne d'hydroxyde de composé calcique ou sodique d'[(α -diéthylamino-4-phényl)-hydroxy-5-disulfo-2,4-phénylméthylidène)-4-cyclohexadiène-2,5-ylidène-1]-diéthylammonium et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium et/ou du sulfate de calcium. Le sel de potassium est également autorisé. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 42051 |
| EINECS | 222-573-8 |
| Nom chimique | Sel interne d'hydroxyde de dérivé calcique ou sodique d'[(α -diéthylamino-4-phényl)-hydroxy-5-disulfo-2,4-phényl-méthylidène)-4-cyclohexadiène-2,5-ylidène-1]-diéthylammonium |
| Formule chimique | Dérivé calcique: C ₂₇ H ₃₁ N ₂ O ₇ S ₂ Ca _{1/2} Dérivé sodique: C ₂₇ H ₃₁ N ₂ O ₇ S ₂ Na |
| Poids moléculaire | Dérivé calcique: 579,72 Dérivé sodique: 582,67 |
| Composition | Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium |

| | |
|---|--|
| | $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 2\,000$ à environ 638 nm en solution aqueuse de pH 5 |
| Description | Poudre ou granules bleu foncé |
| Aspect en solution aqueuse | Bleu |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans l'eau à 638 nm au pH 5 |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 2,0 % |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| Hydroxy-3-benzaldéhyde | Pas plus de 0,5 % au total |
| Acide hydroxy-3-benzoïque | |
| acide hydroxy-3-sulfo-4-benzoïque | |
| acide N,N-diéthylaminobenzènesulfonique | |
| Leucodérivés | Pas plus de 4,0 % |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % à partir d'une solution de pH 5 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 132 INDIGOTINE, CARMIN D'INDIGO

| | |
|---|--|
| Synonymes | Colorant alimentaire bleu C. I. n° 1 |
| Définition | L'indigotine est essentiellement constituée d'un mélange de sels disodiques des acides dioxo-3,3'-bi-indolylidène-2,2'-disulfonique-5,5' et dioxo-3,3'-bi-indolylidène-2,2'-disulfonique-5,7' et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. L'indigotine décrite est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés. Le carmin d'indigo est obtenu par sulfonation de l'indigo, à savoir le chauffage d'indigo (ou de pâte d'indigo) en présence d'acide sulfurique, la teinture ainsi produite étant ensuite isolée et soumise à des procédures de purification. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 73015 |
| EINECS | 212-728-8 |
| Nom chimique | Sel disodique de l'acide dioxo-3,3'-bi-indolylidène-2,2'-disulfonique-5,7' |
| Formule chimique | $\text{C}_{16}\text{H}_8\text{N}_2\text{Na}_2\text{O}_8\text{S}_2$ |
| Poids moléculaire | 466,36 |
| Composition | Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium; sel disodique de l'acide dioxo-3,3'-bi-indolylidène-2,2'-disulfonique-5,7': pas plus de 18 % $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 480$ à environ 610 nm en solution aqueuse |
| Description | Poudre ou granules bleu foncé |
| Aspect en solution aqueuse | Bleu |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans l'eau à environ 610 nm |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières colorantes accessoires | Hors sel disodique de l'acide dioxo-3,3'-bi-indolylidène-2,2'-disulfonique-5,7': pas plus de 1,0 % |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| acide isatinésulfonique-5 | Pas plus de 0,5 % au total |
| acide sulfoanthranilique-5 | |
| acide anthranilique | |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % en milieu neutre |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 133 BLEU BRILLANT FCF

| | |
|-------------------|--|
| Synonymes | Colorant alimentaire bleu C. I. n° 2 |
| Définition | Le bleu brillant FCF est essentiellement constitué de sel disodique de l'acide α -[(N-éthyl-sulfo-3-benzylamino)-4-phényl]- α -(N-éthyl-sulfo-3-benzylamino-4)-cyclohexadiène-2,5-ylidène)toluènesulfonique-2 et de son isomère, ainsi que de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. |

| | |
|--|--|
| | Le bleu brillant FCF décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 42090 |
| EINECS | 223-339-8 |
| Nom chimique | Sel disodique de l'acide α -[(N-éthyl-sulfo-3-benzylamino)-4-phényl]- α -(N-éthyl-sulfo-3-benzylamino-4)-cyclohexadiène-2,5-ylidène) toluènesulfonique-2 |
| Formule chimique | C ₃₇ H ₄₄ N ₂ Na ₂ O ₉ S ₂ |
| Poids moléculaire | 792,84 |
| Composition | Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 1\,630$ à environ 630 nm en solution aqueuse |
| Description | Poudre ou granules bleu-rouge |
| Aspect en solution aqueuse | Bleu |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans l'eau à environ 630 nm |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 6,0 % |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| somme des acides formyl-2, -3 et -4 benzénésulfoniques | Pas plus de 1,5 % |
| acide [(éthyl)(sulfo-4-phényl)-amino]-3-méthyl benzénésulfonique | Pas plus de 0,3 % |
| Leucodérivés | Pas plus de 5,0 % |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % à pH 7 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 140 (i) CHLOROPHYLLES

| | |
|------------------------------------|--|
| Synonymes | Vert naturel C. I. n° 3, chlorophylle au magnésium, phéophytine au magnésium |
| Définition | Les chlorophylles sont obtenues par extraction au solvant de souches d'herbes, de luzerne, d'orties et d'autres matières végétales comestibles. L'élimination subséquente du solvant peut conduire à une séparation partielle ou totale du magnésium naturel coordonné aux chlorophylles et à la formation des phéophytines correspondantes. Les principales matières colorantes sont les phéophytines et les chlorophylles au magnésium. Après élimination du solvant, le produit extrait contient d'autres pigments tels que des caroténoïdes, ainsi que des matières grasses et des cires provenant du matériel d'origine. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, dichlorométhane, anhydride carbonique, méthanol, éthanol, propanol-2 et hexane. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75810 |
| EINECS | Chlorophylles: 215-800-7, chlorophylle a: 207-536-6, chlorophylle b: 208-272-4 |
| Nom chimique | Les principales matières colorantes sont: le phytol (13 ² R,17S18S)-[éthyl-8-méthoxy-13 ² -carbonyl-tétraméthyl-2,7,12,18-oxo-13'-vinyl-3-tétrahydro-13 ¹ ,13 ² ,17,18-cyclopenta(at)-porphyrinyl-17]-3 propionate (phéophytine a) ou le complexe au magnésium correspondant (chlorophylle a) le phytol (13 ² R,17S,18S)-[éthyl-8-formyl-7-méthoxy-13 ² -carbonyl-triméthyl-2,12,18-oxo-13-vinyl-3-tétrahydro-13 ¹ ,13 ² ,17,18-cyclopenta(at)-porphyrinyl-17]-3 propionate (phéophytine b) ou le complexe au magnésium correspondant (chlorophylle b) |
| Formule chimique | Chlorophylle a (complexe au magnésium): C ₅₅ H ₇₂ MgN ₄ O ₅ Chlorophylle a: C ₅₅ H ₇₄ N ₄ O ₅ Chlorophylle b (complexe au magnésium): C ₅₅ H ₇₀ MgN ₄ O ₆ Chlorophylle b: C ₅₅ H ₇₂ N ₄ O ₆ |
| Poids moléculaire | Chlorophylle a (complexe au magnésium): 893,51 Chlorophylle a: 871,22 Chlorophylle b (complexe au magnésium): 907,49 Chlorophylle b: 885,20 |
| Composition | Pas moins de 10 % pour le total des chlorophylles associées et de leurs complexes au magnésium $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 700$ à environ 409 nm dans le chloroforme |
| Description | Solide cireux dont la couleur varie du vert olive au vert foncé selon la teneur en magnésium coordonné |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans le chloroforme à environ 409 nm |
| Pureté | |
| Solvants résiduels | Acétone |
| | Méthyléthylcétone |
| | Méthanol |
| | Éthanol |
| | Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association |

| | | |
|---------|---------------------|----------------------|
| | Propanol-2 | |
| | Hexane | |
| | Dichlorométhane: | Pas plus de 10 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg | |

E 140 (ii) CHLOROPHYLLINES

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| Synonymes | Vert naturel C. I. n° 5, chlorophylline sodique, chlorophylline potassique | |
| Définition | <p>Les sels basiques des chlorophyllines sont obtenus par saponification du produit de l'extraction au solvant de souches d'herbes, de luzerne, d'orties et d'autres matières végétales comestibles. La saponification élimine les groupes d'esters méthyliques et d'esters de phytol et peut partiellement cliver le cycle pentényle. Les groupements acides sont neutralisés pour former les sels de potassium et/ou de sodium.</p> <p>Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, dichlorométhane, anhydride carbonique, méthanol, éthanol, propanol-2 et hexane.</p> | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75815 | |
| EINECS | 287-483-3 | |
| Nom chimique | <p>Les principales matières colorantes sous forme acide sont:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le (carboxyl-10-éthyl-4-tétraméthyl-1,3,5,8-oxo-9-vinyl-2-phorbinal-7)-propionate (chlorophylline a) et - le (carboxyl-10-éthyl-4-formyl-3-triméthyl-1,5,8-oxo-9-vinyl-2-phorbinal-7)-3 propionate (chlorophylline b) <p>Selon le degré d'hydrolyse, le cycle pentényle peut être clivé, d'où la production d'une troisième fonction carboxyle.</p> <p>Des complexes de magnésium peuvent également être présents.</p> | |
| Formule chimique | <p>Chlorophylline a (forme acide): $C_{34}H_{34}N_4O_5$</p> <p>Chlorophylline b (forme acide): $C_{34}H_{32}N_4O_6$</p> | |
| Poids moléculaire | <p>Chlorophylline a: 578,68</p> <p>Chlorophylline b: 592,66</p> <p>Chaque poids moléculaire peut être augmenté de 18 daltons si le cycle pentényle est clivé.</p> | |
| Composition | <p>Pas moins de 95 % de teneur totale en chlorophyllines pour un échantillon déshydraté à 100 °C pendant 1 heure</p> <p>$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ = 700 à environ 405 nm en solution aqueuse de pH 9</p> <p>$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ = 140 à environ 653 nm en solution aqueuse de pH 9</p> | |
| Description | Poudre vert foncé à bleu-noir | |
| Identification | | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans un tampon de phosphate aqueux de pH 9 à environ 405 nm et à environ 653 nm | |
| Pureté | | |
| Solvants résiduels | Acétone Méthyléthylcétone Méthanol Éthanol Propanol-2 Hexane Dichlorométhane: | Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association pas plus de 10 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 10 mg/kg | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg | |

E 141 (i) COMPLEXES CUIVRIQUES DE CHLOROPHYLLES

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| Synonymes | Vert naturel C. I. n° 3, chlorophylle cuivre, phéophytine cuivre | |
| Définition | Les chlorophylles cuivrées sont obtenues par addition d'un sel de cuivre à la substance obtenue par extraction au solvant de souches d'herbes, de luzerne, d'orties et d'autres matières végétales comestibles. Après élimination du solvant, le produit renferme d'autres pigments, tels que des caroténoïdes, ainsi que des matières grasses et cires provenant du matériel d'origine. Les principales matières colorantes sont les phéophytines cuivrées. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, dichlorométhane, anhydride carbonique, méthanol, éthanol, propanol-2 et hexane. | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75810 | |
| EINECS | Chlorophylle cuivre a: 239-830-5; chlorophylle cuivre b: 246-020-5 | |
| Nom chimique | <p>[Phytol(13²R,17S,18S)-(éthyl-8-méthoxy-13²-carbonyl-tétraméthyl-2,7,12,18-oxo-13'-vinyl-3-tétrahydro-13¹,13²,17,18-cyclopenta(at)-porphyrinyl-17)-3 propionate] cuivre (II) (chlorophylle cuivre a)</p> <p>[Phytol(13²R,17S,18S)-(éthyl-8-formyl-7-méthoxy-13²-carbonyl-triméthyl-2,12,18-oxo-13'-vinyl-3-tétrahydro-13¹,13²,17,18-cyclopenta(at)-porphyrinyl-17)-3 propionate] cuivre (II) (chlorophylle cuivre b)</p> | |

| | | |
|--------------------|--|--|
| Formule chimique | Chlorophylle cuivre a: C ₅₅ H ₇₂ Cu N ₄ O ₅ Chlorophylle cuivre b: C ₅₅ H ₇₀ Cu N ₄ O ₆ | |
| Poids moléculaire | Chlorophylle cuivre a: 932,75 Chlorophylle cuivre b: 946,73 | |
| Composition | Pas moins de 10 % de chlorophylles cuivreuses totales $E_{1cm}^{1\%} = 540$ à environ 422 nm dans le chloroforme $E_{1cm}^{1\%} = 300$ à environ 652 nm dans le chloroforme | |
| Description | Solide cireux dont la couleur varie entre le bleu-vert et le vert foncé selon le matériel d'origine | |
| Identification | | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans le chloroforme à environ 422 nm et à environ 652 nm | |
| Pureté | | |
| Solvants résiduels | Acétone Méthyléthylcétone Méthanol Éthanol Propanol-2 Hexane Dichlorométhane: | Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association pas plus de 10 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg | |
| Ions cuivreuses | Pas plus de 200 mg/kg | |
| Cuivre total | Pas plus de 8,0 % des phéophytines cuivreuses totales | |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 141 (ii) COMPLEXES CUIVRIQUES DE CHLOROPHYLLINES

| | | |
|------------------------------------|--|--|
| Synonymes | Complexe cuivreux de la chlorophylline sodique, complexe cuivreux de la chlorophylline potassique, vert naturel C. I. n° 5 | |
| Définition | Les sels basiques des complexes cuivreux des chlorophyllines sont obtenus par addition de cuivre au produit de saponification d'un extrait au solvant de souches d'herbes, de luzerne, d'orties et d'autres matières végétales comestibles. La saponification élimine les groupes d'esters méthyliques et d'esters de phytol et peut partiellement cliver le cycle pentényle. Après addition de cuivre aux chlorophyllines purifiées, les groupements acides sont neutralisés pour former les sels de potassium et/ou de sodium. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, dichlorométhane, anhydride carbonique, méthanol, éthanol, propanol-2 et hexane. | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75815 | |
| EINECS | | |
| Nom chimique | Les principales matières colorantes sous forme acide sont le (carboxyl-10-éthyl-4-tétraméthyl-1,3,5,8-oxo-9-vinyl-2-phorbiny-7)-3-propionate, complexe cuivreux (chlorophylline cuivre a) et le (carboxyl-10-éthyl-4-formyl-3-triméthyl-1,5,8-oxo-9-vinyl-2-phorbiny-7)-3 propionate, complexe cuivreux (chlorophylline cuivre b) | |
| Formule chimique | Chlorophylline cuivre a (forme acide): C ₃₄ H ₃₂ Cu N ₄ O ₅ Chlorophylline cuivre b (forme acide): C ₃₄ H ₃₀ Cu N ₄ O ₆ | |
| Poids moléculaire | Chlorophylline cuivre a: 640,20 640,20 Chlorophylline cuivre b: 654,18 Chaque poids moléculaire peut être augmenté de 18 daltons si le cycle pentényle est clivé. | |
| Composition | Pas moins de 95 % de teneur totale en chlorophyllines cuivreuses pour un échantillon déshydraté à 100 °C pendant 1 heure $E_{1cm}^{1\%} = 565$ à environ 405 nm dans un tampon de phosphate aqueux de pH 7,5 $E_{1cm}^{1\%} = 145$ à environ 630 nm dans un tampon de phosphate aqueux de pH 7,5 | |
| Description | Poudre verte foncée à bleu-noir | |
| Identification | | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans un tampon de phosphate aqueux de pH 7,5 à environ 405 nm et à environ 630 nm | |
| Pureté | | |
| Solvants résiduels | Acétone Méthyléthylcétone Méthanol Éthanol Propanol-2 Hexane Dichlorométhane: | Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association pas plus de 10 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg | |
| Ions cuivreuses | Pas plus de 200 mg/kg | |
| Cuivre total | Pas plus de 8,0 % des chlorophyllines cuivreuses totales | |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 142 VERT S

| | |
|---|--|
| Synonymes | Colorant alimentaire vert C. I. n° 4, vert brillant BS |
| Définition | Le vert S est essentiellement constitué de sel de sodium de l'acide [diméthylamino-4- <i>α</i> -(diméthylimino-4-cyclohexadiène-2,5-ylidène)-benzyl]-5-hydroxy-6-sulfo-7-naphtalènesulfonique-2 et de matières colorantes accessoires associées à des dérivés non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le vert S décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 44090 |
| EINECS | 221-409-2 |
| Nom chimique | Hydrogén[4-[4-(diméthylamino)- <i>α</i> -(2-hydroxy-3,6-disulfonato-1-naphtyl)benzylidène]cyclohexa-2,5-diène-1-ylidène]diméthylammonium, sel de monosodium; Sel de sodium de l'acide [diméthylamino-4- <i>a</i> -(diméthylimino-4 cyclohexadiène-2,5-ylidène)-benzyl]-5-hydroxy-6-sulfo-7-naphtalènesulfonique-2 (nom chimique synonyme). |
| Formule chimique | C ₂₇ H ₂₅ N ₂ NaO ₇ S ₂ |
| Poids moléculaire | 576,63 |
| Composition | Pas moins de 80 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 1 720 à environ 632 nm en solution aqueuse |
| Description | Poudre ou granules bleu foncé ou vert foncé |
| Aspect en solution aqueuse | Bleu ou vert |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans l'eau à environ 632 nm |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 1,0 % |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| alcool bis-(diméthylamino)-4,4' benzhydrylique | Pas plus de 0,1 % |
| bis-(diméthylamino)-4,4' benzophénone | Pas plus de 0,1 % |
| acide hydroxy-3-naphtalènedisulfonique-2,7 | Pas plus de 0,2 % |
| Leucodérivés | Pas plus de 5,0 % |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % en milieu neutre |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 150a CARAMEL ORDINAIRE

| | |
|---|--|
| Synonymes | Caramel caustique |
| Définition | Le caramel ordinaire est préparé par traitement thermique contrôlé d'hydrates de carbone [édulcorants nutritifs de qualité alimentaire disponibles dans le commerce, constitués des monomères glucose et fructose et/ou de leurs polymères (par exemple: sirops de glucose, saccharose et/ou sirops invertis, et dextrose)]. Pour favoriser la caramélisation, on peut employer des acides, des alcalis et des sels, à l'exception des dérivés d'ammonium et des sulfites. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | |
| EINECS | 232-435-9 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Liquides ou solides brun foncé à noirs |
| Identification | |
| Pureté | |
| Matière colorante retenue sur DEAE-cellulose | Pas plus de 50 % |
| Matière colorante retenue sur phosphorylcellulose | Pas plus de 50 % |
| Intensité de la coloration (¹) | 0,01—0,12 |
| Azote total | Pas plus de 0,1 % |
| Soufre total | Pas plus de 0,2 % |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

(¹) L'intensité de la coloration est définie comme étant l'absorbance d'une solution aqueuse de caramel solide à 0,1 % (m/v), mesurée dans une cuve de 1 cm à 610 nm.

E 150b CARMEL AU SULFITE CAUSTIQUE

| Synonymes | |
|--|---|
| Définition | Le caramel au sulfite caustique est préparé par traitement thermique contrôlé d'hydrates de carbone [édulcorants nutritifs de qualité alimentaire disponibles dans le commerce, constitués des monomères glucose et fructose et/ou de leurs polymères (par exemple: sirops de glucose, saccharose et/ou sirops invertis, et dextrose)] avec ou sans acides ou bases, en présence de dérivés sulfités (acide sulfureux, sulfite ou bisulfite de potassium, sulfite ou bisulfite de sodium); aucun dérivé d'ammonium n'est utilisé. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | |
| EINECS | 232-435-9 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Liquides ou solides brun foncé à noirs |
| Identification | |
| Pureté | |
| Matière colorante retenue sur DEAE-cellulose | Plus de 50 % |
| Intensité de la coloration (¹) | 0,05—0,13 |
| Azote total | Pas plus de 0,3 % (²) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 0,2 % (²) |
| Soufre total | 0,3—3,5 % (²) |
| Soufre retenu sur DEAE-cellulose | Plus de 40 % |
| Rapport des absorbances de la matière colorante retenue sur DEAE-cellulose | 19—34 |
| Rapport des absorbances (A _{280/560}) | Supérieur à 50 |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

(¹) L'intensité de la coloration est définie comme étant l'absorbance d'une solution aqueuse de caramel solide à 0,1 % (m/v), mesurée dans une cuve de 1 cm à 610 nm.

(²) Exprimé par rapport à une intensité de coloration équivalente, c'est-à-dire par rapport à un produit ayant une intensité de coloration de 0,1 unité d'absorbance.

E 150c CARMEL AMMONIACAL

| Synonymes | |
|---|--|
| Définition | Le caramel ammoniacal est préparé par traitement thermique contrôlé d'hydrates de carbone [édulcorants nutritifs de qualité alimentaire disponibles dans le commerce, constitués des monomères glucose et fructose et/ou de leurs polymères (par exemple: sirops de glucose, saccharose, et/ou sirops invertis, et dextrose)] avec ou sans acides ou bases en présence de dérivés ammoniacaux (ammoniaque, carbonate et bicarbonate d'ammonium et phosphate d'ammonium); aucun dérivé sulfité n'est utilisé. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | |
| EINECS | 232-435-9 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Liquides ou solides brun foncé à noirs |
| Identification | |
| Pureté | |
| Matière colorante retenue sur DEAE-cellulose | Pas plus de 50 % |
| Matière colorante retenue sur phosphorylcellulose | Plus de 50 % |
| Intensité de la coloration (¹) | 0,08—0,36 |
| Azote ammoniacal | Pas plus de 0,3 % (²) |
| Méthyl-4-imidazole | Pas plus de 200 mg/kg (²) |
| Acétyl-2-tétrahydroxybutyl-4-imidazole | Pas plus de 10 mg/kg (²) |
| Soufre total | Pas plus de 0,2 % (²) |
| Azote total | 0,7—3,3 % (²) |
| Rapport des absorbances de la matière colorante retenue sur phosphorylcellulose | 13—35 |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

| | |
|---|---------------------|
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| (¹) L'intensité de la coloration est définie comme étant l'absorbance d'une solution aqueuse de caramel solide à 0,1 % (m/v), mesurée dans une cuve de 1 cm à 610 nm. | |
| (²) Exprimé par rapport à une intensité de coloration équivalente, c'est-à-dire par rapport à un produit ayant une intensité de coloration de 0,1 unité d'absorbance. | |

E 150d CARAMEL AU SULFITE D'AMMONIUM

| Synonymes | |
|---|---|
| Définition | Le caramel au sulfite d'ammonium est préparé par traitement thermique contrôlé d'hydrates de carbone [édulcorants nutritifs de qualité alimentaire disponibles dans le commerce, constitués des monomères glucose et fructose et/ou de leurs polymères (par exemple: sirops de glucose, saccharose et/ou sirops invertis, et dextrose)] avec ou sans acides ou bases en présence de dérivés sulfités ou ammoniacaux (acide sulfureux, sulfite ou bisulfite de potassium, sulfite ou bisulfite de sodium, ammoniaque, carbonate d'ammonium, hydrogénocarbonate d'ammonium, phosphate d'ammonium, sulfate d'ammonium, sulfite ou bisulfite d'ammonium). |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | |
| EINECS | 232-435-9 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Liquides ou solides brun foncé à noirs |
| Identification | |
| Pureté | |
| Matière colorante retenue sur DEAE-cellulose | Plus de 50 % |
| Intensité de la coloration (¹) | 0,10 — 0,60 |
| Azote ammoniacal | Pas plus de 0,6 % (²) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 0,2 % (²) |
| Méthyl-4-imidazole | Pas plus de 250 mg/kg (²) |
| Azote total | 0,3 — 1,7 % (²) |
| Soufre total | 0,8 — 2,5 % (²) |
| Rapport azote/soufre du précipité par l'alcool | 0,7 — 2,7 |
| Rapport des absorbances du précipité par l'alcool (³) | 8 — 14 |
| Rapport des absorbances (A _{280/560}) | Pas plus de 50 |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| (¹) L'intensité de la coloration est définie comme étant l'absorbance d'une solution aqueuse de caramel solide à 0,1 % (m/v), mesurée dans une cuve de 1 cm à 610 nm. | |
| (²) Exprimé par rapport à une intensité de coloration équivalente, c'est-à-dire par rapport à un produit ayant une intensité de coloration de 0,1 unité d'absorbance. | |
| (³) Le rapport des absorbances du précipité par l'alcool est défini comme l'absorbance du précipité à 280 nm divisée par l'absorbance à 560 nm (dans une cuve de 1 cm). | |

E 151 NOIR BRILLANT PN

| Synonymes | Colorant alimentaire noir C. I. n° 1 |
|------------------------------------|---|
| Définition | Le noir brillant BN est essentiellement constitué de sel tétrasodique de l'acide acétamido-4-hydroxy-5-[sulfo-7-(sulfo-4-phénylazo)-4-naphtylazo-1]-6 napthalènedisulfonique-1,7 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le noir brillant BN décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 28440 |
| EINECS | 219-746-5 |
| Nom chimique | Sel tétrasodique de l'acide acétamido-4-hydroxy-5-[sulfo-7-(sulfo-4-phénylazo)-4-naphtylazo-1]-6 napthalènedisulfonique-1,7 |
| Formule chimique | C ₂₈ H ₁₇ N ₅ Na ₄ O ₁₄ S ₄ |
| Poids moléculaire | 867,69 |
| Composition | Pas moins de 80 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 530 à environ 570 nm en solution |
| Description | Poudre ou granules noirs |
| Aspect en solution aqueuse | Noir-bleuté |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans l'eau à environ 570 nm |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |

| | |
|---|--|
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 4 % (exprimées en matières colorantes) |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| acide acétamido-4-hydroxy-5-naphtalènedisulfonique-1,7 | |
| acide amino-4-hydroxy-5-naphtalènedisulfonique-1,7 | |
| acide amino-8-naphtalènesulfonique-2 | |
| acide diazoamino-4,4'-di(benzène-sulfonique) | |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % en milieu neutre |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 153 CHARBON VÉGÉTAL

| | |
|---|--|
| Synonymes | Noir végétal |
| Définition | Le charbon actif végétal est produit par carbonisation de matières végétales telles que le bois, les résidus de cellulose, la tourbe, les noix de coco et d'autres enveloppes végétales. Le charbon actif ainsi obtenu est moulu dans un broyeur à cylindres, la poudre de charbon hautement actif étant alors séparée en cyclone. La fraction fine séparée au cyclone est purifiée par lavage à l'acide chlorhydrique puis neutralisée et séchée pour obtenir ce qu'on appelle traditionnellement le noir végétal. Les produits présentant un pouvoir colorant supérieur sont obtenus par nouvelle séparation au cyclone de la fraction fine ou rebroyage, puis par lavage à l'acide, neutralisation et séchage. Le charbon végétal est essentiellement constitué de fines particules de carbone. Il peut contenir de faibles quantités d'azote, d'hydrogène et d'oxygène. Le produit fini peut absorber une certaine humidité. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 77266 |
| EINECS | 231-153-3 |
| Nom chimique | Carbone |
| Formule chimique | C |
| Poids atomique | 12,01 |
| Composition | Pas moins de 95 % de carbone, calculés sur la forme anhydre et sans cendres |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 12 % (120 °C, 4 heures) |
| Description | Poudre noire inodore |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau et dans les solvants organiques |
| Combustion | Lorsqu'il est chauffé au rouge, le charbon végétal se consume lentement sans flamme |
| Pureté | |
| Cendres (total) | Pas plus de 4,0 % (température d'inflammabilité: 625 °C) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Hydrocarbures aromatiques polycycliques | Benzo(a)pyrène: pas plus de 50 µg/kg dans l'extrait obtenu par extraction de 1 g de produit à l'aide de 10 g de cyclohexane pur dans un extracteur en continu. |
| Matières solubles dans les alcalis | Le filtrat obtenu par ébullition de 2 g d'échantillon dans 20 ml d'hydroxyde de sodium N et après filtration doit être incolore. |

E 155 BRUN HT

| | |
|------------------------------------|--|
| Synonymes | Colorant alimentaire brun C. I. n° 3 |
| Définition | Le brun HT est essentiellement constitué de sel disodique de l'acide (dihydroxy-2,4-hydroxyméthyl-5-phénylènebisazo-1,3) di(naphtalènesulfonique-1)-4,4' et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le brun HT décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 20285 |
| EINECS | 224-924-0 |
| Nom chimique | Sel disodique de l'acide dihydroxy-2,4-hydroxyméthyl-5-phénylènebisazo-1,3) di(naphtalènesulfonique-1)-4,4' |
| Formule chimique | <chem>C27H18N4Na2O9S2</chem> |
| Poids moléculaire | 652,57 |
| Composition | Pas moins de 70 % de matières colorantes totales, exprimées en sel de sodium $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 403$ à environ 460 nm en solution aqueuse de pH 7 |
| Description | Poudre ou granules brun-rougeâtres |
| Aspect en solution aqueuse | Brun |

| Identification | |
|---|--|
| Spectrométrie | Absorption maximale à environ 460 nm dans de l'eau de pH 7 |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 10 % (méthode CCM) |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | |
| acide amino-4-naphtalènesulfonique-1 | Pas plus de 0,7 % |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % dans une solution de pH 7 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 160 a (i) BÊTA-CAROTÈNE

| Synonymes | |
|------------------------------------|---|
| | Colorant alimentaire orange C. I. n° 5 |
| Définition | |
| | Les présentes spécifications s'appliquent essentiellement à l'isomère tout-trans du β-carotène associé à de faibles quantités d'autres caroténoïdes. Les préparations diluées et stabilisées peuvent présenter diverses proportions d'isomères cis/trans. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 40800 |
| EINECS | 230-636-6 |
| Nom chimique | β-Carotène; β,β-carotène |
| Formule chimique | C ₄₀ H ₅₆ |
| Poids moléculaire | 536,88 |
| Composition | Pas moins de 96 % de matières colorantes totales (exprimées en β-carotène) E _{1cm} ^{1%} = 2 500 entre environ 440 et environ 457 nm dans le cyclohexane |
| Description | |
| | Cristaux ou poudre cristalline de couleur rouge à rouge brunâtre |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans le cyclohexane entre 453 et 456 nm |
| Pureté | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Matières colorantes accessoires | Caroténoïdes autres que le bêta-carotène: pas plus de 3,0 % du total des matières colorantes |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 160 a (ii) CAROTÈNES VÉGÉTAUX

| Synonymes | | |
|------------------------------------|--|--|
| | Colorant alimentaire orange C. I. n° 5 | |
| Définition | | |
| | Les carotènes végétaux sont obtenus par extraction au solvant de souches de carottes, d'herbes, de luzerne, d'orties et d'autres végétaux comestibles, ainsi que d'huiles végétales. Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes, dont, en majeure partie, du β-carotène. Des quantités d'α-carotène et de γ-carotène, ainsi que d'autres pigments, peuvent être présentes. Outre les pigments colorés, cette substance peut contenir des matières grasses et cires naturellement présentes dans le matériel d'origine. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, méthanol, éthanol, propanol-2, hexane (¹), dichlorométhane et anhydride carbonique. | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75130 | |
| EINECS | 230-636-6 | |
| Nom chimique | | |
| Formule chimique | β-carotène: C ₄₀ H ₅₆ | |
| Poids moléculaire | β-carotène: 536,88 | |
| Composition | Pas moins de 5 % de carotènes (exprimés en β-carotène). Pour les produits obtenus par extraction à partir d'huiles végétales: pas moins de 0,2 % dans les matières grasses comestibles E _{1cm} ^{1%} = 2 500 entre environ 440 et environ 457 nm dans le cyclohexane | |
| Description | | |
| Identification | | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans le cyclohexane entre 440 et 457 nm et entre 470 et 486 nm | |
| Pureté | | |
| Solvants résiduels | Acétone | Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association |
| | Méthyléthylcétone | |
| | Méthanol | |
| | Propanol-2 | |
| | Hexane | |
| | Éthanol | |
| | Dichlorométhane | Pas plus de 10 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg | |

(¹) Benzène, pas plus de 0,05 % en volume

E 160 a (iii) BÊTA-CAROTÈNE ISSU DE *Blakeslea trispora*

| | | |
|------------------------------------|---|---|
| Synonymes | Colorant alimentaire orange C. I. n° 5 | |
| Définition | Obtenu par un processus de fermentation utilisant une culture mixte des deux types de reproduction (+) et (-) de souches du champignon <i>Blakeslea trispora</i> . Le β-carotène est extrait de la biomasse au moyen d'acétate d'éthyle ou d'acétate d'isobutyle puis de propanol-2, et cristallisé. Le produit cristallisé consiste essentiellement en β-carotène <i>trans</i> . En raison du caractère naturel du processus, une proportion d'environ 3 % du produit consiste en caroténoïdes mélangés, ce qui est spécifique au produit. | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 40800 | |
| EINECS | 230-636-6 | |
| Nom chimique | β-Carotène; β,β-carotène | |
| Formule chimique | $C_{40}H_{56}$ | |
| Poids moléculaire | 536,88 | |
| Composition | Pas moins de 96 % de matières colorantes totales (exprimées en β-carotène) $E_{1cm}^{1\%} = 2\ 500$ entre environ 440 et environ 457 nm dans le cyclohexane | |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline de couleur rouge, rouge brunâtre ou pourpre violacée (la couleur varie selon le solvant utilisé pour l'extraction et les conditions de la cristallisation) | |
| Identification | | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans le cyclohexane entre 453 et 456 nm | |
| Pureté | | |
| Solvants résiduels | Acétate d'éthyle | Pas plus de 0,8 %, séparément ou en association |
| | Ethanol | |
| | Acétate d'isobutyle: pas plus de 1,0 % | |
| | Propanol-2: pas plus de 0,1 % | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,2 % | |
| Matières colorantes accessoires | Caroténoïdes autres que le bêta-carotène: pas plus de 3,0 % du total des matières colorantes | |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg | |
| Critères microbiologiques | | |
| Moisisseurs | Pas plus de 100 colonies par gramme | |
| Levures | Pas plus de 100 colonies par gramme | |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 25 g | |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g | |

E 160 a (iv) CAROTÈNES D'ALGUES

| | | |
|--|---|--|
| Synonymes | Colorant alimentaire orange C. I. n° 5 | |
| Définition | Les carotènes mélangés peuvent aussi être obtenus à partir de souches des algues <i>Dunaliella salina</i> , cultivées dans de grands lacs salés situés à Whyalla (Australie du Sud). Le β-carotène est extrait au moyen d'une huile essentielle. La préparation est une suspension de 20 à 30 % dans de l'huile comestible. Le ratio d'isomères <i>trans/cis</i> varie d'environ 50/50 à 71/29. Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes, dont, en majeure partie, du β-carotène. Des quantités d'α-carotène, de lutéine, de zéaxanthine et de β-cryptoxanthine peuvent être présentes. Outre les pigments colorés, cette substance peut contenir des matières grasses et cires naturellement présentes dans le matériel d'origine. | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75130 | |
| EINECS | | |
| Nom chimique | | |
| Formule chimique | β -carotène: $C_{40}H_{56}$ | |
| Poids moléculaire | β -carotène: 536,88 | |
| Composition | Pas moins de 20 % de carotènes (exprimés en β-carotène). $E_{1cm}^{1\%} = 2\ 500$ entre environ 440 et environ 457 nm dans le cyclohexane | |
| Description | | |
| Identification | | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans le cyclohexane entre 440 et 457 nm et entre 474 et 486 nm | |
| Pureté | | |
| Tocophérols naturels dans l'huile comestible | Pas plus de 0,3 % | |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg | |

E 160 b (i) BIXINE DE ROCOU**I) BIXINE EXTRAITE PAR SOLVANTS**

| | | |
|-------------------|---|--|
| Synonymes | Annato B, Orlean, Terre orellana, L. Orange, Orange naturel C. I. n° 4 | |
| Définition | La bixine extraite par solvants est obtenue par extraction des enveloppes externes des graines de rocouyer (<i>Bixa orellana</i> L.) à l'aide d'un ou plusieurs des solvants de qualité alimentaire suivants: acétone, méthanol, hexane, éthanol, alcool isopropylique, acétate d'éthyle, alcool alcalin ou anhydride carbonique supercritique. La préparation obtenue peut être acidifiée, avant élimination du ou des solvants, séchage et broyage. La bixine extraite par solvants renferme plusieurs composants colorés. La <i>cis</i> -bixine est le principe colorant majeur et la <i>trans</i> -bixine est l'un des principes colorants mineurs. Ces extraits peuvent également contenir des produits de dégradation thermique de la bixine résultant du traitement. | |

| | |
|------------------------------------|--|
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75120 |
| Einecs | 230-248-7 |
| Nom chimique | <i>cis</i> -Bixine: (9- <i>cis</i>)-hydrogénô-6,6'-diapo-Ψ,Ψ-carotènedioate de méthyle |
| Formule chimique | <i>cis</i> -Bixine: C ₂₅ H ₃₀ O ₄ |
| Poids moléculaire | 394,5 |
| Composition | Pas moins de 85 % de matières colorantes (exprimées en bixine) E ¹ % _{1 cm} 3090 à environ 487 nm dans le tétrahydrofurane et l'acétone |
| Description | Poudre rouge-brun foncé à rouge pourpre |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol |
| Spectrométrie | L'échantillon dans l'acétone révèle une absorbance maximale à 425, 457 et 487 nm environ |
| Pureté | |
| Norbixine | Pas plus de 5 % du total des matières colorantes |
| Solvants résiduels | Acétone: pas plus de 30 mg/kg Méthanol: pas plus de 50 mg/kg Hexane: pas plus de 25 mg/kg |
| | Éthanol: Alcool isopropylique: Acétate d'éthyle: |
| Arsenic | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 0,5 mg/kg |

II) EXTRAITS ALCALINS DE ROCOU

| | |
|------------------------------------|--|
| Synonymes | Annatto E, Orlean, Terre orellana, L. Orange, Orange naturel C. I. n° 4 |
| Définition | La bixine de traitement aqueux est préparée par extraction des enveloppes externes des graines de rocoyer (<i>Bixa orellana</i> L.) par abrasion des graines en présence d'eau froide légèrement alcaline. La préparation obtenue est acidifiée pour précipiter la bixine, qui est ensuite filtrée, séchée et broyée. La bixine de traitement aqueux renferme plusieurs composants colorés. La <i>cis</i> -bixine est le principe colorant majeur et la <i>trans</i> -bixine est l'un des principes colorants mineurs. Ces extraits peuvent également contenir des produits de dégradation thermique de la bixine résultant du traitement. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75120 |
| Einecs | 230-248-7 |
| Nom chimique | <i>cis</i> -Bixine: (9- <i>cis</i>)-hydrogénô-6,6'-diapo-Ψ,Ψ-carotènedioate de méthyle |
| Formule chimique | <i>cis</i> -Bixine: C ₂₅ H ₃₀ O ₄ |
| Poids moléculaire | 394,5 |
| Composition | Pas moins de 25 % de matières colorantes (exprimées en bixine) E ¹ % _{1 cm} 3090 à environ 487 nm dans le tétrahydrofurane et l'acétone |
| Description | Poudre rouge-brun foncé à rouge pourpre |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol |
| Spectrométrie | L'échantillon dans l'acétone révèle une absorbance maximale à 425, 457 et 487 nm environ |
| Pureté | |
| Norbixine | Pas plus de 7 % du total des matières colorantes |
| Arsenic | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 0,5 mg/kg |

E 160 b (ii) NORBIXINE DE ROCOU

I) NORBIXINE EXTRAITE PAR SOLVANTS

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Annatto C, Orlean, Terre orellana, L. Orange, Orange naturel C. I. n° 4 |
| Définition | La norbixine extraite par solvants est obtenue à partir des enveloppes externes des graines du rocoyer (<i>Bixa orellana</i> L.) par lavage avec un ou plusieurs des solvants de qualité alimentaire suivants: acétone, méthanol, hexane, éthanol, alcool isopropylique, acétate d'éthyle, alcool alcalin ou anhydride carbonique supercritique, avant élimination du ou des solvant(s), cristallisation et séchage. Une solution aqueuse alcaline est ajoutée à la poudre obtenue, qui est ensuite chauffée pour hydrolyser la matière colorante puis refroidie. La solution aqueuse est filtrée et acidifiée pour précipiter la norbixine. Le précipité est filtré, lavé, séché et broyé pour donner une poudre granuleuse. La norbixine extraite par solvants renferme plusieurs composants colorés. La <i>cis</i> -norbixine est le principe colorant majeur et la forme <i>trans</i> -norbixine est l'un des principes colorants mineurs. Ces extraits peuvent également contenir des produits de dégradation thermique de la norbixine résultant du traitement. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75120 |
| Einecs | 208-810-8 |
| Nom chimique | <i>cis</i> -Norbixine: acide 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-carotènedioïque |

| | |
|--------------------|---|
| | Sel dipotassique de la <i>cis</i> -norbixine: 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-carotènedioate de dipotassium Sel disodique de la <i>cis</i> -norbixine: 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-carotènedioate de disodium |
| Formule chimique | <i>cis</i> -Norbixine: C ₂₄ H ₂₈ O ₄ Sel dipotassique de la <i>cis</i> -norbixine: C ₂₄ H ₂₆ K ₂ O ₄ Sel disodique de la <i>cis</i> -norbixine: C ₂₄ H ₂₆ Na ₂ O ₄ |
| Poids moléculaire | 380,5 (acide), 456,7 (sel dipotassique), 424,5 (sel disodique) |
| Composition | Pas moins de 85 % de matières colorantes (exprimées en norbixine) E ^{1 %} _{1 cm} 2870 à environ 482 nm dans une solution d'hydroxyde de potassium à 0,5 % |
| Description | Poudre rouge-brun foncé à rouge pourpre |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau alcaline, légèrement soluble dans l'éthanol |
| Spectrométrie | L'échantillon dans la solution d'hydroxyde de potassium à 0,5 % révèle une absorbance maximale à 453 et 482 nm environ |
| Pureté | |
| Solvants résiduels | Acétone: pas plus de 30 mg/kg Méthanol: pas plus de 50 mg/kg Hexane: pas plus de 25 mg/kg |
| | Ethanol: Alcool isopropylique: Acétate d'éthyle: |
| Arsenic | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 0,5 mg/kg |

II) NORBIXINE DE TRAITEMENT ALCALIN, DE PRÉCIPITATION ACIDE

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Annatto F, Orlean, Terre orellana, L. Orange, Orange naturel C. I. n° 4 |
| Définition | La norbixine de traitement alcalin (de précipitation acide) est préparée par extraction des enveloppes externes des graines de rocouyer (<i>Bixa orellana</i> L.) à l'aide d'une solution aqueuse alcaline. La bixine est hydrolysée en norbixine dans une solution alcaline chaude et est acidifiée pour précipiter la norbixine. Le précipité est filtré, séché et broyé pour donner une poudre granuleuse. La norbixine de traitement alcalin renferme plusieurs composants colorés. La <i>cis</i> -norbixine est le principe colorant majeur et la forme <i>trans</i> -norbixine est l'un des principes colorants mineurs. Ces extraits peuvent également contenir des produits de dégradation thermique de la norbixine résultant du traitement. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75120 |
| Einecs | 208-810-8 |
| Nom chimique | <i>cis</i> -Norbixine: acide 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-carotènedioïque Sel dipotassique de la <i>cis</i> -norbixine: 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-carotènedioate de dipotassium Sel disodique de la <i>cis</i> -norbixine: 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-carotènedioate de disodium |
| Formule chimique | <i>cis</i> -Norbixine: C ₂₄ H ₂₈ O ₄ Sel dipotassique de la <i>cis</i> -norbixine: C ₂₄ H ₂₆ K ₂ O ₄ Sel disodique de la <i>cis</i> -norbixine: C ₂₄ H ₂₆ Na ₂ O ₄ |
| Poids moléculaire | 380,5 (acide), 456,7 (sel dipotassique), 424,5 (sel disodique) |
| Composition | Pas moins de 35 % de matières colorantes (exprimées en norbixine) E ^{1 %} _{1 cm} 2870 à environ 482 nm dans une solution d'hydroxyde de potassium à 0,5 % |
| Description | Poudre rouge-brun foncé à rouge pourpre |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau alcaline, légèrement soluble dans l'éthanol |
| Spectrométrie | L'échantillon dans la solution d'hydroxyde de potassium à 0,5 % révèle une absorbance maximale à 453 et 482 nm environ |
| Pureté | |
| Arsenic | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 0,5 mg/kg |

III) NORBIXINE DE TRAITEMENT ALCALIN, NON DE PRÉCIPITATION ACIDE

| | |
|------------------------------------|--|
| Synonymes | Annatto G, Orlean, Terre orellana, L. Orange, Orange naturel C. I. n° 4 |
| Définition | La norbixine de traitement alcalin (non de précipitation acide) est préparée par extraction des enveloppes externes des graines de rocouyer (<i>Bixa orellana</i> L.) à l'aide d'une solution aqueuse alcaline. La bixine est hydrolysée en norbixine dans une solution alcaline chaude. Le précipité est filtré, séché et broyé pour donner une poudre granuleuse. La principale matière colorante des extraits est essentiellement le sel dipotassique ou le sel disodique de la norbixine. La norbixine de traitement alcalin (non de précipitation acide) renferme plusieurs composants colorés. La <i>cis</i> -norbixine est le principe colorant majeur et la <i>trans</i> -norbixine est l'un des principes colorants mineurs. Ces extraits peuvent également contenir des produits de dégradation thermique de la norbixine résultant du traitement. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75120 |
| Einecs | 208-810-8 |

| | |
|-------------------|---|
| Nom chimique | cis-Norbixine: acide 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-carotènedioïque Sel dipotassique de la <i>cis</i> -norbixine: 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-carotènedioate de dipotassium Sel disodique de la <i>cis</i> -norbixine: 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-carotènedioate de disodium |
| Formule chimique | <i>cis</i> -Norbixine: C ₂₄ H ₂₈ O ₄ Sel dipotassique de la <i>cis</i> -norbixine: C ₂₄ H ₂₆ K ₂ O ₄ Sel disodique de la <i>cis</i> -norbixine: C ₂₄ H ₂₆ Na ₂ O ₄ |
| Poids moléculaire | 380,5 (acide), 456,7 (sel dipotassique), 424,5 (sel disodique) |
| Composition | Pas moins de 15 % de matières colorantes (exprimées en norbixine) E ^{1%} _{1 cm} 2870 à environ 482 nm dans une solution d'hydroxyde de potassium à 0,5 % |
| Description | Poudre rouge-brun foncé à rouge pourpre |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau alcaline, légèrement soluble dans l'éthanol |
| Spectrométrie | L'échantillon dans la solution d'hydroxyde de potassium à 0,5 % révèle une absorbance maximale à 453 et 482 nm environ |
| Pureté | |
| Arsenic | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 0,5 mg/kg |

E 160c EXTRAIT DE PAPRIKA, CAPSANTHÉINE, CAPSORUBINE

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| Synonymes | Oléorésine de paprika | |
| Définition | L'extrait de paprika est obtenu par extraction par solvant des souches du paprika, c'est-à-dire des cosses des fruits de <i>Capsicum annuum</i> L. moulus, avec ou sans les graines, et renferme les principales matières colorantes de cette épice que sont la capsanthéine et la capsorubine. La présence d'une grande variété d'autres dérivés colorés est avérée. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: méthanol, éthanol, acétone, hexane, dichlorométhane, acétate d'éthyle, propanol-2, et anhydride carbonique. | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | | |
| EINECS | Capsanthéine: 207-364-1, capsorubine: 207-425-2 | |
| Nom chimique | Capsanthéine: (3R,3'S,5'R)-dihydroxy-3,3'-β,κ-caroténone-6 Capsorubine: (3S,3'S,5R,5'R)-dihydroxy-3,3'-κ,κ-caroténedione-6,6' | |
| Formule chimique | Capsanthéine: C ₄₀ H ₅₆ O ₃ Capsorubine: C ₄₀ H ₅₆ O ₄ | |
| Poids moléculaire | Capsanthéine: 584,85 Capsorubine: 600,85 | |
| Composition | Extrait de paprika: Pas moins de 7,0 % de caroténoïdes Capsanthéine/capsorubine: pas moins de 30 % des caroténoïdes totaux E ^{1%} _{1 cm} = 2 100 à environ 462 nm dans l'acétone | |
| Description | Liquide visqueux rouge foncé | |
| Identification | | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans l'acétone à environ 462 nm | |
| Réaction de coloration | On obtient une intense coloration bleue par addition d'une goutte d'acide sulfurique à une goutte d'échantillon dans deux à trois gouttes de chloroforme. | |
| Pureté | | |
| Solvants résiduels | Acétate d'éthyle Méthanol Éthanol Acétone Hexane Propanol-2 Dichlorométhane: | Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association pas plus de 10 mg/kg |
| Capsaicine | Pas plus de 250 mg/kg | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg | |

E 160d LYCOPÈNE**I) Lycopène synthétique**

| | |
|------------------------------------|--|
| Synonymes | Lycopène obtenu par synthèse chimique |
| Définition | Le lycopène synthétique, mélange d'isomères géométriques de lycopènes, est obtenu par la condensation de Wittig d'intermédiaires de synthèse couramment utilisés dans la production d'autres caroténoïdes employés dans les denrées alimentaires. Le lycopène synthétique se compose essentiellement de lycopène tout- <i>trans</i> et contient aussi du 5- <i>cis</i> -lycopène et de faibles quantités d'autres isomères. Les préparations commerciales de lycopène destinées à être utilisées dans les denrées alimentaires se présentent sous la forme de suspensions dans des huiles comestibles ou de poudre hydrodispersable ou hydrosoluble. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75125 |
| EINECS | 207-949-1 |

| | |
|--|--|
| Nom chimique | ψ,ψ -carotène, lycopène tout- <i>trans</i> , lycopène (tout-E), (tout-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-octaméthyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatridécaène |
| Formule chimique | C ₄₀ H ₅₆ |
| Poids moléculaire | 536,85 |
| Composition | Pas moins de 96 % de lycopènes, tous lycopènes confondus (pas moins de 70 % de lycopène tout- <i>trans</i>) E _{1cm} ^{1%} = 3 450 entre 465 et 475 nm dans l'hexane (pour 100 % de lycopène tout- <i>trans</i> pur) |
| Description | Poudre cristalline rouge |
| Identification | |
| Spectrophotométrie | Une solution dans l'hexane révèle une absorption maximale à environ 470 nm. |
| Epreuve de recherche de caroténoïdes | La couleur de la solution de l'échantillon dans l'acétone disparaît après ajouts successifs d'une solution de 5 % de nitrite de sodium et d'acide sulfurique 1N. |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, facilement soluble dans le chloroforme |
| Propriétés d'une solution de 1 % dans le chloroforme | Limpide et de couleur rouge-orange intense |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (40 °C, 4 heures à 20 mm Hg) |
| Apo-12'-lycopénal | Pas plus de 0,15 % |
| Oxyde de triphénylphosphine | Pas plus de 0,01 % |
| Solvants résiduels | Méthanol: pas plus de 200 mg/kg Hexane, propanol-2: pas plus de 10 mg/kg chacun Dichlorométhane: pas plus de 10 mg/kg (dans les préparations commerciales uniquement) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

II) Lycopène de tomates rouges

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Jaune naturel 27 |
| Définition | Le lycopène est obtenu par extraction par solvant de tomates rouges (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.), puis élimination du solvant. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés: anhydride carbonique, acétate d'éthyle, acétone, propanol-2, méthanol, éthanol et hexane. Le principe colorant majeur des tomates est le lycopène; de faibles quantités d'autres pigments caroténoïdes peuvent être présentes. Outre les autres pigments colorés, le produit peut contenir des matières grasses, cires et aromatisants naturellement présents dans les tomates. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75125 |
| EINECS | 207-949-1 |
| Nom chimique | ψ,ψ -carotène, lycopène tout- <i>trans</i> , lycopène (tout-E), (tout-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-octaméthyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatridécaène |
| Formule chimique | C ₄₀ H ₅₆ |
| Poids moléculaire | 536,85 |
| Composition | E _{1cm} ^{1%} = 3 450 entre 465 et 475 nm dans l'hexane (pour 100 % de lycopène tout- <i>trans</i> pur) Pas moins de 5 % de matières colorantes, toutes matières confondues |
| Description | Liquide visqueux rouge foncé |
| Identification | |
| Spectrophotométrie | Absorption maximale dans l'hexane à environ 472 nm |
| Pureté | |
| Solvants résiduels | Propanol-2 Hexane Acétone Éthanol Méthanol Acétate d'éthyle |
| | Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 1 % |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

III) Lycopène issu de *Blakeslea trispora*

| | |
|------------------------------------|--|
| Synonymes | Jaune naturel 27 |
| Définition | Le lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i> est extrait de la biomasse fongique et purifié par cristallisation et filtration. Il se compose essentiellement de lycopène tout- <i>trans</i> . Il contient également de faibles quantités d'autres caroténoïdes. Le propanol-2 et l'acétate d'isobutyle sont les seuls solvants utilisés pour l'élaborer. Les préparations commerciales de lycopène destinées à être utilisées dans les denrées alimentaires se présentent sous la forme de suspensions dans des huiles comestibles ou de poudre hydrodispersable ou hydrosoluble. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 75125 |
| EINECS | 207-949-1 |
| Nom chimique | ψ,ψ -carotène, lycopène tout- <i>trans</i> , lycopène (tout-E), (tout-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-octaméthyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatridécaène |
| Formule chimique | C ₄₀ H ₅₆ |
| Poids moléculaire | 536,85 |

| | |
|--|--|
| Composition | Pas moins de 95 % de lycopènes, tous lycopènes confondus, et pas moins de 90 % de lycopène tout- <i>trans</i> , toutes matières colorantes confondues $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 3\,450$ entre 465 et 475 nm dans l'hexane (pour 100 % de lycopène tout- <i>trans</i> pur) |
| Description | Poudre cristalline rouge |
| Identification | |
| Spectrophotométrie | Une solution dans l'hexane révèle une absorption maximale à environ 470 nm. |
| Épreuve de recherche de caroténoïdes | La couleur de la solution de l'échantillon dans l'acétone disparaît après ajouts successifs d'une solution de 5 % de nitrite de sodium et d'acide sulfurique 1N. |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, facilement soluble dans le chloroforme |
| Propriétés d'une solution de 1 % dans le chloroforme | Limpide et de couleur rouge-orange intense |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (40 °C, 4 heures à 20 mm Hg) |
| Autres caroténoïdes | Pas plus de 5 % |
| Solvants résiduels | Propanol-2: pas plus de 0,1 % Acétate d'isobutyle: pas plus de 1,0 % Dichlorométhane: pas plus de 10 mg/kg (dans les préparations commerciales uniquement) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,3 % |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 160 e β-APO-8'-CAROTÉNAL (C30)

| | |
|------------------------------------|--|
| Synonymes | Colorant alimentaire orange C. I. n° 6 |
| Définition | Les présentes spécifications s'appliquent essentiellement à l'isomère tout- <i>trans</i> du β-apo-8'-caroténal associé à de faibles quantités d'autres caroténoïdes. Les formes diluées et stabilisées sont préparées à partir de β-apo-8'-caroténal conforme aux présentes spécifications et incluent les solutions ou les suspensions de β-apo-8'-caroténal dans les matières grasses comestibles, les émulsions et les poudres hydrodispersables. Ces préparations peuvent présenter diverses proportions d'isomères <i>cis/trans</i> . |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 40820 |
| INECS | 214-171-6 |
| Nom chimique | β-apo-8'-caroténal, <i>trans</i> -β-apo-8'-carotène-aldéhyde |
| Formule chimique | $C_{30}H_{40}O$ |
| Poids moléculaire | 416,65 |
| Composition | Pas moins de 96 % de matières colorantes au total $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 2\,640$ entre 460 et 462 nm dans le cyclohexane |
| Description | Cristaux violet foncé avec un lustre métallique ou poudre cristalline |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans le cyclohexane entre 460 et 462 nm |
| Pureté | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Matières colorantes accessoires | Caroténoïdes autres que le β-apo-8'-caroténal: pas plus de 3,0 % du total des matières colorantes |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 161b LUTÉINE

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Caroténoïdes mélangés, xanthophylles |
| Définition | La lutéine est obtenue par extraction au solvant de souches de fruits et de végétaux comestibles ainsi que des herbes, de la luzerne et de <i>Tagetes erecta</i> . Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes, en majeure partie la lutéine et ses esters d'acides gras. Différentes quantités de carotènes peuvent également être présentes. La lutéine peut contenir des matières grasses et cires naturellement présentes dans le matériel végétal d'origine. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: méthanol, éthanol, propanol-2, hexane, acétone, méthyléthylcétone et anhydride carbonique. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | |
| INECS | 204-840-0 |
| Nom chimique | Dihydroxy-3,3'-d-carotène |
| Formule chimique | $C_{40}H_{56}O_2$ |
| Poids moléculaire | 568,88 |
| Composition | Teneur en matières colorantes totales: pas moins de 4 % exprimées en lutéine $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 2\,550$ à environ 445 nm dans une solution chloroforme/éthanol (1:9) ou dans une solution hexane/éthanol/acétone (8:1:1) |
| Description | Liquide brun jaunâtre foncé |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans un mélange chloroforme/éthanol (1:9) à environ 445 nm |
| Pureté | |
| Solvants résiduels | Acétone Méthyléthylcétone Méthanol |
| | Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association |

| | | |
|---------|---------------------|--|
| | Éthanol | |
| | Propanol-2 | |
| | Hexane | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg | |

E 161 g CANTHAXANTHINE

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| Synonymes | Colorant alimentaire orange C. I. n° 8 | |
| Définition | Les présentes spécifications s'appliquent essentiellement aux isomères tout-trans de la canthaxanthine associés à de faibles quantités d'autres caroténoïdes. Les formes diluées et stabilisées sont préparées à partir de canthaxanthine conforme aux présentes spécifications et incluent les solutions ou suspensions de canthaxanthine dans les matières grasses comestibles, les émulsions et les poudres hydrodispersables. Ces préparations peuvent présenter diverses proportions d'isomères cis/trans. | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 40850 | |
| INECS | 208-187-2 | |
| Nom chimique | β -carotènedione-4,4'; canthaxanthine; dioxo-4,4'- β -carotène | |
| Formule chimique | $C_{40}H_{52}O_2$ | |
| Poids moléculaire | 564,86 | |
| Composition | Pas moins de 96 % de matières colorantes totales (exprimées en canthaxanthine) E _{1cm} ^{1%} = 2 200 à environ 485 nm dans le chloroforme entre 468 et 472 nm dans le cyclohexane entre 464 et 467 nm dans l'éther de pétrole | |
| Description | Cristaux violet foncé ou poudre cristalline | |
| Identification | | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans le chloroforme à environ 485 nm Absorption maximale dans le cyclohexane entre 468 et 472 nm Absorption maximale dans l'éther de pétrole entre 464 et 467 nm | |
| Pureté | | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % | |
| Matières colorantes accessoires | Caroténoïdes autres que la canthaxanthine: pas plus de 5,0 % du total des matières colorantes | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg | |

E 162 ROUGE DE BETTERAVE

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Bétanine |
| Définition | Le rouge de betterave est obtenu par pression de tubercules de souches de betteraves rouges (<i>Beta vulgaris L. var. rubra</i>) écrasées jusqu'à obtention d'un jus, ou par extraction aqueuse à partir de betteraves réduites en morceaux et enrichissement ultérieur en principe actif. La matière colorante est constituée de divers pigments appartenant tous à la classe des bétalaïnes. La principale matière colorante est constituée de bétacyanines (rouges), dont 75 à 95 % de bétanine. De faibles quantités de bétaxanthine (jaune) et de produits de dégradation de bétalaïnes (brun clair) peuvent être présentes. Outre les pigments colorés, le jus ou l'extrait renferme des sucres, des sels et/ou des protéines naturellement présentes dans la betterave. La solution peut être concentrée et certains produits raffinés afin d'éliminer les sucres, les sels et les protéines. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | |
| INECS | 231-628-5 |
| Nom chimique | acide (<i>S</i> -(<i>R',R'</i>)-4-(2-(2-carboxy-2(β -D-glucopyranosyloxy)-5-dihydro-2,3-hydroxy-6-1H-indolyl-1)-2-éthényl)-5-dihydro-2,3-pyridinedicarboxylique-2,6; (dicarboxy-2,6-tétrahydro-1,2,3,4-pyridyl-4-ène)-2- éthylidène)-1-(β -D-glucopyranosyloxy)-5-hydroxy-6- indoliumcarboxylate-2 |
| Formule chimique | Bétanine: $C_{24}H_{26}N_2O_{13}$ |
| Poids moléculaire | 550,48 |
| Composition | La teneur en colorant rouge (exprimée en bétanine) ne doit pas être inférieure à 0,4 % E _{1cm} ^{1%} = 1 120 à environ 535 nm en solution aqueuse de pH 5 |
| Description | Liquide, pâte, poudre ou solide rouge ou rouge foncé |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale à environ 535 nm dans de l'eau de pH 5 |
| Pureté | |
| Nitrate | Pas plus de 2 g d'anions nitrate par gramme de colorant rouge (calculé à partir de la composition) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 163 ANTHOCYANES

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | Les anthocyanes sont obtenues par macération ou extraction à l'eau sulfitee, à l'eau acidifiée, à l'anhydride carbonique, au méthanol ou à l'éthanol à partir de souches de végétaux ou de fruits comestibles puis, au besoin, par concentration et/ou purification. Le produit ainsi obtenu peut être atomisé par séchage industriel. Les anthocyanes renferment les composés que contient communément le matériel d'origine, notamment de l'anthocyanine, des acides organiques, des tanins, des sucres, des sels minéraux, etc., mais pas nécessairement dans les mêmes proportions que dans le matériel d'origine. Le processus de macération peut entraîner la présence naturelle d'éthanol. Le principe colorant est l'anthocyanine. Les produits commercialisés varient en fonction de l'intensité de coloration déterminée par la composition La teneur en matière colorante n'est pas exprimée quantitativement. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | |
| EINECS | 208-438-6 (cyanidine); 205-125-6 (péonidine); 208-437-0 (delphinidine); 211-403-8 (malvidine); 205-127-7 (péargonidine); 215-849-4 (pétunidine) |
| Nom chimique | Chlorure de pentahydroxy-3,3',4',5,7-flavylium (cyanidine) Chlorure de tétrahydroxy-3,4',5,7-méthoxy-3'-flavylium (péonidine) Chlorure de tétrahydroxy-3,4',5,7-diméthoxy-3',5'-flavylium (malvidine) Chlorure de trihydroxy-3,5,7-(trihydroxy-3,4,5-phényl)-2-benzo-1-pyrylium (delphinidine) Chlorure de pentahydroxy-3,3',4',5,7-méthoxy-5'-flavylium (pétunidine) Chlorure de trihydroxy-3,5,7-(hydroxy-4-phényl)-2-benzo-1-pyrylium (péargonidine) |
| Formule chimique | Cyanidine: C ₁₅ H ₁₁ O ₆ Cl Péonidine: C ₁₆ H ₁₃ O ₆ Cl Malvidine: C ₁₇ H ₁₅ O ₇ Cl Delphinidine: C ₁₅ H ₁₁ O ₇ Cl Pétunidine: C ₁₆ H ₁₃ O ₇ Cl Péargonidine: C ₁₅ H ₁₁ O ₅ Cl |
| Poids moléculaire | Cyanidine: 322,6 Péonidine: 336,7 Malvidine: 366,7 Delphinidine: 340,6 Pétunidine: 352,7 Péargonidine: 306,7 |
| Composition | E _{1cm} ^{1%} = 300 pour le pigment pur entre 515 et 535 nm à pH 3 |
| Description | Liquide, poudre ou pâte rouge purpuracé, ayant une légère odeur caractéristique |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans le méthanol avec 0,01 % de HCl concentré Cyanidine: à 535 nm Péonidine: à 532 nm Malvidine: à 542 nm Delphinidine: à 546 nm Pétunidine: à 543 nm Péargonidine: à 530 nm |
| Pureté | |
| Solvants résiduels | Méthanol Pas plus de 50 mg/kg Éthanol Pas plus de 200 mg/kg |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 1 000 mg/kg par cent de pigment |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 170 CARBONATE DE CALCIUM

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Pigment blanc C. I. n° 18, craie |
| Définition | Le carbonate de calcium est le produit obtenu à partir du broyage du calcaire ou par précipitation d'ions calcium avec des ions de carbonate. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 77220 |
| EINECS | Carbonate de calcium: 207-439-9 Calcaire: 215-279-6 |
| Nom chimique | Carbonate de calcium |
| Formule chimique | CaCO ₃ |
| Poids moléculaire | 100,1 |
| Composition | Pas moins de 98 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche cristalline ou amorphe, inodore et insipide |
| Identification | |
| Solubilité | Pratiquement insoluble dans l'eau et dans l'alcool. Il se dissout avec effervescence dans l'acide acétique dilué, dans l'acide chlorhydrique dilué et dans l'acide nitrique dilué; les solutions obtenues satisfont, après ébullition, à l'épreuve de recherche de calcium. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 2,0 % (200 °C, 4 heures) |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas plus de 0,2 % |

| | |
|------------------------------------|---|
| Sels de magnésium et sels basiques | Pas plus de 1 % |
| Fluorures | Pas plus de 50 mg/kg |
| Antimoine (exprimé en Sb) | Pas plus de 100 mg/kg, séparément ou en association |
| Cuivre (exprimé en Cu) | |
| Chrome (exprimé en Cr) | |
| Zinc (exprimé en Zn) | |
| Baryum (exprimé en Ba) | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 3 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 172 OXYDES DE FER ET HYDROXYDES DE FER

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Oxyde de fer jaune: pigment jaune C. I. n° 42 et n° 43 Oxyde de fer rouge: pigment rouge C. I. n° 101 et n° 102 Oxyde de fer noir: Pigment noir C. I. n° 11 |
| Définition | Les oxydes de fer et hydroxydes de fer sont produits par synthèse et sont essentiellement constitués d'oxydes de fer anhydres et/ou hydratés. La gamme des teintes comprend des jaunes, des rouges, des bruns et des noirs. Les oxydes de fer de qualité alimentaire se distinguent principalement des qualités techniques par leurs degrés relativement faibles de contamination par d'autres métaux. Cette qualité est obtenue par sélection et contrôle de l'origine du fer et/ou par le degré de purification atteint au cours du processus de fabrication. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | Oxyde de fer jaune: 77492 Oxyde de fer rouge: 77491 Oxyde de fer noir: 77499 |
| EINECS | Oxyde de fer jaune: 257-098-5 Oxyde de fer rouge: 215-168-2 Oxyde de fer noir: 235-442-5 |
| Nom chimique | Oxyde de fer jaune: oxyde ferrique hydraté, oxyde de fer (III) hydraté Oxyde de fer rouge: oxyde ferrique anhydre, oxyde de fer (III) anhydre Oxyde de fer noir: oxyde ferroso-ferrique, oxyde de fer (II, III) |
| Formule chimique | Oxyde de fer jaune: $\text{FeO}(\text{OH}) \cdot \text{H}_2\text{O}$ Oxyde de fer rouge: Fe_2O_3 Oxyde de fer noir: $\text{FeO} \cdot \text{Fe}_2\text{O}_3$ |
| Poids moléculaire | 88,85: 159,70: 231,55: |
| Composition | Jaune: pas moins de 60 %; rouge et noir: pas moins de 68 % du fer total, exprimés en fer |
| Description | Poudre de teinte jaune, rouge, brune ou noire |
| Identification | |
| Solubilité | Insolubles dans l'eau et les solvants organiques. Solubles dans les acides minéraux concentrés. |
| Pureté | |
| Matières hydrosolubles | Pas plus de 1,0 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Chrome | Pas plus de 100 mg/kg |
| Cuivre | Pas plus de 50 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 10 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Nickel | Pas plus de 200 mg/kg |
| Zinc | Pas plus de 100 mg/kg |

à dissolution complète

E 173 ALUMINIUM

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Pigment métallique C. I. |
| Définition | La poudre d'aluminium est composée de fines particules d'aluminium. La pulvérisation peut s'effectuer en présence ou en l'absence d'huiles végétales comestibles et/ou d'acides gras utilisés comme additifs de qualité alimentaire. Elle est exempte de toute addition de substances autres que les huiles végétales comestibles et/ou les acides gras utilisés comme additifs de qualité alimentaire. |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 77000 |
| EINECS | 231-072-3 |
| Nom chimique | Aluminium |
| Formule chimique | Al |
| Massé atomique | 26,98 |
| Composition | Pas moins de 99 % exprimés en Al sur la base du produit exempt d'huiles |
| Description | Poudre gris argenté ou petites feuilles |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau et les solvants organiques. Soluble dans l'acide chlorhydrique dilué. |
| Epreuve de recherche d'aluminium | Un échantillon dissout dans de l'acide chlorhydrique satisfait à l'essai. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (105 °C, masse constante) |

| | |
|---------|----------------------|
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 10 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 174 ARGENT

| | |
|------------------------------------|--|
| Synonymes | Argentum |
| Définition | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 77820 |
| EINECS | 231-131-3 |
| Nom chimique | Argent |
| Formule chimique | Ag |
| Masse atomique | 107,87 |
| Composition | Pas moins de 99,5 % de Ag |
| Description | Poudre de couleur argent ou petites feuilles |
| Identification | |
| Pureté | |

E 175 OR

| | | |
|------------------------------------|--|------------------------|
| Synonymes | Pigment métallique n° 3, aurum | |
| Définition | | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 77480 | |
| EINECS | 231-165-9 | |
| Nom chimique | Or | |
| Formule chimique | Au | |
| Masse atomique | 197,0 | |
| Composition | Pas moins de 90 % de Au | |
| Description | Poudre de couleur or ou petites feuilles | |
| Identification | | |
| Pureté | | |
| Argent | Pas plus de 7 % | |
| Cuivre | Pas plus de 4 % | à dissolution complète |

E 180 LITHOL RUBINE BK

| | | |
|--|---|--|
| Synonymes | Pigment rouge C. I. n° 57, pigment rubis, carmin 6B | |
| Définition | La lithol rubine BK est essentiellement constituée d'hydroxy-3-(méthyl-4-sulfo-2-phénylazo)-4-naphtalènecarboxylate-2 de calcium et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement de l'eau, du chlorure de calcium et/ou du sulfate de calcium. | |
| Numéro d'indice de couleur (C. I.) | 15850:1 | |
| EINECS | 226-109-5 | |
| Nom chimique | Hydroxy-3-(méthyl-4-sulfo-2-phénylazo)-4-naphtalènecarboxylate-2 de calcium | |
| Formule chimique | <chem>C18H12CaN2O6S</chem> | |
| Poids moléculaire | 424,45 | |
| Composition | Pas moins de 90 % de matières colorantes, toutes matières confondues E _{1cm} ^{1%} = 200 à environ 442 nm dans le diméthylformamide | |
| Description | Poudre rouge | |
| Identification | | |
| Spectrométrie | Absorption maximale dans le diméthylformamide à environ 442 nm | |
| Pureté | | |
| Matières colorantes accessoires | Pas plus de 0,5 % | |
| Composés organiques autres que les matières colorantes: | | |
| sel de calcium de l'acide amino-2-méthyl-5-benzènesulfonique | Pas plus de 0,2 % | |
| sel de calcium de l'acide hydroxy-3-naphtalènecarboxylique-2 | Pas plus de 0,4 % | |
| Amines aromatiques primaires non sulfonées | Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline) | |
| Matières extractibles à l'éther | Pas plus de 0,2 % à partir d'une solution de pH 7 | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg | |

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 200 ACIDE SORBIQUE

| | |
|--|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 203-768-7 |
| Nom chimique | Acide sorbique, acide <i>trans</i> , <i>trans</i> -hexa-2,4-diеноïque |
| Formule chimique | C ₆ H ₈ O ₂ |
| Poids moléculaire | 112,12 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Aiguilles incolores ou poudre fluide blanche, ayant une légère odeur caractéristique et ne présentant aucune modification de couleur après 90 minutes de chauffage à 105 °C |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | Entre 133 °C et 135 °C, après dessiccation sous vide pendant 4 heures dans un dessiccateur à acide sulfurique |
| Spectrométrie | Une solution dans le propanol-2 (1:4 000 000) révèle une absorption maximale à 254 ± 2 nm |
| Épreuve de recherche de liaisons doubles | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau, soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,5 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,2 % |
| Aldéhydes | Pas plus de 0,1 % (exprimés en formaldéhyde) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 202 SORBATE DE POTASSIUM

| | |
|--|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 246-376-1 |
| Nom chimique | Sorbate de potassium; (E, E)-hexa-2,4,-dienoate de potassium; Sel de potassium de l'acide <i>trans</i> , <i>trans</i> -hexa-2,4-diеноïque |
| Formule chimique | C ₆ H ₇ O ₂ K |
| Poids moléculaire | 150,22 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Poudre cristalline blanche ne présentant pas de modification de couleur après 90 minutes de chauffage à 105 °C |
| Identification | |
| Intervalle de fusion de l'acide sorbique | Entre 133 °C et 135 °C, après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à acide sulfurique, pour l'acide sorbique isolé par acidification et non recristallisé |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de liaisons doubles | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1,0 % (105 °C, 3 heures) |
| Acidité ou alcalinité | Pas plus de 1,0 % environ (exprimée en acide sorbique ou en K ₂ CO ₃) |
| Aldéhydes | Pas plus de 0,1 %, exprimés en formaldéhyde |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 210 ACIDE BENZOÏQUE

| | |
|----------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 200-618-2 |
| Nom chimique | Acide benzoïque, acide benzénecarboxylique, acide phénylcarboxylique |
| Formule chimique | C ₇ H ₆ O ₂ |
| Poids moléculaire | 122,12 |
| Composition | Pas moins de 99,5 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | 121,5 °C -123,5 °C |
| Essai de sublimation | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de benzoate | Satisfait à l'essai |
| pH | Environ 4 (solution aqueuse) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (dessiccation à l'acide sulfurique pendant 3 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,05 % |
| Composés organochlorés | Pas plus de 0,07 % exprimés en chlorure, correspondant à 0,3 %, exprimés en acide monochlorobenzoïque |

| | |
|---|---|
| Matières facilement oxydables | Ajouter 1,5 ml d'acide sulfurique à 100 ml d'eau, porter à ébullition et ajouter du KMnO ₄ à 0,1 N en gouttes jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 30 secondes. Dissoudre 1 g de l'échantillon, arrondi à l'unité la plus proche (mg), dans la solution chauffée, et titrer au moyen de KMnO ₄ à 0,1 N jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 15 secondes. Ne doit pas nécessiter plus de 0,5 ml. |
| Matières facilement carbonisables | Une solution à froid de 0,5 g d'acide benzoïque dans 5 ml d'acide sulfurique à 94,5-95,5 % ne doit pas présenter une coloration plus intense que celle d'un liquide de référence contenant 0,2 ml de chlorure de cobalt STC ⁽¹⁾ , 0,3 ml de chlorure ferrique STC ⁽²⁾ , 0,1 ml de sulfate de cuivre STC ⁽³⁾ et 4,4 ml d'eau. |
| Acides polycycliques | Lors de l'acidification fractionnée d'une solution neutralisée d'acide benzoïque, le premier précipité ne doit pas présenter un point de fusion différent de celui de l'acide benzoïque. |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| (1) Chlorure de cobalt STC: dissoudre 65 g environ de chlorure de cobalt CoCl ₂ .6H ₂ O dans une quantité d'un mélange de 25 ml d'acide chlorhydrique et de 975 ml d'eau, suffisante pour obtenir un volume d'un litre. Introduire 5 ml exactement de cette solution dans une fiole contenant 250 ml de solution d'iode, ajouter 5 ml de peroxyde d'hydrogène à 3 %, puis 15 ml d'une solution d'hydroxyde de sodium à 20 %. Faire bouillir pendant 10 minutes, laisser refroidir, ajouter 2 g d'iodure de potassium et 20 ml d'acide sulfurique à 25 %. Après dissolution totale du précipité, titrer l'iode libéré au thiosulfate de sodium (0,1 N) en présence de solution d'essai d'amidon. 1 ml de thiosulfate de sodium (0,1 N) correspond à 23,80 mg CoCl ₂ .6H ₂ O. Ajuster le volume final de la solution en ajoutant une quantité suffisante du mélange d'acide hydrochlorique et d'eau pour obtenir une solution contenant 59,5 mg de CoCl ₂ .6H ₂ O par ml. | |
| (2) Chlorure ferrique STC: dissoudre 55 g environ de chlorure de ferrique dans une quantité d'un mélange de 25 ml d'acide chlorhydrique et de 975 ml d'eau, suffisante pour obtenir un volume d'un litre. Introduire 10 ml exactement de cette solution dans une fiole contenant 250 ml de solution d'iode, ajouter 15 ml d'eau puis 3 g d'iodure de potassium. Laisser reposer 15 minutes. Diluer avec 100 ml d'eau puis titrer l'iode libéré au thiosulfate de sodium (0,1 N) en présence de solution d'essai d'amidon. 1 ml de thiosulfate de sodium (0,1 N) correspond à 27,03 mg FeCl ₃ .6H ₂ O. Ajuster le volume final de la solution en ajoutant une quantité suffisante du mélange d'acide hydrochlorique et d'eau pour obtenir une solution contenant 45,0 mg de FeCl ₃ .6H ₂ O par ml. | |
| (3) Sulfate de cuivre STC: dissoudre 65 g environ de sulfate de cuivre CuSO ₄ .5H ₂ O dans une quantité d'un mélange de 25 ml d'acide chlorhydrique et de 975 ml d'eau, suffisante pour obtenir un volume d'un litre. Introduire 10 ml exactement de cette solution dans une fiole contenant 250 ml de solution d'iode, ajouter 40 ml d'eau, 4 ml d'acide acétique puis 3 g d'iodure de potassium. Titrer l'iode libéré au thiosulfate de sodium (0,1 N) en présence de solution d'essai d'amidon ^(*) . 1 ml de thiosulfate de sodium (0,1 N) correspond à 24,97 mg CuSO ₄ .5H ₂ O. Ajuster le volume final de la solution en ajoutant une quantité suffisante du mélange d'acide hydrochlorique et d'eau pour obtenir une solution contenant 62,4 mg de CuSO ₄ .5H ₂ O par ml. | |
| (*) Solution d'essai d'amidon: triturer 0,5 g d'amidon (amidon de pomme de terre, amidon de maïs ou amidon soluble) avec 5 ml d'eau; ajouter à l'emprise ainsi obtenu et sans cesser d'agiter une quantité suffisante d'eau pour obtenir un volume de 100 ml. Porter à ébullition pendant quelques minutes, laisser refroidir et filtrer. L'amidon doit être de préparation récente. | |

E 211 BENZOATE DE SODIUM

| | |
|---|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 208-534-8 |
| Nom chimique | Benzoate de sodium; sel de sodium de l'acide benzénecarboxylique; sel de sodium de l'acide phénylcarboxylique |
| Formule chimique | C ₇ H ₅ O ₂ Na |
| Poids moléculaire | 144,11 |
| Composition | Pas moins de 99 % de C ₇ H ₅ O ₂ Na, après dessiccation à 105 °C pendant 4 heures |
| Description | Poudre cristalline ou granules blancs quasiment inodores |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol |
| Intervalle de fusion de l'acide benzoïque | Entre 121,5 °C et 123,5 °C, après dessiccation dans un dessiccateur à acide sulfurique, pour l'acide benzoïque isolé par acidification et non recristallisé |
| Épreuve de recherche de benzoate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1,5 % (105 °C, 4 heures) |
| Matières facilement oxydables | Ajouter 1,5 ml d'acide sulfurique à 100 ml d'eau, porter à ébullition et ajouter du KMnO ₄ à 0,1 N en gouttes jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 30 secondes. Dissoudre 1 g de l'échantillon, arrondi à l'unité la plus proche (mg), dans la solution chauffée, et titrer au moyen de KMnO ₄ à 0,1 N jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 15 secondes. Ne doit pas nécessiter plus de 0,5 ml. |
| Acides polycycliques | Lors de l'acidification fractionnée d'une solution éventuellement neutralisée de benzoate de sodium, le premier précipité ne doit pas présenter un intervalle de fusion différent de celui de l'acide benzoïque. |
| Composés organochlorés | Pas plus de 0,06 %, exprimés en chlorure, correspondant à 0,25 %, exprimés en acide monochlorobenzoïque |
| Acidité ou alcalinité | Neutralisation de 1 g de benzoate de sodium, en présence de phénolphthaleïne. Ne doit pas nécessiter plus de 0,25 ml de NaOH 0,1 N ou de HCl 0,1 N. |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 212 BENZOATE DE POTASSIUM

| Synonymes | |
|---|---|
| Définition | |
| EINECS | 209-481-3 |
| Nom chimique | Benzoate de potassium; sel de potassium de l'acide benzénecarboxylique; sel de potassium de l'acide phénylcarboxylique |
| Formule chimique | C ₇ H ₅ KO ₂ ·3H ₂ O |
| Poids moléculaire | 214,27 |
| Composition | Pas moins de 99 % de C ₇ H ₅ KO ₂ , après dessiccation à 105 °C à masse constante |
| Description | Poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Intervalle de fusion de l'acide benzoïque | Entre 121,5 °C et 123,5 °C, après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à acide sulfurique, pour l'acide benzoïque isolé par acidification et non recristallisé |
| Épreuve de recherche de benzoate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 26,5 % (105 °C, 4 heures) |
| Composés organochlorés | Pas plus de 0,06 %, exprimés en chlorure, correspondant à 0,25 %, exprimés en acide monochlorobenzoïque |
| Matières facilement oxydables | Ajouter 1,5 ml d'acide sulfurique à 100 ml d'eau, porter à ébullition et ajouter du KMnO ₄ à 0,1 N en gouttes jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 30 secondes. Dissoudre 1 g de l'échantillon, arrondi à l'unité la plus proche (mg), dans la solution chauffée, et titrer au moyen de KMnO ₄ à 0,1 N jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 15 secondes. Ne doit pas nécessiter plus de 0,5 ml. |
| Matières facilement carbonisables | Une solution à froid de 0,5 g d'acide benzoïque dans 5 ml d'acide sulfurique à 94,5-95,5 % ne doit pas présenter une coloration plus intense que celle d'un liquide de référence contenant 0,2 ml de chlorure de cobalt STC, 0,3 ml de chlorure ferrique STC, 0,1 ml de sulfate de cuivre STC et 4,4 ml d'eau. |
| Acides polycycliques | Lors de l'acidification fractionnée d'une solution éventuellement neutralisée de benzoate de potassium, le premier précipité ne doit pas présenter un intervalle de fusion différent de celui de l'acide benzoïque. |
| Acidité ou alcalinité | Neutralisation de 1 g de benzoate de potassium, en présence de phénolphthaléine. Ne doit pas nécessiter plus de 0,25 ml de NaOH 0,1 N ou HCl 0,1 N. |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 213 BENZOATE DE CALCIUM

| Synonymes | Benzoate de monocalcium | |
|---|---|---|
| Définition | | |
| EINECS | 218-235-4 | |
| Nom chimique | Benzoate de calcium; dibenzoate de calcium | |
| Formule chimique | Anhydre: | C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca |
| | Monohydrate: | C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca·H ₂ O |
| | Trihydrate: | C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca·3H ₂ O |
| Poids moléculaire | Anhydre: | 282,31 |
| | Monohydrate: | 300,32 |
| | Trihydrate: | 336,36 |
| Composition | Pas moins de 99 % après dessiccation à 105 °C | |
| Description | Cristaux blancs ou incolores, ou poudre blanche | |
| Identification | | |
| Intervalle de fusion de l'acide benzoïque | Entre 121,5 °C et 123,5 °C, après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à acide sulfurique, pour l'acide benzoïque isolé par acidification et non recristallisé | |
| Épreuve de recherche de benzoate | Satisfait à l'essai | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 17,5 % (105 °C, masse constante) | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,3 % | |
| Composés organochlorés | Pas plus de 0,06 %, exprimés en chlorure correspondant à 0,25 %, exprimés en acide monochlorobenzoïque | |
| Matières facilement oxydables | Ajouter 1,5 ml d'acide sulfurique à 100 ml d'eau, porter à ébullition et ajouter du KMnO ₄ à 0,1 N en gouttes jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 30 secondes. Dissoudre 1 g de l'échantillon, arrondi à l'unité la plus proche (mg), dans la solution chauffée, et titrer au moyen de KMnO ₄ à 0,1 N jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 15 secondes. Ne doit pas nécessiter plus de 0,5 ml. | |
| Matières facilement carbonisables | Une solution à froid de 0,5 g d'acide benzoïque dans 5 ml d'acide sulfurique à 94,5-95,5 % ne doit pas présenter une coloration plus intense que celle d'un liquide de référence contenant 0,2 ml de chlorure de cobalt STC, 0,3 ml de chlorure ferrique STC, 0,1 ml de sulfate de cuivre STC et 4,4 ml d'eau. | |
| Acides polycycliques | Lors de l'acidification fractionnée d'une solution éventuellement neutralisée de benzoate de calcium, le premier précipité ne doit pas présenter un intervalle de fusion différent de celui de l'acide benzoïque. | |

| | |
|-----------------------|--|
| Acidité ou alcalinité | Neutralisation de 1 g de benzoate de calcium, en présence de phénolphtaléine. Ne doit pas nécessiter plus de 0,25 ml de NaOH 0,1 N ou HCl 0,1 N. |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 214 *p*-HYDROXYBENZOATE D'ÉTHYLE

| | |
|---|--|
| Synonymes | Éthylparabène; <i>p</i> -oxybenzoate d'éthyle |
| Définition | |
| EINECS | 204-399-4 |
| Nom chimique | <i>p</i> -Hydroxybenzoate d'éthyle; ester éthylique de l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque |
| Formule chimique | C ₉ H ₁₀ O ₃ |
| Poids moléculaire | 166,8 |
| Composition | Pas moins de 99,5 % après dessiccation pendant 2 heures à 80 °C |
| Description | Petits cristaux incolores pratiquement inodores ou poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | 115 °C — 118 °C |
| Épreuve de recherche de <i>p</i> -hydroxybenzoate | Entre 213 °C et 217 °C, après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à acide sulfurique, pour l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque isolé par acidification et non recristallisé |
| Épreuve de recherche d'alcool | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (80 °C, 2 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,05 % |
| Acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque et acide salicylique | Pas plus de 0,35 %, exprimés en acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 215 ÉTHYL *p*-HYDROXYBENZOATE DE SODIUM

| | |
|---|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 252-487-6 |
| Nom chimique | Éthyl <i>p</i> -hydroxybenzoate de sodium; dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque |
| Formule chimique | C ₉ H ₉ O ₃ Na |
| Poids moléculaire | 188,8 |
| Composition | Pas moins de 83 % d'ester éthylique de l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline hygroscopique blanche |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | Entre 115 °C et 118 °C, après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à acide sulfurique |
| Épreuve de recherche de <i>p</i> -hydroxybenzoate | Entre 213 °C et 217 °C, pour l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque dérivé de l'échantillon |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | 9,9 — 10,3 (solution aqueuse à 0,1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 5 % (déterminés par dessiccation sous vide dans un dessiccateur à acide sulfurique) |
| Cendres sulfatées | De 37 à 39 % |
| Acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque et acide salicylique | Pas plus de 0,35 %, exprimés en acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 218 *p*-HYDROXYBENZOATE DE MÉTHYLE

| | |
|---|--|
| Synonymes | Méthylparabène; <i>p</i> -oxybenzoate de méthyle |
| Définition | |
| EINECS | 243-171-5 |
| Nom chimique | <i>p</i> -Hydroxybenzoate de méthyle; ester méthylique de l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque |
| Formule chimique | C ₈ H ₈ O ₃ |
| Poids moléculaire | 152,15 |
| Composition | Pas moins de 99 % après dessiccation pendant 2 heures à 80 °C |
| Description | Petits cristaux incolores quasiment inodores ou poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | 125 °C — 128 °C |
| Épreuve de recherche de <i>p</i> -hydroxybenzoate | Entre 213 °C et 217 °C, pour l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque dérivé de l'échantillon, après dessiccation pendant 2 heures à 80 °C |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (80 °C, 2 heures) |

| | |
|---|--|
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,05 % |
| Acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque et acide salicylique | Pas plus de 0,35 %, exprimés en acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 219 MÉTHYL *p*-HYDROXYBENZOATE DE SODIUM

| | |
|---|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Méthyl <i>p</i> -hydroxybenzoate de sodium; dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque |
| Formule chimique | C ₈ H ₇ O ₃ Na |
| Poids moléculaire | 174,15 |
| Composition | Pas moins de 99,5 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre hygroscopique blanche |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | Entre 125 °C et 128 °C, pour le précipité blanc obtenu par acidification à l'acide chlorhydrique d'une solution aqueuse à 10 % (m/v) de dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque (en utilisant du papier de tournesol comme indicateur), après lavage à l'eau puis dessiccation pendant 2 heures à 80 °C |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 9,7 et 10,3 (solution aqueuse à 0,1 % ne contenant pas d'anhydride carbonique) |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 5 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Entre 40 % et 44,5 % sur la base anhydre |
| Acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque et acide salicylique | Pas plus de 0,35 %, exprimés en acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 220 ANHYDRIDE SULFUREUX

| | |
|---|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 231-195-2 |
| Nom chimique | Anhydride sulfureux; anhydride de l'acide sulfureux |
| Formule chimique | SO ₂ |
| Poids moléculaire | 64,07 |
| Composition | Pas moins de 99 % |
| Description | Gaz incolore non inflammable d'odeur fortement piquante et suffocante |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de substances sulfureuses | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,05 % (méthode de Karl Fischer) |
| Résidus non volatils | Pas plus de 0,01 % |
| Trioxyde de soufre | Pas plus de 0,1 % |
| Sélénium | Pas plus de 10 mg/kg |
| Autres gaz qui n'entrent normalement pas dans la composition de l'air | Aucune trace |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 221 SULFITE DE SODIUM

| | |
|-----------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 231-821-4 |
| Nom chimique | Sulfite de sodium (anhydre ou heptahydraté) |
| Formule chimique | Anhydre: Na ₂ SO ₃ Heptahydraté: Na ₂ SO ₃ ·7H ₂ O |
| Poids moléculaire | Anhydre: 126,04 Heptahydraté: 252,16 |
| Composition | Anhydre: pas moins de 95 % de Na ₂ SO ₃ et pas moins de 48 % de SO ₂ Heptahydraté: pas moins de 48 % de Na ₂ SO ₃ et pas moins de 24 % de SO ₂ |
| Description | Poudre blanche cristalline ou cristaux incolores |
| Identification | |

| | |
|---------------------------------|---|
| Épreuve de recherche de sulfite | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 8,5 et 11,5 (anhydre: solution à 10 %; heptahydraté: solution à 20 %) |
| Pureté | |
| Thiosulfate | Pas plus de 0,1 %, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Fer | Pas plus de 10 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Sélénium | Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 222 HYDROGÉNOSULFITE DE SODIUM

| | |
|---------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 231-921-4 |
| Nom chimique | Bisulfite de sodium; hydrogénosulfite de sodium |
| Formule chimique | NaHSO ₃ en solution aqueuse |
| Poids moléculaire | 104,06 |
| Composition | Pas moins de 32 % p/p NaHSO ₃ |
| Description | Solution limpide incolore à jaune |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sulfite | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 2,5 et 5,5 (solution aqueuse à 10 %) |
| Pureté | |
| Fer | Pas plus de 10 mg/kg de Na ₂ SO ₃ , sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Sélénium | Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 223 DISULFITE DE SODIUM

| | |
|---------------------------------|--|
| Synonymes | Pyrosulfite; pyrosulfite de sodium |
| Définition | |
| EINECS | 231-673-0 |
| Nom chimique | Disulfite de sodium; pentaoxodisulfate de disodium |
| Formule chimique | Na ₂ S ₂ O ₅ |
| Poids moléculaire | 190,11 |
| Composition | Pas moins de 95 % de Na ₂ S ₂ O ₅ et pas moins de 64 % de SO ₂ |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sulfite | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 4,0 et 5,5 (solution aqueuse à 10 %) |
| Pureté | |
| Thiosulfate | Pas plus de 0,1 %, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Fer | Pas plus de 10 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Sélénium | Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 224 DISULFITE DE POTASSIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Pyrosulfite de potassium |
| Définition | |
| EINECS | 240-795-3 |
| Nom chimique | Disulfite de potassium; pentaoxodisulfate de potassium |
| Formule chimique | K ₂ S ₂ O ₅ |
| Poids moléculaire | 222,33 |
| Composition | Pas moins de 90 % de K ₂ S ₂ O ₅ et pas moins de 51,8 % de SO ₂ , le reste étant constitué pratiquement en totalité de sulfate de potassium |
| Description | Cristaux transparents incolores ou poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sulfite | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Thiosulfate | Pas plus de 0,1 %, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Fer | Pas plus de 10 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |

| | |
|----------|--|
| Sélénium | Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 226 SULFITE DE CALCIUM

| | |
|---------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 218-235-4 |
| Nom chimique | Sulfite de calcium |
| Formule chimique | CaSO ₃ ·2H ₂ O |
| Poids moléculaire | 156,17 |
| Composition | Pas moins de 95 % de CaSO ₃ ·2H ₂ O et pas moins de 39 % de SO ₂ |
| Description | Cristaux blancs ou poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sulfite | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Fer | Pas plus de 10 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Sélénium | Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 227 HYDROGÉNOSULFITE DE CALCIUM

| | |
|---------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 237-423-7 |
| Nom chimique | Sulfite acide de calcium; hydrogénosulfite de calcium |
| Formule chimique | Ca(HSO ₃) ₂ |
| Poids moléculaire | 202,22 |
| Composition | 6 à 8 % (poids/volume) d'anhydride sulfureux et 2,5 à 3,5 % (poids/volume) de dioxyde de calcium correspondant à 10 à 14 % (poids/volume) de sulfite acide de calcium [Ca(HSO ₃) ₂] |
| Description | Solution aqueuse jaune verdâtre claire ayant une nette odeur d'anhydride sulfureux |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sulfite | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Fer | Pas plus de 10 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Sélénium | Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 228 HYDROGÉNOSULFITE DE POTASSIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 231-870-1 |
| Nom chimique | Bisulfite de potassium; hydrogénosulfite de potassium |
| Formule chimique | KHSO ₃ en solution aqueuse |
| Poids moléculaire | 120,17 |
| Composition | Pas moins de 280 g de KHSO ₃ par litre (ou 150 g de SO ₂ par litre) |
| Description | Solution aqueuse incolore et claire |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sulfite | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Fer | Pas plus de 10 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Sélénium | Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂ |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 234 NISINE

| | |
|-------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | La nisine est constituée de plusieurs polypeptides étroitement liés produits par des souches de <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> . |
| EINECS | 215-807-5 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | C ₁₄₃ H ₂₃₀ N ₄₂ O ₃₇ S ₇ |
| Poids moléculaire | 3 354,12 |
| Composition | Le concentré de nisine contient au moins 900 unités par milligramme dans un mélange de solides non gras du lait ayant une teneur minimale en chlorure de sodium de 50 %. |
| Description | Poudre blanche |
| Identification | |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 3 % (102 °C à 103 °C, à masse constante) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 235 NATAMYCINE

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | Pimaricine |
| Définition | La natamycine est un fongicide du groupe des macrolides polyéniques et est produite par des souches de <i>Streptomyces natalensis</i> et d'autres espèces appropriées. |
| EINECS | 231-683-5 |
| Nom chimique | Stéréoisomère de l'acide 22-(3-amino-3,6-didésoxy-β-D-mannopyranosyloxy)1,3,26-trihydroxy-12-méthyl-10-oxo-6,11,28-trioxatricyclo[22.3.1.0 ^{5,7}]octacosa-8,14,16,18,20-pentaène-25-carboxylique |
| Formule chimique | C ₃₃ H ₄₇ O ₁₃ N |
| Poids moléculaire | 665,74 |
| Composition | Pas moins de 95 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Poudre cristalline blanche à blanc crème |
| Identification | |
| Réactions de coloration | Si, sur une plaquette d'essai, on ajoute à quelques cristaux de natamycine une goutte d'acide chlorhydrique concentré, on obtient une couleur bleue; une goutte d'acide phosphorique concentré, on obtient une couleur verte qui se transforme en rouge pâle après quelques minutes. |
| Spectrométrie | L'absorption d'une solution à 0,0005 % m/v dans une solution d'acide acétique méthanolique à 1 % est maximale à environ 290 nm, 303 nm et 318 nm; elle présente un plateau à environ 280 nm et est minimale à environ 250 nm, 295,5 nm et 311 nm. |
| pH | Entre 5,5 et 7,5 (une solution à 1 % m/v dans un mélange préalablement neutralisé de 20 volumes de diméthylformamide et 80 volumes d'eau) |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ + 250° à + 295° [solution à 1 % m/v dans de l'acide acétique cristallisables (glacial) à 20 °C et calculé sur la base de la matière sèche] |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 8 % (sur P ₂ O ₅ , sous vide à 60 °C à masse constante) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 100 colonies par gramme |

E 239 HEXAMÉTHYLÉNETRÉRAMINE

| | |
|--------------------------------------|--|
| Synonymes | Hexamine; méthénamine |
| Définition | |
| EINECS | 202-905-8 |
| Nom chimique | 1,3,5,7-tétraazatricyclo[3.3.1.1 ^{3,7}]décane, hexaméthylénététramine |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₂ N ₄ |
| Poids moléculaire | 140,19 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline incolore ou blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de formaldéhyde | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'ammoniaque | Satisfait à l'essai |
| Point de sublimation | 260 °C environ |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (à 105 °C sous vide sur du P ₂ O ₅ pendant 2 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,05 % |
| Sulfates | Pas plus de 0,005 % exprimé en SO ₄ |
| Chlorures | Pas plus de 0,005 % exprimés en Cl |

| | |
|-----------------|---------------------|
| Sels d'ammonium | Indétectables |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 242 DICARBONATE DE DIMÉTHYLE

| | |
|--------------------------------------|---|
| Synonymes | DMDC; pyrocarbonate de diméthyle |
| Définition | |
| EINECS | 224-859-8 |
| Nom chimique | Dicarbonate de diméthyle, ester diméthylique de l'acide pyrocarbonique |
| Formule chimique | C ₄ H ₆ O ₅ |
| Poids moléculaire | 134,09 |
| Composition | Pas moins de 99,8 % |
| Description | Liquide incolore, se décompose en une solution aqueuse. Corrosif pour la peau et les yeux et toxique en cas d'inhalation et d'ingestion |
| Identification | |
| Décomposition | Après dilution, résultats positifs pour le CO ₂ et le méthanol |
| Point de fusion | 17 °C |
| Point d'ébullition | 172 °C avec décomposition |
| Densité à 20 °C | Environ 1,25 g/cm ³ |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Maxima à 1 156 et à 1 832 cm ⁻¹ |
| Pureté | |
| Carbonate de diméthyle | Pas plus de 0,2 % |
| Chlore, total | Pas plus de 3 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 243 ÉTHYL LAUROYL ARGINATE

| | |
|-----------------------|---|
| Synonymes | Ester éthylique d'arginate laurique; ester éthylique d'arginine de lauramide; éthyl-Nα-lauroyl-L-arginate·HCl; LAE; |
| Définition | L'éthyl lauroyl arginate est synthétisé par estérification de l'arginine avec l'éthanol, suivie d'une réaction entre l'ester et le chlorure de lauroyle, en milieu aqueux à une température contrôlée comprise entre 10 et 15 °C et à un pH compris entre 6,7 et 6,9. L'éthyl lauroyl arginate ainsi formé est récupéré sous forme de sel de chlorhydrate, qui est filtré et séché. |
| ELINCS | 434-630-6 |
| Nom chimique | Éthyl-Nα-dodécanoyl-L-arginate·HCl |
| Formule chimique | C ₂₀ H ₄₁ N ₄ O ₃ Cl |
| Poids moléculaire | 421,02 |
| Teneur | Pas moins de 85 % et pas plus de 95 % |
| Description | Poudre blanche |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, l'éthanol, le propylène glycol et le glycérol |
| Pureté | |
| Nα-lauroyl-L-arginine | Pas plus de 3 % |
| Acide laurique | Pas plus de 5 % |
| Laurate d'éthyle | Pas plus de 3 % |
| L-arginine·HCl | Pas plus de 1 % |
| Éthyl Arginate·2HCl | Pas plus de 1 % |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 249 NITRITE DE POTASSIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 231-832-4 |
| Nom chimique | Nitrite de potassium |
| Formule chimique | KNO ₂ |
| Poids moléculaire | 85,11 |
| Composition | Pas moins de 95 % sur la base anhydre (¹) |
| Description | Granules délicieux blancs ou jaunâtres |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de nitrite | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 6,0 et 9,0 (solution à 5 %) |
| Pureté | |

| | |
|---|---|
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 3 % (4 heures, sur gel de silice) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| (¹) Peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel. | |

E 250 NITRITE DE SODIUM

| | |
|---|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 231-555-9 |
| Nom chimique | Nitrite de sodium |
| Formule chimique | NaNO ₂ |
| Poids moléculaire | 69,00 |
| Composition | Pas moins de 97 % sur la base anhydre (¹) |
| Description | Poudre cristalline blanche ou grumeaux jaunâtres |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de nitrite | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,25 % (4 heures, sur gel de silice) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| (¹) Peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel. | |

E 251 NITRATE DE SODIUM**I) NITRATE DE SODIUM SOLIDE**

| | |
|---------------------------------|--|
| Synonymes | Salpêtre du Chili, salpêtre cubique |
| Définition | |
| EINECS | 231-554-3 |
| Nom chimique | Nitrate de sodium |
| Formule chimique | NaNO ₃ |
| Poids moléculaire | 85,00 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline blanche, légèrement hygroscopique |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de nitrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 5,5 et 8,3 (solution à 5 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 2 % (105 °C, 4 heures) |
| Nitrites | Pas plus de 30 mg/kg exprimés en NaNO ₂ |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

II) NITRATE DE SODIUM LIQUIDE

| | |
|---------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | Le nitrate de sodium liquide est une solution aqueuse de nitrate de sodium résultant directement de la réaction chimique entre l'hydroxyde de sodium et l'acide nitrique en quantités stœchiométriques, sans cristallisation ultérieure. La présence d'acide nitrique en quantités excessives dans les formes normalisées préparées à partir de nitrate de sodium liquide répondant aux présentes spécifications est autorisée si elle est clairement indiquée ou mentionnée sur l'étiquette. |
| Nom chimique | Nitrate de sodium |
| Formule chimique | NaNO ₃ |
| Poids moléculaire | 85,00 |
| Composition | Entre 33,5 % et 40,0 % de NaNO ₃ |
| Description | Liquide clair et incolore |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de nitrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | 1,5 — 3,5 |
| Pureté | |
| Acide nitrique libre | Pas plus de 0,01 % |
| Nitrites | Pas plus de 10 mg/kg exprimés en NaNO ₂ |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 0,3 mg/kg |

La présente spécification porte sur une solution aqueuse à 35 %.

E 252 NITRATE DE POTASSIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Salpêtre du Chili, salpêtre cubique |
| Définition | |
| EINECS | 231-818-8 |
| Nom chimique | Nitrate de potassium |
| Formule chimique | KNO ₃ |
| Poids moléculaire | 101,11 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline blanche ou prismes transparents ayant un goût rafraîchissant, légèrement salé et piquant |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de nitrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 4,5 et 8,5 (solution à 5 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1 % (105 °C, 4 heures) |
| Nitrites | Pas plus de 20 mg/kg, exprimés en KNO ₂ |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 260 ACIDE ACÉTIQUE

| | |
|---|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 200-580-7 |
| Nom chimique | Acide acétique, acide éthanoïque |
| Formule chimique | C ₂ H ₄ O ₂ |
| Poids moléculaire | 60,05 |
| Composition | Pas moins de 99,8 % |
| Description | Liquide clair incolore ayant une odeur piquante caractéristique |
| Identification | |
| Point d'ébullition | 118 °C sous une pression de 760 mm (de mercure) |
| Densité | Environ 1,049 |
| Épreuve de recherche d'acétate | Résultats positifs une fois sur trois en solution |
| Point de solidification | Supérieur ou égal à 14,5 °C |
| Pureté | |
| Résidus non volatils | Pas plus de 100 mg/kg |
| Acide formique, formiates et autres impuretés oxydables | Pas plus de 1 000 mg/kg, exprimés en acide formique |
| Matières facilement oxydables | Diluer 2 ml de l'échantillon dans un récipient muni d'un bouchon en verre dans 10 ml d'eau et ajouter 0,1 ml de permanganate de potassium à 0,1 N. La couleur rose ne vire pas au brun avant 30 minutes. |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 0,5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 261 (i) ACÉTATE DE POTASSIUM

| | |
|---|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 204-822-2 |
| Nom chimique | Acétate de potassium |
| Formule chimique | C ₂ H ₃ O ₂ K |
| Poids moléculaire | 98,14 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Cristaux délicieux incolores ou poudre cristalline blanche inodore ou présentant une odeur légèrement acétique |
| Identification | |
| pH | Entre 7,5 et 9,0 (solution aqueuse à 5 %) |
| Épreuve de recherche d'acétate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 8 % (150 °C, 2 heures) |
| Acide formique, formiates et autres impuretés oxydables | Pas plus de 1 000 mg/kg, exprimés en acide formique |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 261 (ii) DIACÉTATE DE POTASSIUM

| | |
|---|---|
| Synonymes | |
| Définition | Le diacétate de potassium est un mélange moléculaire composé d'acétate de potassium et d'acide acétique |
| EINECS | 224-217-7 |
| Nom chimique | Hydrogénodiacétate de potassium |
| Formule chimique | C ₄ H ₇ KO ₄ |
| Masse moléculaire | 158,2 |
| Composition | 36-38 % d'acide acétique libre et 61-64 % d'acétate de potassium |
| Description | Cristaux blancs |
| Identification | |
| pH | Entre 4,5 et 5,0 (solution aqueuse à 10 %) |
| Épreuve de recherche d'acétate | Satisfait à l'épreuve |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'épreuve |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 1 % (méthode de Karl Fischer) |
| Acide formique, formiates et autres impuretés oxydables | Pas plus de 1 000 mg/kg, exprimés en acide formique |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 262 (i) ACÉTATE DE SODIUM

| | |
|---|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 204-823-8 |
| Nom chimique | Acétate de sodium |
| Formule chimique | C ₂ H ₃ NaO ₂ ·nH ₂ O (n = 0 ou 3) |
| Poids moléculaire | Anhydre: 82,03 Trihydraté: 136,08 |
| Composition | Teneur (tant pour la forme anhydre que la forme trihydratée): pas moins de 98,5 % sur la base anhydre |
| Description | Anhydre: poudre blanche inodore granulaire hygroscopique Trihydraté: cristaux transparents incolores ou poudre cristalline granulaire, sans odeur ou présentant une faible odeur acétique. Effleure dans de l'air chaud et sec |
| Identification | |
| pH | Entre 8,0 et 9,5 (solution aqueuse à 1 %) |
| Épreuve de recherche d'acétate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Anhydre: pas plus de 2 % (120 °C, 4 heures) Trihydraté: entre 36 et 42 % (120 °C, 4 heures) |
| Acide formique, formiates et autres impuretés oxydables | Pas plus de 1 000 mg/kg, exprimés en acide formique |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 262 (ii) DIACÉTATE DE SODIUM

| | |
|---|---|
| Synonymes | |
| Définition | Le diacétate de sodium est un dérivé moléculaire de l'acétate de sodium et de l'acide acétique. |
| EINECS | 204-814-9 |
| Nom chimique | Hydrogénodiacétate de sodium |
| Formule chimique | C ₄ H ₇ NaO ₄ ·nH ₂ O (n = 0 ou 3) |
| Poids moléculaire | 142,09 (anhydre) |
| Composition | Entre 39 et 41 % d'acide acétique libre et entre 58 et 60 % d'acétate de sodium |
| Description | Solides cristallins hygroscopiques blancs présentant une odeur acétique |
| Identification | |
| pH | Entre 4,5 et 5,0 (solution aqueuse à 10 %) |
| Épreuve de recherche d'acétate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer) |
| Acide formique, formiates et autres impuretés oxydables | Pas plus de 1 000 mg/kg, exprimés en acide formique |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 263 ACÉTATE DE CALCIUM

| | | |
|---|--|--|
| Synonymes | | |
| Définition | | |
| EINECS | 200-540-9 | |
| Nom chimique | Acétate de calcium | |
| Formule chimique | Anhydre: | C ₄ H ₆ O ₄ Ca |
| | Monohydraté: | C ₄ H ₆ O ₄ Ca·H ₂ O |
| Poids moléculaire | Anhydre: | 158,17 |
| | Monohydraté: | 176,18 |
| Composition | Pas moins de 98 % sur la base anhydre | |
| Description | L'acétate de calcium anhydre est un solide cristallin blanc hygroscopique et volumineux présentant une saveur légèrement amère. On peut également détecter une légère odeur d'acide acétique. Le monohydrate peut se présenter sous forme d'aiguilles, de granules ou de poudre. | |
| Identification | | |
| pH | Entre 6,0 et 9,0 (solution aqueuse à 10 %) | |
| Épreuve de recherche d'acétate | Satisfait à l'essai | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai | |
| Pureté | | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 11 % (155 °C, à masse constante, pour le monohydrate) | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,3 % | |
| Acide formique, formiates et autres impuretés oxydables | Pas plus de 1 000 mg/kg, exprimés en acide formique | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | |

E 270 ACIDE LACTIQUE

| | | |
|---------------------------------|---|--|
| Synonymes | | |
| Définition | | |
| EINECS | Mélange d'acide lactique (C ₃ H ₆ O ₃) et de lactate d'acide lactique (C ₆ H ₁₀ O ₅) obtenu par fermentation lactique de sucres ou préparation de synthèse. | |
| | L'acide lactique est hygroscopique et lorsqu'il est concentré par ébullition, il se condense pour former du lactate d'acide lactique qui, par dilution et réchauffement, s'hydrolyse en acide lactique. | |
| Nom chimique | Acide lactique, acide 2-hydroxypropionique, acide 1-hydroxyéthane-1-carboxylique | |
| Formule chimique | C ₃ H ₆ O ₃ | |
| Poids moléculaire | 90,08 | |
| Composition | Pas moins de 76 % | |
| Description | Liquide sirupeux à solide, incolore ou jaunâtre, pratiquement inodore | |
| Identification | | |
| Épreuve de recherche de lactate | Satisfait à l'essai | |
| Pureté | | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % | |
| Chlorure | Pas plus de 0,2 % | |
| Sulfate | Pas plus de 0,25 % | |
| Fer | Pas plus de 10 mg/kg | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | |

Note: la présente spécification porte sur une solution aqueuse à 80 %; pour des solutions aqueuses plus faibles, calculer les valeurs correspondant à leur teneur en acide lactique.

E 280 ACIDE PROPIONIQUE

| | | |
|----------------------------|---|--|
| Synonymes | | |
| Définition | | |
| EINECS | 201-176-3 | |
| Nom chimique | Acide propionique, acide propanoïque | |
| Formule chimique | C ₃ H ₆ O ₂ | |
| Poids moléculaire | 74,08 | |
| Composition | Pas moins de 99,5 % | |
| Description | Liquide huileux incolore ou légèrement jaunâtre ayant une odeur légèrement piquante | |
| Identification | | |
| Point de fusion | – 22 °C | |
| Intervalle de distillation | Entre 138,5 °C et 142,5 °C | |
| Pureté | | |
| Résidus non volatils | Pas plus de 0,01 % après dessiccation à 140 °C à masse constante | |
| Aldéhydes | Pas plus de 0,1 %, exprimés en formaldéhyde | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg | |

| | |
|---------|---------------------|
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
|---------|---------------------|

E 281 PROPIONATE DE SODIUM

| Synonymes | |
|------------------------------------|---|
| Définition | |
| EINECS | 205-290-4 |
| Nom chimique | Propionate de sodium, propanoate de sodium |
| Formule chimique | C ₃ H ₅ O ₂ Na |
| Poids moléculaire | 96,06 |
| Composition | Pas moins de 99 % après dessiccation pendant 2 heures à 105 °C |
| Description | Poudre cristalline hygroscopique blanche ou fine poudre blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de propionate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,5 et 10,5 (solution aqueuse à 10 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | pas plus de 4 % (105 °C, 2 heures) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,1 % |
| Fer | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 282 PROPIONATE DE CALCIUM

| Synonymes | |
|------------------------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | 223-795-8 |
| Nom chimique | Propionate de calcium |
| Formule chimique | C ₄ H ₁₀ O ₄ Ca |
| Poids moléculaire | 186,22 |
| Composition | Pas moins de 99 % après dessiccation pendant 2 heures à 105 °C |
| Description | Poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de propionate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 6,0 et 9,0 (solution aqueuse à 10 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | pas plus de 4 % (105 °C, 2 heures) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,3 % |
| Fer | Pas plus de 50 mg/kg |
| Fluorures | Pas plus de 20 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 283 PROPIONATE DE POTASSIUM

| Synonymes | |
|------------------------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | 206-323-5 |
| Nom chimique | Propionate de potassium; propanoate de potassium |
| Formule chimique | C ₃ H ₅ KO ₂ |
| Poids moléculaire | 112,17 |
| Composition | Pas moins de 99 % après dessiccation pendant 2 heures à 105 °C |
| Description | Poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de propionate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 4 % (105 °C, 2 heures) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,1 % |
| Fer | Pas plus de 30 mg/kg |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 284 ACIDE BORIQUE

| | |
|-----------------------|--|
| Synonymes | Acide monoborique, acide orthoborique, Borofax |
| Définition | |
| EINECS | 233-139-2 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | H ₃ BO ₃ |
| Poids moléculaire | 61,84 |
| Composition | Pas moins de 99,5 % |
| Description | Cristaux transparents incolores et inodores; granules blancs ou poudre blanche; légèrement onctueux au toucher; se présente à l'état naturel sous la forme de sassolite minérale |
| Identification | |
| Point de fusion | À environ 171 °C. |
| Épreuve de combustion | La combustion produit une belle flamme verte. |
| pH | Entre 3,8 et 4,8 (solution aqueuse à 3,3 %) |
| Pureté | |
| Peroxides | Aucune couleur n'apparaît au moment de l'ajout d'une solution KI |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 285 TÉTRABORATE DE SODIUM (BORAX)

| | |
|-----------------------|---|
| Synonymes | Borate de sodium |
| Définition | |
| EINECS | 215-540-4 |
| Nom chimique | Tétraborate de sodium, bborate de sodium, pyroborate de sodium, tétraborate de disodium anhydre |
| Formule chimique | Na ₂ B ₄ O ₇ Na ₂ B ₄ O ₇ ·10H ₂ O |
| Poids moléculaire | 201,27 |
| Composition | |
| Description | Poudre ou feuillets ressemblant à du verre et devenant opaques à l'exposition à l'air; lentement soluble dans l'eau |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | Entre 171 °C et 175 °C avec décomposition |
| Pureté | |
| Peroxides | Aucune couleur n'apparaît au moment de l'ajout d'une solution KI |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 290 DIOXYDE DE CARBONE

| | |
|--|--|
| Synonymes | Gaz de l'acide carbonique, neige carbonique, glace sèche (forme solide), anhydride carbonique |
| Définition | |
| EINECS | 204-696-9 |
| Nom chimique | Dioxyde de carbone |
| Formule chimique | CO ₂ |
| Poids moléculaire | 44,01 |
| Composition | Pas moins de 99 % volume/volume sur la base de la forme gazeuse |
| Description | Gaz incolore dans des conditions environnementales normales ayant une odeur légèrement piquante. Le dioxyde de carbone commercial est transporté et manipulé sous la forme d'un liquide dans des cylindres pressurisés ou des systèmes de stockage en vrac, ou en blocs solides comprimés de «glace sèche». Les formes solides (glace sèche) contiennent généralement des agents de liaison comme le propyléneglycol ou de l'huile minérale. |
| Identification | |
| Formation de précipité | Lorsqu'un filet de l'échantillon est passé dans une solution d'hydroxyde de baryum, il se produit un précipité blanc qui se dissout avec effervescence dans de l'acide acétique dilué. |
| Pureté | |
| Acidité | Le barbotage de 915 ml de gaz à travers 50 ml d'eau fraîchement portée à ébullition ne doit pas conférer à celle-ci une acidité vis-à-vis du méthylorange supérieure à celle de 50 ml d'eau fraîchement portée à ébullition additionnés de 1 ml d'acide chlorhydrique (0,01 N). |
| Substances réductrices, phosphure et sulfure d'hydrogène | Le barbotage de 915 ml de gaz à travers 25 ml de réactif au nitrate d'argent ammoniacal additionnés de 3 ml d'ammoniaque ne doit provoquer ni trouble ni noircissement de cette solution. |
| Monoxyde de carbone | Pas plus de 10 µl/l |
| Teneur en huile | Pas plus de 5 mg/kg |

E 296 ACIDE MALIQUE

| Synonymes | |
|--------------------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | 230-022-8, 210-514-9, 202-601-5 |
| Nom chimique | Acide hydroxybutanedioïque, acide hydroxysuccinique |
| Formule chimique | C ₄ H ₆ O ₅ |
| Poids moléculaire | 134,09 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % |
| Description | Poudre cristalline ou granules de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | 127 °C — 132 °C |
| Épreuve de recherche de malate | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Acide fumarique | Pas plus de 1,0 % |
| Acide maléique | Pas plus de 0,05 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 297 ACIDE FUMARIQUE

| Synonymes | |
|---|---|
| Définition | |
| EINECS | 203-743-0 |
| Nom chimique | Acide <i>trans</i> -butène-dioïque, acide <i>trans</i> -1,2-éthylène-dicarboxylique |
| Formule chimique | C ₄ H ₄ O ₄ |
| Poids moléculaire | 116,07 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline ou granules de couleur blanche |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | Entre 286 °C et 302 °C (capillaire fermé, chauffage rapide) |
| Épreuve de recherche de liaisons doubles | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide 1,2-dicarboxylique | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 3,0 et 3,2 (solution à 0,05 % à 25 °C) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (120 °C, 4 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Acide maléique | Pas plus de 0,1 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 300 ACIDE ASCORBIQUE, ACIDE L-ASCORBIQUE

| Synonymes | Acide L-xylo-ascorbiqe, acide L(+)-ascorbiqe |
|--|---|
| Définition | |
| EINECS | 200-066-2 |
| Nom chimique | Acide L-ascorbiqe, acide ascorbiqe, 2,3-didéhydro-L-thréo-hexono-1,4-lactone, 3-céto-L-gulofuranolactone |
| Formule chimique | C ₆ H ₈ O ₆ |
| Poids moléculaire | 176,13 |
| Composition | Pas moins de 99 % de C ₆ H ₈ O ₆ après dessiccation sous vide dans un dessiccatteur à l'acide sulfurique pendant 24 heures |
| Description | Poudre cristalline inodore blanche ou légèrement jaunâtre |
| Intervalle de fusion | Entre 189 °C et 193 °C avec décomposition |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'acide ascorbiqe | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 2,4 et 2,8 (solution aqueuse à 2 %) |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre + 20,5° et + 21,5° (solution aqueuse 10 % m/v) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,4 % (sous vide à l'acide sulfurique pendant 24 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 301 ASCORBATE DE SODIUM

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | L-ascorbate de sodium, sel monosodique de l'acide L-ascorbique |
| Définition | |
| EINECS | 205-126-1 |
| Nom chimique | Ascorbate de sodium, L-ascorbate de sodium, énolate de sodium 2,3-didéhydro-L-thréo-hexono-1,4-lactone, énolate de sodium 3-céto-L-gulofuranolactone |
| Formule chimique | C ₆ H ₇ O ₆ Na |
| Poids moléculaire | 198,11 |
| Composition | Pas moins de 99 % de C ₆ H ₇ O ₆ Na, après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à l'acide sulfurique pendant 24 heures |
| Description | Poudre cristalline inodore blanche ou blanchâtre qui fonce à la lumière |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'ascorbate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 6,5 et 8,0 (solution aqueuse à 10 %) |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre + 103° et + 106° (solution aqueuse 10 % m/v) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,25 % (sous vide à l'acide sulfurique pendant 24 heures) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 302 ASCORBATE DE CALCIUM

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | Ascorbate de calcium dihydraté |
| Définition | |
| EINECS | 227-261-5 |
| Nom chimique | Ascorbate de calcium dihydraté, sel de calcium de 2,3-didéhydro-L-thréo-hexono-1,4-lactone dihydraté |
| Formule chimique | C ₁₂ H ₁₄ O ₁₂ Ca·2H ₂ O |
| Poids moléculaire | 426,35 |
| Composition | Pas moins de 98 % sur la substance exempte de matières volatiles |
| Description | Poudre cristalline inodore blanche à jaune légèrement grisâtre |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'ascorbate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 6,0 et 7,5 (solution aqueuse à 10 %) |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre + 95° et + 97° (solution aqueuse 5 % m/v) |
| Pureté | |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Matières volatiles | Pas plus de 0,3 % après dessiccation à température ambiante pendant 24 heures dans un dessiccateur à l'acide sulfurique ou au pentoxyde de phosphore |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 304 (i) PALMITATE D'ASCORBYLE

| | |
|------------------------------|---|
| Synonymes | L-palmitate d'ascorbyle |
| Définition | |
| EINECS | 205-305-4 |
| Nom chimique | Palmitate d'ascorbyle, L-palmitate d'ascorbyle, palmitate de 2,3-didéhydro-L-thréo-hexono-1,4-lactone-6, 6-palmitoyl-3-céto-L-gulofuranolactone |
| Formule chimique | C ₂₂ H ₃₈ O ₇ |
| Poids moléculaire | 414,55 |
| Composition | Pas moins de 98 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Poudre blanche ou blanc jaunâtre d'odeur rappelant celle des agrumes |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | Entre 107 °C et 117 °C |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre + 21° et + 24° (solution méthanolique à 5 % m/v) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 2,0 % (four sous vide à une température comprise entre 56 °C et 60 °C pendant 1 heure) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 304 (ii) STÉARATE D'ASCORBYLE

| | |
|-------------------|-----------|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 246-944-9 |

| | |
|-------------------------|--|
| Nom chimique | Stéarate d'ascorbyle, L-stéarate d'ascorbyle, stéarate de 2,3-didéhydro-L-thréo-hexono-1,4-lactone-6, 6-stéaryl-3-céto-L-gulofuranolactone |
| Formule chimique | C ₂₄ H ₄₂ O ₇ |
| Poids moléculaire | 442,6 |
| Composition | Pas moins de 98 % |
| Description | Poudre blanche ou blanc jaunâtre d'odeur rappelant celle des agrumes |
| Identification | |
| Point de fusion | Environ 116 °C |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 2,0 % (four sous vide à une température comprise entre 56 °C et 60 °C pendant 1 heure) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 306 EXTRAITS RICHES EN TOCOPHÉROLS

| | |
|--|---|
| Synonymes | |
| Définition | Produit obtenu par distillation sous vide à la vapeur d'eau de produits oléagineux comestibles d'origine végétale contenant des tocophérols et des tocotriénols. Contient des tocophérols tels que les d-α, d-β, d-γ et d-δ tocophérols. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | 430,71 (d-α-tocophérol) |
| Composition | Pas moins de 34 % de tocophérols totaux |
| Description | Huile visqueuse, limpide, rouge brunâtre à rouge, d'odeur et de goût d'une douceur caractéristique. Une légère séparation des constituants cireux sous forme microcristalline peut apparaître. |
| Identification | |
| Par méthode appropriée de chromatographie de partage (gaz-liquide) | |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ supérieur ou égal à + 20° |
| Solubilité | Insolubles dans l'eau. Solubles dans l'éthanol. Miscibles dans l'éther. |
| Pureté | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 307 ALPHA-TOCOPHÉROL

| | |
|--------------------------------------|---|
| Synonymes | dl-α-Tocophérol, (all rac)-α-tocophérol |
| Définition | |
| EINECS | 233-466-0 |
| Nom chimique | DL-5,7,8-triméthyltocol, DL-2,5,7,8-tétraméthyl-2-(4',8',12'-triméthyltridécy)-6-chromanol |
| Formule chimique | C ₂₉ H ₅₀ O ₂ |
| Poids moléculaire | 430,71 |
| Composition | Pas moins de 96 % |
| Description | Huile visqueuse, limpide et pratiquement inodore, jaunâtre à ambrée, qui s'oxyde et fonce à l'air ou à la lumière |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, facilement soluble dans l'éthanol, miscible dans l'éther |
| Spectrophotométrie | Absorption maximale à environ 292 nm dans l'éthanol absolu |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁵ 0°±0,05° (solution 1:10 dans du chloroforme) |
| Pureté | |
| Indice de réfraction | [n] _D ²⁰ 1,503 — 1,507 |
| Absorption spécifique dans l'éthanol | E _{1cm} ^{1%} = 71—76 à 292 nm (0,01 g dans 200 ml d'éthanol absolu) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 308 GAMMA-TOCOPHÉROL

| | |
|-------------------|--|
| Synonymes | dl-γ-Tocophérol |
| Définition | |
| EINECS | 231-523-4 |
| Nom chimique | 2,7,8-triméthyl-2-(4',8',12'-triméthyltridécy) chromanne-6-ol |
| Formule chimique | C ₂₈ H ₄₈ O ₂ |
| Poids moléculaire | 416,69 |
| Composition | Pas moins de 97 % |
| Description | Huile visqueuse claire jaunâtre qui s'oxyde et fonce à l'air et à la lumière |

| Identification | |
|--------------------------------------|--|
| Spectrométrie | Absorptions maximales dans l'éthanol absolu à environ 298 nm et 257 nm |
| Pureté | |
| Absorption spécifique dans l'éthanol | $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (298 nm) entre 91 et 97 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (257 nm) entre 5,0 et 8,0 |
| Indice de réfraction | [n] _D ²⁰ 1,503—1,507 |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 309 DELTA-TOCOPHÉROL

| Synonymes | |
|--------------------------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | 204-299-0 |
| Nom chimique | 2,8-diméthyl-2-(4',8',12'-triméthyl-tridécyl) chromanne-6-ol |
| Formule chimique | C ₂₇ H ₄₆ O ₂ |
| Poids moléculaire | 402,7 |
| Composition | Pas moins de 97 % |
| Description | |
| | Huile visqueuse claire légèrement jaunâtre ou orangée qui s'oxyde et fonce à l'air ou à la lumière |
| Identification | |
| Spectrométrie | Absorptions maximales dans l'éthanol absolu à environ 298 nm et 257 nm |
| Pureté | |
| Absorption spécifique dans l'éthanol | $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (298 nm) entre 89 et 95 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (257 nm) entre 3,0 et 6,0 |
| Indice de réfraction | [n] _D ²⁰ 1,500—1,504 |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 310 GALLATE DE PROPYLE

| Synonymes | |
|--------------------------------------|---|
| Définition | |
| EINECS | 204-498-2 |
| Nom chimique | Gallate de propyle, ester propylique de l'acide gallique, ester n-propylique de l'acide 3,4,5-trihydroxybenzoïque |
| Formule chimique | C ₁₀ H ₁₂ O ₅ |
| Poids moléculaire | 212,20 |
| Composition | Pas moins de 98 % calculés sur la base anhydre |
| Description | |
| | Solide cristallin inodore blanc à blanc crème |
| Identification | |
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau, facilement soluble dans l'éthanol, l'éther et le propane-1,2-diol |
| Intervalle de fusion | Entre 146 °C et 150 °C après dessiccation à 110 °C pendant quatre heures |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (110 °C, 4 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Acide libre | Pas plus de 0,5 % (exprimé en acide gallique) |
| Composés organochlorés | Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en Cl) |
| Absorption spécifique dans l'éthanol | $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (275 nm) supérieure ou égale à 485 et inférieure ou égale à 520 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 315 ACIDE ÉRYTHORBIQUE

| Synonymes | |
|---|--|
| Définition | |
| EINECS | 201-928-0 |
| Nom chimique | Acide D-érythro-hexénique-2-γ-lactone, acide isoascorbique, acide D-isoascorbique |
| Formule chimique | C ₆ H ₈ O ₆ |
| Poids moléculaire | 176,13 |
| Composition | Pas moins de 98 % sur la base anhydre |
| Description | |
| | Solide cristallin blanc à légèrement jaunâtre qui fonce progressivement à la lumière |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | Entre 164 °C et 172 °C avec décomposition |
| Épreuve de réaction de coloration pour l'acide ascorbique | Satisfait à l'essai |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁵ entre -16,5° et -18° (solution aqueuse 10 % m/v) |

| Pureté | |
|-------------------------|---|
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,4 % après dessiccation (sous pression réduite sur gel de silice pendant 3 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,3 % |
| Oxalate | Dans une solution de 1 g dans 10 ml d'eau, ajouter 2 gouttes d'acide acétique glacial et 5 ml de solution d'acétate de calcium 10 %. La solution doit rester limpide. |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 316 ÉRYTHORBATE DE SODIUM

| Synonymes | Isoascorbate de sodium |
|---|---|
| Définition | |
| EINECS | 228-973-9 |
| Nom chimique | Isoascorbate de sodium, acide D-isoascorbutique de sodium, sel de sodium de 2,3-didéhydro-D-érythrohexono-1,4-lactone, énolate de sodium monohydraté de 3-céto-D-gulofurano-lactone |
| Formule chimique | C ₆ H ₇ O ₆ Na·H ₂ O |
| Poids moléculaire | 216,13 |
| Composition | Pas moins de 98 % après séchage dans un dessiccateur sous vide à l'acide sulfurique pendant 24 heures, exprimée sur la base de la substance monohydratée |
| Description | Solide cristallin blanc |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol |
| Épreuve de réaction de coloration pour l'acide ascorbique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 5,5 et 8,0 (solution aqueuse à 10 %) |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁵ entre + 95° et + 98° (solution aqueuse 10 % m/v) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,25 % après dessiccation (sous vide, à l'acide sulfurique, pendant 24 heures) |
| Oxalate | Dans une solution de 1 g dans 10 ml d'eau, ajouter 2 gouttes d'acide acétique glacial et 5 ml de solution d'acétate de calcium 10 %. La solution doit rester limpide. |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 319 -BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE (BHQT)

| Synonymes | BHQT |
|--------------------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | 217-752-2 |
| Nom chimique | Tert-butyl-1,4-benzènediol, 2-(1,1-diméthyléthyl)-1,4-benzènediol |
| Formule chimique | C ₁₀ H ₁₄ O ₂ |
| Poids moléculaire | 166,22 |
| Composition | Pas moins de 99 % de C ₁₀ H ₁₄ O ₂ |
| Description | Solide cristallin blanc, présentant une odeur caractéristique |
| Identification | |
| Solubilité | Pratiquement insoluble dans l'eau; soluble dans l'éthanol |
| Point de fusion | Pas moins de 126,5 °C |
| Substances phénoliques | Dissoudre environ 5 mg de l'échantillon dans 10 ml de méthanol et ajouter 10,5 ml de solution de diméthylamine (1:4). Une couleur rouge à rose apparaît. |
| Pureté | |
| Tert-Butyl-p-benzoquinone | Pas plus de 0,2 % |
| 2,5-Di-tert-butyl hydroquinone | Pas plus de 0,2 % |
| Hydroxyquinone | Pas plus de 0,1 % |
| Toluène | Pas plus de 25 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 320 BUTYLHYDROXYANISOL (BHA)

| Synonymes | BHA |
|------------------------|---|
| Définition | |
| EINECS | 246-563-8 |
| Nom chimique | 3-tert-butyl-4-hydroxyanisole, mélange de 2-tert-butyl-4-hydroxyanisole et de 3-tert-butyl-4-hydroxyanisole |
| Formule chimique | C ₁₁ H ₁₆ O ₂ |
| Poids moléculaire | 180,25 |
| Composition | Pas moins de 98,5 % de C ₁₁ H ₁₆ O ₂ et pas moins de 85 % de l'isomère 3-tert-butyl-4-hydroxyanisole |
| Description | Paillettes blanches ou légèrement jaunâtres ou solide cireux, ayant une légère odeur aromatique |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, facilement soluble dans l'éthanol |
| Intervalle de fusion | Entre 48 °C et 63 °C |
| Réaction de coloration | Satisfait à l'essai pour les groupes phénol |
| Pureté | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,05 % après calcination à 800 ± 25 °C |

| | |
|-----------------------|--|
| Impuretés phénoliques | Pas plus de 0,5 % |
| Absorption spécifique | $E_{1cm}^{1\%}$ (à 290 nm) supérieure ou égale à 190 et inférieure ou égale à 210 $E_{1cm}^{1\%}$ (à 228 nm) supérieure ou égale à 326 et inférieure ou égale à 345 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 321 BUTYLHYDROXYTOLUÈNE (BHT)

| | |
|--------------------------------------|--|
| Synonymes | BHT |
| Définition | |
| EINECS | 204-881-4 |
| Nom chimique | 2,6-Butylditertiaire- <i>p</i> -crésol, 4-méthyl-2,6-butylditertiairephénol |
| Formule chimique | C ₁₅ H ₂₄ O |
| Poids moléculaire | 220,36 |
| Composition | Pas moins de 99 % |
| Description | Solide blanc, cristallin ou en paillettes, inodore ou ayant une odeur caractéristique légèrement aromatique |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau et le propane-1,2-diol Facilement soluble dans l'éthanol |
| Point de fusion | À 70 °C |
| Spectrométrie | L'absorption dans la gamme de 230 à 320 nm d'une couche de 2 cm d'une solution à 1:100 000 dans de l'éthanol déshydraté présente un maximum à 278 nm uniquement. |
| Pureté | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,005 % |
| Impuretés phénoliques | Pas plus de 0,5 % |
| Absorption spécifique dans l'éthanol | $E_{1cm}^{1\%}$ (à 278 nm) supérieure ou égale à 81 et inférieure ou égale à 88 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 322 LÉCITHINES

| | |
|--|---|
| Synonymes | Phosphatides, phospholipides |
| Définition | Les lécithines sont des mélanges ou des fractions de phosphatides obtenus au moyen de procédés physiques à partir de substances alimentaires animales ou végétales; elles comprennent également les produits hydrolysés obtenus par l'utilisation d'enzymes inoffensives appropriées. Le produit final ne doit présenter aucune activité enzymatique résiduelle. Les lécithines peuvent être légèrement blanchies en milieu aqueux au moyen de peroxyde d'hydrogène. Cette oxydation ne peut modifier la structure chimique des phosphatides des lécithines. |
| EINECS | 232-307-2 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Lécithines: pas moins de 60,0 % de matières insolubles dans l'acétone Lécithines hydrolysées: pas moins de 56,0 % de matières insolubles dans l'acétone |
| Description | Lécithines: liquide, semi-liquide visqueux ou poudre de couleur brune Lécithines hydrolysées: liquide visqueux ou pâte brun clair à brun |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de cholines | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphore | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de lécithines hydrolysées | Verser 500 ml d'eau (30-35 °C) dans un bêcher de 800 ml. Ajouter ensuite lentement 50 ml d'échantillon en remuant constamment. Une lécithine hydrolysée formera une émulsion homogène. Une lécithine non hydrolysée formera un précipité d'environ 50 g. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 2,0 % (105 °C, 1 heure) |
| Matières insolubles dans le toluène | Pas plus de 0,3 % |
| Indice d'acidité | Lécithines: pas plus de 35 mg d'hydroxyde de potassium par gramme Lécithines hydrolysées: pas plus de 45 mg d'hydroxyde de potassium par gramme |
| Indice de peroxyde | Inférieur ou égal à 10 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 325 LACTATE DE SODIUM

| Synonymes | |
|-----------------------------------|---|
| Définition | |
| EINECS | 200-772-0 |
| Nom chimique | Lactate de sodium, 2-hydroxypropanoate de sodium |
| Formule chimique | C ₃ H ₅ NaO ₃ |
| Poids moléculaire | 112,06 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 57 % et pas plus de 66 % |
| Description | Liquide transparent incolore et inodore ou ayant une légère odeur caractéristique |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de lactate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 6,5 et 7,5 (solution aqueuse à 20 %) |
| Pureté | |
| Acidité | Pas plus de 0,5 % de la matière sèche, exprimée en acide lactique |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Matières réductrices | Aucune réduction de la liqueur de Fehling |

Note: la présente spécification porte sur une solution aqueuse à 60 %.

E 326 LACTATE DE POTASSIUM

| Synonymes | |
|-----------------------------------|---|
| Définition | |
| EINECS | 213-631-3 |
| Nom chimique | Lactate de potassium, 2-hydroxypropanoate de potassium |
| Formule chimique | C ₃ H ₅ O ₃ K |
| Poids moléculaire | 128,17 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 57 % et pas plus de 66 % |
| Description | Liquide limpide légèrement visqueux et pratiquement inodore, ou ayant une odeur caractéristique faible |
| Identification | |
| Calcination | Brûler une solution de lactate de potassium jusqu'à calcination. Les cendres sont alcalines et on observe une effervescence lors de l'adjonction d'acide. |
| Réaction de coloration | Recouvrir avec 2 ml de solution de lactate de potassium 5 ml d'une solution à 1 % de catéchol dans de l'acide sulfurique. Une couleur rouge sombre apparaît à l'interface. |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de lactate | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Acidité | Dissoudre 1 g de solution de lactate de potassium dans 20 ml d'eau, ajouter 3 gouttes de solution d'essai de phénolphthaleïne et titrer avec de l'hydroxyde de sodium 0,1 N. Ne doit pas nécessiter plus de 0,2 ml. |
| Matières réductrices | Aucune réduction de la liqueur de Fehling |

Note: la présente spécification porte sur une solution aqueuse à 60 %.

E 327 LACTATE DE CALCIUM

| Synonymes | |
|---------------------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | 212-406-7 |
| Nom chimique | Dilactate de calcium, dilactate de calcium hydraté, sel de calcium de l'acide 2-hydroxypropionique |
| Formule chimique | (C ₃ H ₅ O ₂) ₂ Ca·nH ₂ O (n = 0 — 5) |
| Poids moléculaire | 218,22 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 98 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline ou granules blancs pratiquement inodores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de lactate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Soluble dans l'eau et pratiquement insoluble dans l'éthanol |
| pH | Entre 6,0 et 8,0 (solution à 5 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | anhydre: pas plus de 3,0 % (120 °C, 4 heures) avec 1 molécule d'eau: pas plus de 8,0 % (120 °C, 4 heures) avec 3 molécules d'eau: pas plus de 20,0 % (120 °C, 4 heures) avec 4,5 molécules d'eau: pas plus de 27,0 % (120 °C, 4 heures) |
| Acidité | Pas plus de 0,5 % de la matière sèche, exprimée en acide lactique |

| | |
|----------------------|---|
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Matières réductrices | Aucune réduction de la liqueur de Fehling |

E 330 ACIDE CITRIQUE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | L'acide citrique est produit à partir de jus de citron ou d'ananas, par fermentation de solutions d'hydrates de carbone ou d'autres milieux appropriés au moyen de <i>Candida</i> spp. ou de souches non toxicogènes d' <i>Aspergillus niger</i> . |
| EINECS | 201-069-1 |
| Nom chimique | Acide citrique, acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, acide β-hydroxytricarballylique |
| Formule chimique | a) C ₆ H ₈ O ₇ (anhydre) b) C ₆ H ₈ O ₇ ·H ₂ O (monohydraté) |
| Poids moléculaire | a) 192,13 (anhydre) b) 210,15 (monohydraté) |
| Composition | L'acide citrique existe sous forme anhydre ou avec une molécule d'eau. Il contient au moins 99,5 % de C ₆ H ₈ O ₇ , calculés sur la base anhydre. |
| Description | L'acide citrique est un solide cristallin inodore blanc ou incolore à goût acide très prononcé. Le monohydrate effleurit dans l'air sec. |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau; facilement soluble dans l'éthanol; soluble dans l'éther |
| Pureté | |
| Teneur en eau | L'acide citrique anhydre ne contient pas plus de 0,5 % d'eau; l'acide citrique monohydraté ne contient pas plus de 8,8 % d'eau (méthode de Karl Fischer). |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,05 % après calcination à 800 ± 25 °C |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 0,5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en acide oxalique, après dessiccation |
| Matières facilement carbonisables | Chauder 1 g d'échantillon réduit en poudre dissous dans 10 ml d'acide sulfurique à 98 % au minimum au bain-marie à 90 °C pendant 1 heure à l'abri de la lumière. La solution doit être brun pâle (liquide de contrôle K). |

E 331 (i) CITRATE MONOSODIQUE

| | |
|---------------------------------|---|
| Synonymes | Citrate de sodium monobasique |
| Définition | |
| EINECS | 242-734-6 |
| Nom chimique | Citrate monosodique, sel monosodique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique |
| Formule chimique | a) C ₆ H ₈ O ₇ Na (anhydre) b) C ₆ H ₇ O ₇ Na·H ₂ O (monohydraté) |
| Poids moléculaire | a) 214,11 (anhydre) b) 232,23 (monohydraté) |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche cristalline ou cristaux incolores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de citrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 3,5 et 3,8 (solution aqueuse à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Anhydre: pas plus de 1,0 % (140 °C, 0,5 heure) Monohydrate: pas plus de 8,8 % (180 °C, 4 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en acide oxalique, après dessiccation |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 331 (ii) CITRATE DISODIQUE

| | |
|---------------------------------|--|
| Synonymes | Citrate de sodium dibasique |
| Définition | |
| EINECS | 205-623-3 |
| Nom chimique | Citrate disodique, sel disodique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel disodique de l'acide citrique à 1,5 molécule d'eau |
| Formule chimique | C ₆ H ₈ O ₇ Na ₂ ·1,5H ₂ O |
| Poids moléculaire | 263,11 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche cristalline ou cristaux incolores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de citrate | Satisfait à l'essai |

| | |
|--------------------------------|---|
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 4,9 et 5,2 (solution aqueuse à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 13,0 % (180 °C, 4 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en acide oxalique, après dessiccation |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 331 (iii) CITRATE TRISODIQUE

| | |
|---------------------------------|--|
| Synonymes | Citrate de sodium tribasique |
| Définition | |
| EINECS | 200-675-3 |
| Nom chimique | Citrate trisodique, sel trisodique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel trisodique de l'acide citrique, sous forme anhydre, dihydratée ou pentahydratée |
| Formule chimique | Anhydre: C ₆ H ₅ O ₇ Na ₃ Hydraté: C ₆ H ₅ O ₇ Na ₃ ·nH ₂ O (n = 2 ou 5) |
| Poids moléculaire | 258,07 (anhydre) 294,10 (hydraté n = 2) 348,16 (hydraté n = 5) |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche cristalline ou cristaux incolores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de citrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,5 et 9,0 (solution aqueuse à 5 %) |
| Pureté | |
| Perte par dessiccation | Anhydre: pas plus de 1,0 % (180 °C, 18 heures) Dihydrate: entre 10,0 et 13,0 % (180 °C, 18 heures) Pentahydrate: pas plus de 30,3 % (180 °C, 4 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en acide oxalique, après dessiccation |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 332 (i) CITRATE MONOPOTASSIQUE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | Citrate de potassium monobasique |
| Définition | |
| EINECS | 212-753-4 |
| Nom chimique | Citrate monopotassique, sel monopotassique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel monopotassique anhydre de l'acide citrique |
| Formule chimique | C ₆ H ₅ O ₇ K |
| Poids moléculaire | 230,21 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre granuleuse blanche hygroscopique ou cristaux transparents |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de citrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 3,5 et 3,8 (solution aqueuse à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1,0 % (180 °C, 4 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en acide oxalique, après dessiccation |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 332 (ii) CITRATE TRIPOTASSIQUE

| | |
|---------------------------------|---|
| Synonymes | Citrate de potassium tribasique |
| Définition | |
| EINECS | 212-755-5 |
| Nom chimique | Citrate tripotassique, sel tripotassique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel tripotassique monohydraté de l'acide citrique |
| Formule chimique | C ₆ H ₅ O ₇ K ₃ ·H ₂ O |
| Poids moléculaire | 324,42 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre granuleuse blanche hygroscopique ou cristaux transparents |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de citrate | Satisfait à l'essai |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,5 et 9,0 (solution aqueuse à 5 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 6,0 % (180 °C, 4 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 333 (i) CITRATE MONOCALCIQUE

| | |
|---------------------------------|---|
| Synonymes | Citrate de calcium monobasique |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Citrate monocalcique, sel monocalcique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel monocalcique monohydraté de l'acide citrique |
| Formule chimique | (C ₆ H ₅ O ₇) ₂ Ca·H ₂ O |
| Poids moléculaire | 440,32 |
| Composition | Pas moins de 97,5 % sur la base anhydre |
| Description | Fine poudre blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de citrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 3,2 et 3,5 (solution aqueuse à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 7,0 % (180 °C, 4 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage) |
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Aluminium | Pas plus de 30 mg/kg (uniquement lorsqu'il est ajouté à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) Pas plus de 200 mg/kg (pour toute utilisation autre que l'addition à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) |
| Carbonates | La dissolution de 1 g de citrate de calcium dans 10 ml d'acide chlorhydrique 2 N ne doit dégager que quelques bulles isolées. |

E 333 (ii) CITRATE DICALCIQUE

| | |
|---------------------------------|---|
| Synonymes | Citrate de calcium dibasique |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Citrate dicalcique, sel dicalcique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel dicalcique trihydraté de l'acide citrique |
| Formule chimique | (C ₆ H ₅ O ₇) ₂ Ca ₂ ·3H ₂ O |
| Poids moléculaire | 530,42 |
| Composition | Pas moins de 97,5 % sur la base anhydre |
| Description | Fine poudre blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de citrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 20,0 % (180 °C, 4 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage) |
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Aluminium | Pas plus de 30 mg/kg (uniquement lorsqu'il est ajouté à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) Pas plus de 200 mg/kg (pour toute utilisation autre que l'addition à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) |
| Carbonates | La dissolution de 1 g de citrate de calcium dans 10 ml d'acide chlorhydrique 2 N ne doit dégager que quelques bulles isolées. |

E 333 (iii) CITRATE TRICALCIQUE

| | |
|---------------------------------|---|
| Synonymes | Citrate de calcium tribasique |
| Définition | |
| EINECS | 212-391-7 |
| Nom chimique | Citrate tricalcique, sel tricalcique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel tricalcique tétrahydraté de l'acide citrique |
| Formule chimique | (C ₆ H ₈ O ₇) ₂ Ca ₃ ·4H ₂ O |
| Poids moléculaire | 570,51 |
| Composition | Pas moins de 97,5 % sur la base anhydre |
| Description | Fine poudre blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de citrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 14,0 % (180 °C, 4 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage) |
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Aluminium | Pas plus de 30 mg/kg (uniquement lorsqu'il est ajouté à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) Pas plus de 200 mg/kg (pour toute utilisation autre que l'addition à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) |
| Carbonates | La dissolution de 1 g de citrate de calcium dans 10 ml d'acide chlorhydrique 2 N ne doit dégager que quelques bulles isolées. |

E 334 ACIDE L(+)-TARTRIQUE, ACIDE TARTRIQUE

| | |
|----------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 201-766-0 |
| Nom chimique | Acide L-tartrique, acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque, acide d- α , β -dihydroxysuccinique |
| Formule chimique | C ₄ H ₆ O ₆ |
| Poids moléculaire | 150,09 |
| Composition | Pas moins de 99,5 % sur la base anhydre |
| Description | Solide cristallin incolore ou translucide, ou poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | Entre 168 et 170 °C |
| Épreuve de recherche de tartrate | Satisfait à l'essai |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre +11,5° et +13,5° (solution aqueuse 20 % m/v) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (dessiccation au P ₂ O ₅ pendant 3 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 1 000 mg/kg (après calcination à 800 ± 25 °C) |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en acide oxalique, après séchage |

E 335 (i) TARTRATE MONOSODIQUE

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | Sel monosodique de l'acide L(+)-tartrique |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Sel monosodique de l'acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque, sel monosodique monohydraté de l'acide L(+)-tartrique |
| Formule chimique | C ₄ H ₅ O ₆ Na·H ₂ O |
| Poids moléculaire | 194,05 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Cristaux transparents incolores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de tartrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 10,0 % (105 °C, 4 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 335 (ii) TARTRATE DISODIQUE

| Synonymes | |
|----------------------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | 212-773-3 |
| Nom chimique | L-tartrate disodique, (+)-Tartrate disodique, sel disodique de l'acide (+)-2,3-dihydroxybutanedioïque, sel disodique dihydraté de l'acide L(+)-tartrique |
| Formule chimique | C ₄ H ₄ O ₅ Na ₂ ·2H ₂ O |
| Poids moléculaire | 230,8 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Cristaux transparents incolores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de tartrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Un g est insoluble dans 3 ml d'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| pH | Entre 7,0 et 7,5 (solution aqueuse à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 17,0 % (150 °C, 4 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 336 (i) TARTRATE MONOPOTASSIQUE

| Synonymes | Tartrate de potassium monobasique |
|-----------------------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Sel anhydre monopotassique de l'acide L(+)-tartrique, sel monopotassique de l'acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque |
| Formule chimique | C ₄ H ₅ O ₅ K |
| Poids moléculaire | 188,16 |
| Composition | Pas moins de 98 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche cristalline ou granuleuse |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de tartrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Point de fusion | 230 °C |
| pH | 3,4 (solution aqueuse à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1,0 % (105 °C, 4 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 336 (ii) TARTRATE DIPOTASSIQUE

| Synonymes | Tartrate de potassium dibasique |
|-----------------------------------|---|
| Définition | |
| EINECS | 213-067-8 |
| Nom chimique | Sel dipotassique de l'acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque, sel dipotassique à 0,5 molécule d'eau de l'acide L(+)-tartrique |
| Formule chimique | C ₄ H ₄ O ₅ K ₂ ·½H ₂ O |
| Poids moléculaire | 235,2 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche cristalline ou granuleuse |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de tartrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,0 et 9,0 (solution aqueuse à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 4,0 % (150 °C, 4 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 337 TARTRATE DOUBLE DE SODIUM ET DE POTASSIUM

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | L(+)tartrate de sodium et de potassium, sel de Rochelle, sel de Seignette |
| Définition | |
| INECS | 206-156-8 |
| Nom chimique | Double sel potassique et sodique de l'acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque, L(+)tartrate de sodium et de potassium |
| Formule chimique | C ₄ H ₄ O ₆ KNa·4H ₂ O |
| Poids moléculaire | 282,23 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base anhydre |
| Description | Cristaux transparents incolores ou poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de tartrate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Un g est soluble dans 1 ml d'eau, insoluble dans l'éthanol |
| Intervalle de fusion | 70 — 80 °C |
| pH | Entre 6,5 et 8,5 (solution aqueuse à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas moins de 21,0 % et pas plus de 26,0 % (150 °C, 3 heures) |
| Oxalates | Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 338 ACIDE PHOSPHORIQUE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | Acide orthophosphorique, acide monophosphorique |
| Définition | |
| INECS | 231-633-2 |
| Nom chimique | Acide phosphorique |
| Formule chimique | H ₃ PO ₄ |
| Poids moléculaire | 98,00 |
| Composition | Pas moins de 67,0 % et pas plus de 85,7 %. L'acide phosphorique est disponible dans le commerce sous forme de solution aqueuse à des concentrations variables. |
| Description | Liquide visqueux clair et incolore |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'acide | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Acides volatils | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en acide acétique) |
| Chlorures | Pas plus de 200 mg/kg (exprimés en chlore) |
| Nitrates | Pas plus de 5 mg/kg (exprimés en NaNO ₃) |
| Sulfates | Pas plus de 1 500 mg/kg (exprimés en CaSO ₄) |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

Note: la présente spécification porte sur une solution aqueuse à 75 %.

E 339 (i) PHOSPHATE MONOSODIQUE

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonymes | Monophosphate monosodique, monophosphate monosodique acide, orthophosphate monosodique, phosphate de sodium monobasique, dihydrogénophosphate de sodium |
| Définition | |
| INECS | 231-449-2 |
| Nom chimique | Dihydrogénophosphate de sodium |
| Formule chimique | Anhydre: NaH ₂ PO ₄ Monohydraté: NaH ₂ PO ₄ H ₂ O Dihydraté: NaH ₂ PO ₄ 2H ₂ O |
| Poids moléculaire | Anhydre: 119,98 Monohydraté: 138,00 Dihydraté: 156,01 |
| Composition | Après dessiccation à 60 °C pendant 1 heure, puis à 105 °C pendant 4 heures, ne contient pas moins de 97 % de NaH ₂ PO ₄ Teneur en P ₂ O ₅ entre 58,0 % et 60,0 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche inodore légèrement délicueuse, cristaux ou granules |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol ou l'éther |
| pH | Entre 4,1 et 5,0 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Le sel anhydre ne perd pas plus de 2,0 %, le monohydrate pas plus de 15,0 % et le dihydrate pas plus de 25 % (après dessiccation à 60 °C pendant 1 heure, puis à 105 °C pendant 4 heures) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % sur la substance anhydre |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 339 (ii) PHOSPHATE DISODIQUE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | Monophosphate disodique, phosphate de sodium secondaire, orthophosphate disodique |
| Définition | |
| EINECS | 231-448-7 |
| Nom chimique | Hydrogénomonophosphate disodique, hydrogénorthophosphate disodique |
| Formule chimique | Anhydre: Na ₂ HPO ₄ Hydraté: Na ₂ HPO ₄ nH ₂ O (n = 2, 7 ou 12) |
| Poids moléculaire | 141,98 (anhydre) |
| Composition | Après dessiccation à 40 °C pendant 3 heures, puis à 105 °C pendant 5 heures, ne contient pas moins de 98 % de Na ₂ HPO ₄ . Teneur en P ₂ O ₅ entre 49 % et 51 % sur la base anhydre |
| Description | Anhydre, l'hydrogénophosphate disodique se présente sous la forme d'une poudre blanche hygroscopique inodore. Les formes hydratées comprennent le dihydrate, un solide cristallin blanc et inodore, l'heptahydrate, qui se présente sous la forme d'une poudre granuleuse ou de cristaux efflorescents inodores, de couleur blanche, et le dodécahydrate, se présentant sous la forme d'une poudre ou de cristaux efflorescents inodores de couleur blanche. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| pH | Entre 8,4 et 9,6 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Le sel anhydre ne perd pas plus de 5,0 %, le dihydrate pas plus de 22,0 %, l'heptahydrate pas plus de 50,0 % et le dodécahydrate pas plus de 61,0 % (après dessiccation à 40 °C pendant 3 heures, puis à 105 °C pendant 5 heures). |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % sur la substance anhydre |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 339 (iii) PHOSPHATE TRISODIQUE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | Phosphate de sodium, phosphate de sodium tribasique, orthophosphate trisodique |
| Définition | Le phosphate trisodique s'obtient à partir de solutions aqueuses et cristallise sous la forme anhydre et avec ½, 1, 6, 8 ou 12 molécules d'eau. Le dodécahydrate cristallise toujours à partir de solutions aqueuses avec un excédent d'hydroxyde de sodium. Il contient ¼ de molécule de NaOH. |
| EINECS | 231-509-8 |
| Nom chimique | Monophosphate trisodique, phosphate trisodique, orthophosphate trisodique |
| Formule chimique | Anhydre: Na ₃ PO ₄ Hydraté: Na ₃ PO ₄ nH ₂ O (n = ½, 1, 6, 8, ou 12) |
| Poids moléculaire | 163,94 (anhydre) |
| Composition | Le phosphate de sodium anhydre et les formes hydratées, exception faite du dodécahydrate, ne contiennent pas moins de 97,0 % de Na ₃ PO ₄ calculés sur la base de la matière sèche. Le dodécahydrate de phosphate sodique ne contient pas moins de 92,0 % de Na ₃ PO ₄ calculés sur la matière calcinée. Teneur en P ₂ O ₅ entre 40,5 % et 43,5 % sur la base anhydre |
| Description | Cristaux, granules ou poudre cristalline inodores, de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| pH | Entre 11,5 et 12,5 (solution à 1 %) |
| Pureté | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Perte par calcination | Après dessiccation à 120 °C pendant 2 heures, puis calcination à 800 °C environ pendant 30 minutes, les pertes de masse sont les suivantes: l'anhydre, pas plus de 2,0 %, le monohydrate, pas plus de 11,0 %, le dodécahydrate, entre 45,0 % et 58,0 %. |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % sur la substance anhydre |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 340 (i) PHOSPHATE MONOPOTASSIQUE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Phosphate de potassium monobasique, monophosphate monopotassique, orthophosphate monopotassique |
| Définition | |
| EINECS | 231-913-4 |
| Nom chimique | Dihydrogénophosphate de potassium, dihydrogénophosphate monopotassique, dihydrogénophosphate monopotassique |
| Formule chimique | KH_2PO_4 |
| Poids moléculaire | 136,09 |
| Composition | Pas moins de 98,0 % après dessiccation à 105 °C pendant 4 heures Teneur en P_2O_5 entre 51,0 % et 53,0 % sur la base anhydre |
| Description | Cristaux incolores et inodores ou poudre blanche granuleuse ou cristalline |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| pH | Entre 4,2 et 4,8 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 2,0 % (105 °C, 4 heures) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % sur la substance anhydre |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 340 (ii) PHOSPHATE DIPOTASSIQUE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Monophosphate dipotassique, phosphate de potassium secondaire, orthophosphate dipotassique, phosphate de potassium dibasique |
| Définition | |
| EINECS | 231-834-5 |
| Nom chimique | Hydrogénophosphate dipotassique, hydrogénophosphate dipotassique, hydrogénophosphate dipotassique |
| Formule chimique | K_2HPO_4 |
| Poids moléculaire | 174,18 |
| Composition | Pas moins de 98 % après dessiccation à 105 °C pendant 4 heures Teneur en P_2O_5 entre 40,3 % et 41,5 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre granuleuse, cristaux ou masse incolores ou blancs; substance déliquescente et hygroscopique. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| pH | Entre 8,7 et 9,4 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 2,0 % (105 °C, 4 heures) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % (sur la base anhydre) |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 340 (iii) PHOSPHATE TRIPOTASSIQUE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Phosphate de potassium tribasique, orthophosphate tripotassique |
| Définition | |
| EINECS | 231-907-1 |
| Nom chimique | Monophosphate tripotassique, phosphate tripotassique, orthophosphate tripotassique |
| Formule chimique | Anhydre: K_3PO_4 Hydraté: $K_3PO_4 \cdot nH_2O$ ($n = 1$ ou 3) |
| Poids moléculaire | 212,27 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 97 % calculés sur la substance calcinée Teneur en P_2O_5 entre 30,5 % et 34,0 % sur la substance calcinée |
| Description | Cristaux ou granules incolores ou blancs inodores et hygroscopiques. Les formes hydratées disponibles comprennent le monohydrate et le trihydrate. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| pH | Entre 11,5 et 12,3 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Anhydre: pas plus de 3,0 %; hydratés: pas plus de 23,0 % (après dessiccation à 105 °C pendant 1 heure, puis calcination à environ 800 ± 25 °C pendant 30 minutes) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % (sur la base anhydre) |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 341 (i) PHOSPHATE MONOCALCIQUE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Phosphate de calcium monobasique, orthophosphate monocalcique |
| Définition | |
| EINECS | 231-837-1 |
| Nom chimique | Dihydrogénophosphate de calcium |
| Formule chimique | Anhydre: $Ca(H_2PO_4)_2$ Monohydraté: $Ca(H_2PO_4)_2 \cdot H_2O$ |
| Poids moléculaire | 234,05 (anhydre) 252,08 (monohydraté) |
| Composition | Pas moins de 95 % sur la base de la matière sèche Teneur en P_2O_5 entre 55,5 % et 61,1 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre granuleuse ou cristaux ou granules blancs délicieux |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Teneur en CaO | Entre 23,0 % et 27,5 % (anhydre) Entre 19,0 % et 24,8 % (monohydrate) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Anhydre: pas plus de 14 % (105 °C, 4 heures) Monohydrate: pas plus de 17,5 % (105 °C, 4 heures) |
| Perte par calcination | Anhydre: pas plus de 17,5 % (après calcination à 800 ± 25 °C pendant 30 minutes) Monohydrate: pas plus de 25,0 % (après dessiccation à 105 °C pendant 1 heure, puis calcination à 800 ± 25 °C pendant 30 minutes) |
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Aluminium | Pas plus de 70 mg/kg (uniquement lorsqu'il est ajouté à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) Pas plus de 200 mg/kg (pour toute utilisation autre que l'addition à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) |

E 341 (ii) PHOSPHATE DICALCIQUE

| | |
|-------------------|---|
| Synonymes | Phosphate de calcium dibasique, orthophosphate dicalcique |
| Définition | |
| EINECS | 231-826-1 |
| Nom chimique | Monohydrogénophosphate de calcium, hydrogénorthophosphate de calcium, phosphate de calcium secondaire |
| Formule chimique | Anhydre: $CaHPO_4$ |

| | |
|-----------------------------------|--|
| | Dihydrate: CaHPO ₄ 2H ₂ O |
| Poids moléculaire | 136,06 (anhydre) 172,09 (dihydrate) |
| Composition | Le phosphate dicalcique, après dessiccation à 200 °C pendant 3 heures, ne contient pas moins de 98 % et pas plus de l'équivalent de 102 % de CaHPO ₄ . Teneur en P ₂ O ₅ entre 50,0 % et 52,5 % sur la base anhydre |
| Description | Cristaux, granules ou poudre (granuleuse ou non) de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Faiblement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 8,5 % (anhydre) ou de 26,5 % (dihydrate) après calcination à 800 ± 25 °C pendant 30 minutes |
| Fluorures | Pas plus de 50 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Aluminium | Pas plus de 100 mg/kg pour la forme anhydre et pas plus de 80 mg/kg pour la forme dihydratée (uniquement lorsqu'elles sont ajoutées à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) Pas plus de 200 mg/kg pour les formes anhydre et forme dihydratée (pour toute utilisation autre que l'addition à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge). |

E 341 (iii) PHOSPHATE TRICALCIQUE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | Phosphate de calcium tribasique, orthophosphate de calcium, hydroxy-monophosphate pentacalcique, hydroxy-apatite de calcium |
| Définition | Le phosphate tricalcique consiste en un mélange de phosphates de calcium en proportions variables, obtenu par la neutralisation d'acide phosphorique avec de l'hydroxyde de calcium et ayant pour composition approximative 10CaO 3P ₂ O ₅ H ₂ O. |
| EINECS | 235-330-6 (hydroxy-monophosphate pentacalcique) 231-840-8 (orthophosphate de calcium) |
| Nom chimique | Hydroxy-monophosphate pentacalcique, monophosphate tricalcique |
| Formule chimique | Ca ₅ (PO ₄) ₃ OH ou Ca ₃ (PO ₄) ₂ |
| Poids moléculaire | 502 ou 310 |
| Composition | Pas moins de 90 % calculés sur la substance calcinée Teneur en P ₂ O ₅ entre 38,5 % et 48,0 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche inodore stable à l'air |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Pratiquement insoluble dans l'eau; insoluble dans l'éthanol, soluble dans les acides chlorhydrique et nitrique dilués |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 8 % (après calcination à 800 ± 25 °C pendant 0,5 heure) |
| Fluorures | Pas plus de 50 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Aluminium | Pas plus de 150 mg/kg (uniquement lorsqu'il est ajouté à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) Pas plus de 200 mg/kg (pour toute utilisation autre que l'addition à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge). |

E 343 (i) PHOSPHATE MONOMAGNÉSIQUE

| | |
|-----------------------|--|
| Synonymes | Dihydrogénophosphate de magnésium, phosphate de magnésium monobasique, orthophosphate monomagnésique |
| Définition | |
| EINECS | 236-004-6 |
| Nom chimique | Dihydrogénophosphate monomagnésique |
| Formule chimique | Mg(H ₂ PO ₄) _n H ₂ O (où n = 0 à 4) |
| Poids moléculaire | 218,30 (anhydre) |
| Composition | Pas plus de 51,0 % (après calcination à 800 ± 25 °C pendant 30 minutes, calculés sous la forme de P ₂ O ₅ calciné) |
| Description | Poudre cristalline blanche, inodore, légèrement soluble dans l'eau |
| Identification | |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Épreuve de recherche de magnésium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Teneur en MgO | Pas moins de 21,5 % après calcination ou sur une base anhydre (à 105 °C pendant 4 heures) |
| Pureté | |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimé en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 343 (ii) PHOSPHATE DIMAGNÉSIQUE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Hydrogénophosphate de magnésium, phosphate de magnésium dibasique, orthophosphate dimagnésique, phosphate de magnésium secondaire |
| Définition | |
| EINECS | 231-823-5 |
| Nom chimique | Hydrogénophosphate dimagnésique |
| Formule chimique | MgHPO ₄ nH ₂ O (où n = 0 — 3) |
| Poids moléculaire | 120,30 (anhydre) |
| Composition | Pas plus de 96 % (après calcination à 800 ± 25 °C pendant 30 minutes) |
| Description | Poudre cristalline blanche, inodore, légèrement soluble dans l'eau |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de magnésium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Teneur en MgO | Pas moins de 33,0 % calculés sur la base anhydre (105 °C, 4 heures) |
| Pureté | |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 350 MALATE DE SODIUM

| | |
|---|--|
| Synonymes | Sel sodique de l'acide malique |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | DL-malate disodique, sel disodique de l'acide hydroxybutanedioïque |
| Formule chimique | Hémihydrate: C ₄ H ₄ Na ₂ O ₅ ½ H ₂ O Trihydrate: C ₄ H ₄ Na ₂ O ₅ 3H ₂ O |
| Poids moléculaire | Hémihydrate: 187,05 Trihydrate: 232,10 |
| Composition | Pas moins de 98,0 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline ou grumeaux de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'acide 1,2-dicarboxylique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Formation de colorant azoïque | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Hémihydrate: pas plus de 7,0 % (130 °C, 4 heures) Trihydrate: entre 20,5 % et 23,5 % (130 °C, 4 heures) |
| Alcalinité | Pas plus de 0,2 % exprimée en Na ₂ CO ₃ |
| Acide fumarique | Pas plus de 1,0 % |
| Acide maléique | Pas plus de 0,05 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 351 MALATE DE POTASSIUM

| | |
|-------------------|--|
| Synonymes | Sel de potassium de l'acide malique |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | DL-malate dipotassique, sel dipotassique de l'acide hydroxybutanedioïque |
| Formule chimique | C ₄ H ₄ K ₂ O ₅ |
| Poids moléculaire | 210,27 |
| Composition | Pas moins de 59,5 % |

| | |
|---|---|
| Description | Solution aqueuse incolore ou presque incolore |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'acide 1,2-dicarboxylique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Formation de colorant azoïque | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Alcalinité | Pas plus de 0,2 % exprimé en K ₂ CO ₃ |
| Acide fumarique | Pas plus de 1,0 % |
| Acide maléique | Pas plus de 0,05 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 352 MALATE DE CALCIUM

| | |
|---|---|
| Synonymes | Sel de calcium de l'acide malique |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | DL-malate de calcium, calcium- α -hydroxysuccinate, sel de calcium de l'acide hydroxybutanedioïque |
| Formule chimique | C ₄ H ₅ CaO ₅ |
| Poids moléculaire | 172,14 |
| Composition | Pas moins de 97,5 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de malate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide 1,2-dicarboxylique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Formation de colorant azoïque | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 2 % (100 °C, 3 heures) |
| Alcalinité | Pas plus de 0,2 % exprimé en CaCO ₃ |
| Acide maléique | Pas plus de 0,05 % |
| Acide fumarique | Pas plus de 1,0 % |
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 353 ACIDE MÉTATARTRIQUE

| | |
|--------------------------|---|
| Synonymes | Acide ditartrique |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Acide métatartrique |
| Formule chimique | C ₄ H ₆ O ₆ |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 99,5 % |
| Description | Cristaux ou poudre, de couleur blanche ou jaunâtre. Très délicieux, à faible odeur de caramel |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau et l'éthanol |
| Épreuve d'identification | Placer une prise d'essai de 1 à 10 mg de cette substance dans un tube avec 2 ml d'acide sulfurique concentré et 2 gouttes de réactif sulforésorcinique. Par chauffage à 150 °C, une intense coloration violette se développe. |
| Pureté | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 354 TARTRATE DE CALCIUM

| | |
|--------------------|--|
| Synonymes | L-tartrate de calcium |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | L(+)-2,3-dihydroxybutanedioate de calcium, dihydrate |
| Formule chimique | C ₄ H ₄ CaO ₆ 2H ₂ O |
| Poids moléculaire | 224,18 |
| Composition | Pas moins de 98,0 % |
| Description | Fine poudre cristalline de couleur blanche ou blanc cassé |

| Identification | |
|------------------------------|---|
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau: environ 0,01 g/100 ml d'eau (20 °C). Faiblement soluble dans l'éthanol. Légèrement soluble dans l'éther diéthylique. Soluble dans les acides |
| Pouvoir rotatoire spécifique | $[\alpha]_D^{20}$ entre +7,0° et +7,4° (à 0,1 % dans une solution de HCl 1 N) |
| pH | Entre 6,0 et 9,0 (dans une suspension épaisse à 5 %) |
| Pureté | |
| Sulfates | Pas plus de 1 g/kg (exprimés en H ₂ SO ₄) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 355 ACIDE ADIPIQUE

| Synonymes | |
|-----------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | 204-673-3 |
| Nom chimique | Acide hexanedioïque, acide 1,4-butanedicarboxylique |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₀ O ₄ |
| Poids moléculaire | 146,14 |
| Composition | Pas moins de 99,6 % |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline inodores, de couleur blanche |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | 151,5 — 154,0 °C |
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau. Facilement soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,2 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 20 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 356 ADIPATE DE SODIUM

| Synonymes | |
|--------------------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | 231-293-5 |
| Nom chimique | Adipate de sodium |
| Formule chimique | C ₆ H ₈ Na ₂ O ₄ |
| Poids moléculaire | 190,11 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % (sur la base anhydre) |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline inodores, de couleur blanche |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | Entre 151 et 152 °C (pour l'acide adipique) |
| Solubilité | Environ 50 g/100 ml d'eau (20 °C). |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 3 % (Karl Fischer) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 357 ADIPATE DE POTASSIUM

| Synonymes | |
|-----------------------------------|---|
| Définition | |
| EINECS | 242-838-1 |
| Nom chimique | Adipate de potassium |
| Formule chimique | C ₆ H ₈ K ₂ O ₄ |
| Poids moléculaire | 222,32 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % (sur la base anhydre) |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline inodores, de couleur blanche |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | Entre 151 et 152 °C (pour l'acide adipique) |
| Solubilité | Environ 60 g/100 ml d'eau (20 °C). |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 3 % (Karl Fischer) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 363 ACIDE SUCCINIQUE

| Synonymes | |
|-----------------------|---|
| Définition | |
| EINECS | 203-740-4 |
| Nom chimique | Acide butanedioïque |
| Formule chimique | C ₄ H ₆ O ₄ |
| Poids moléculaire | 118,09 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % |
| Description | Cristaux incolores ou blancs, inodores |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | 185,0 °C — 190,0 °C |
| Pureté | |
| Résidu de calcination | Pas plus de 0,025 % (à 800 °C pendant 15 minutes) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 380 CITRATE DE TRIAMMONIUM

| Synonymes | Citrate d'ammonium tribasique |
|---------------------------------|---|
| Définition | |
| EINECS | 222-394-5 |
| Nom chimique | Sel de triammonium d'acide 2-hydroxypropane-1,2,3-tricarboxylique |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₇ N ₃ O ₇ |
| Poids moléculaire | 243,22 |
| Composition | Pas moins de 97,0 % |
| Description | Cristaux ou poudre de couleur blanche à blanc cassé |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'ammonium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de citrate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau |
| Pureté | |
| Oxalates | Pas plus de 0,04 % (exprimés en acide oxalique) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 385 ÉTHYLÈNEDIAMINETRACÉTATE DE CALCIUM ET DE DISODIUM

| Synonymes | Sel de calcium et de disodium de l'acide éthylènediaminetractrique (EDTA), édétate de calcium et de disodium |
|--|---|
| Définition | |
| EINECS | 200-529-9 |
| Nom chimique | N, N'-1,2-Éthanediylbis [N-(carboxyméthyl)-glycinat] [(4)-O, O', O ^N , O ^N]calciate(2)-disodium, sel de calcium et de disodium de l'acide éthylènediaminetractrique (EDTA), sel de calcium et de disodium de l'acide éthylènedinitrilotractrique |
| Formule chimique | C ₁₀ H ₁₂ O ₈ CaN ₂ Na ₂ ·2H ₂ O |
| Poids moléculaire | 410,31 |
| Composition | Pas moins de 97 % sur la base anhydre |
| Description | Granules cristallins inodores blancs ou poudre blanche ou blanchâtre, légèrement hygroscopique |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Activité chélataante avec des ions métalliques | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 6,5 et 7,5 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Entre 5 et 13 % (méthode de Karl Fischer) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 392 EXTRAITS DE ROMARIN

| Synonymes | Extrait de feuille de romarin (antioxydant) |
|-------------------|---|
| Définition | |
| EINECS | 283-291-9 |

| | |
|--|--|
| Nom chimique | Extrait de romarin (<i>Rosmarinus officinalis</i>) |
| Description | L'antioxydant qu'est l'extrait de feuille de romarin est obtenu par extraction de feuilles de <i>Rosmarinus officinalis</i> au moyen d'un système de solvants autorisé pour les denrées alimentaires. Les extraits peuvent ensuite être désodorisés et décolorés; ils peuvent être normalisés. |
| Identification | |
| Composés antioxydants de référence: diterpènes phénoliques | Acide carnosique ($C_{20}H_{28}O_4$) et carnosol ($C_{20}H_{26}O_4$) (représentant pas moins de 90 % du total des diterpènes phénoliques) |
| Matières volatiles de référence | Bornéol, acétate de bornyle, camphre, 1,8-cinéol, verbénone |
| Densité | > 0,25 g/ml |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau |
| Pureté | |
| Perte par dessiccation | < 5 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

I) Extraits de romarin obtenus par extraction à l'acétone de feuilles de romarin séchées

| | |
|--|--|
| Description | Les extraits de romarin sont obtenus à partir de feuilles de romarin séchées par extraction à l'acétone, filtration, purification, évaporation du solvant puis séchage et tamisage pour obtenir une poudre fine ou un liquide. |
| Identification | |
| Teneur en composés antioxydants de référence | $\geq 10\%$ m/m (total de l'acide carnosique et du carnosol) |
| Rapport antioxydants/matières volatiles | (% total m/m d'acide carnosique et de carnosol) ≥ 15 (% m/m de matières volatiles de référence) (*) [(*) exprimé en pourcentage de matières volatiles totales dans l'extrait, mesuré par chromatographie en phase gazeuse couplée à une spectrométrie de masse, «CPG-SM»] |
| Pureté | |
| Solvants résiduels | Acétone: pas plus de 500 mg/kg |

II) Extraits de romarin préparés à partir de feuilles de romarin séchées par extraction à l'anhydride carbonique supercritique

| | |
|--|---|
| Description | Extraits de romarin obtenus à partir de feuilles de romarin séchées par extraction au moyen d'anhydride carbonique supercritique accompagné d'une faible quantité d'éthanol en tant que cosolvant. |
| Identification | |
| Teneur en composés antioxydants de référence | $\geq 13\%$ m/m (total de l'acide carnosique et du carnosol) |
| Rapport antioxydants/matières volatiles | (% total m/m d'acide carnosique et de carnosol) ≥ 15 (% m/m de matières volatiles de référence) (*) [(*) exprimé en pourcentage de matières volatiles totales dans l'extrait, mesuré par CPG-SM] |
| Pureté | |
| Solvants résiduels | Éthanol: pas plus de 2 % |

III) Extraits de romarin préparés à partir d'extrait éthanolique désodorisé de romarin

| | |
|--|---|
| Description | Extraits de romarin préparés à partir d'extrait éthanolique désodorisé de romarin. Les extraits peuvent être purifiés davantage, par exemple par un traitement au charbon actif ou par distillation moléculaire; ils peuvent être en suspension dans des milieux appropriés et approuvés ou atomisés. |
| Identification | |
| Teneur en composés antioxydants de référence | $\geq 5\%$ m/m (total de l'acide carnosique et du carnosol) |
| Rapport antioxydants/matières volatiles | (% total m/m d'acide carnosique et de carnosol) ≥ 15 (% m/m de matières volatiles de référence) (*) [(*) exprimé en pourcentage de matières volatiles totales dans l'extrait, mesuré par CPG-SM] |
| Pureté | |
| Solvants résiduels | Éthanol: pas plus de 500 mg/kg |

IV) Extraits de romarin décolorés et désodorisés obtenus par une extraction en deux phases au moyen d'hexane et d'éthanol.

| | |
|--|--|
| Description | Extraits de romarin préparés à partir d'extrait éthanolique désodorisé de romarin soumis à une extraction à l'hexane. Les extraits peuvent être purifiés davantage, par exemple par un traitement au charbon actif ou par distillation moléculaire; ils peuvent être en suspension dans des milieux appropriés et approuvés ou atomisés. |
| Identification | |
| Teneur en composés antioxydants de référence | $\geq 5\%$ m/m (total de l'acide carnosique et du carnosol) |
| Rapport antioxydants/matières volatiles | (% total m/m d'acide carnosique et de carnosol) ≥ 15 (% m/m de matières volatiles de référence) (*) [(*) exprimé en pourcentage de matières volatiles totales dans l'extrait, mesuré par CPG-SM] |
| Pureté | |

| | |
|--------------------|--|
| Solvants résiduels | Hexane: pas plus de 25 mg/kg Éthanol: pas plus de 500 mg/kg |
|--------------------|--|

E 400 ACIDE ALGINIQUE

| Synonymes | |
|---|--|
| Définition | Glucuronoglycane linéaire composé essentiellement d'unités d'acide D-mannuronique et d'acide L-guluronique combinées par des liaisons glycosidiques en β -(1-4) et α -(1-4), sous forme pyranique. Hydrate de carbone colloïdal hydrophile provenant de souches de diverses espèces d'algues marines brunes (<i>Phaeophyceae</i>), extrait au moyen d'un alcali dilué. |
| EINECS | 232-680-1 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | $(C_6H_{10}O_6)_n$ |
| Poids moléculaire | 10 000 – 600 000 (moyenne type) |
| Composition | Sur la base anhydre, l'acide alginique ne dégage pas moins de 20 % et pas plus de 23 % de dioxyde de carbone (CO_2), ce qui correspond à pas moins de 91 % et à pas plus de 104,5 % d'acide alginique ($C_6H_{10}O_6)_n$ (calculé sur la base d'un poids équivalant à 200). |
| Description | L'acide alginique se présente sous formes filamenteuses, graineuses, granuleuses et poudreuses. Il est de couleur blanche à brune jaunâtre et est pratiquement inodore. |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau et les solvants organiques, lentement soluble dans des solutions de carbonate de sodium, d'hydroxyde de sodium et de phosphate trisodique |
| Épreuve de précipitation au chlorure de calcium | Ajouter à un mélange d'une solution à 0,5 % de l'échantillon et d'une solution d'hydroxyde de sodium 1 M un cinquième de son volume d'une solution à 2,5 % de chlorure de calcium. Un important précipité gélatineux apparaît. Cette épreuve permet de distinguer l'acide alginique de la gomme arabique, de la carboxyméthylcellulose sodique, du carboxyméthylamidon, du carraghénane, de la gélatine, de la gomme ghatti, de la gomme karaya, de la farine de graines de caroube, de la méthylcellulose et de la gomme adragante. |
| Épreuve de précipitation au sulfate d'ammonium | Ajouter à un mélange d'une solution à 0,5 % de l'échantillon et d'une solution d'hydroxyde de sodium 1 M la moitié de son volume d'une solution saturée de sulfate d'ammonium. Aucun précipité n'apparaît. Cette épreuve permet de distinguer l'acide alginique de l'agar-agar, de la carboxyméthylcellulose sodique, du carraghénane, de la pectine désestérifiée, de la gélatine, de la farine des graines de caroube, de la méthylcellulose et de l'amidon. |
| Réaction de coloration | Dissoudre autant que possible 0,01 g de l'échantillon en l'agitant avec 0,15 ml d'hydroxyde de sodium à 0,1 N et ajouter 1 ml d'une solution acide de sulfate ferrique. Dans les cinq minutes, une couleur rouge cerise apparaît, qui évolue finalement vers une intense coloration pourpre. |
| pH | Entre 2,0 et 3,5 (suspension à 3 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % (105 °C, 4 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 8 % sur la base anhydre |
| Matières insolubles dans l'hydroxyde de sodium (solution 1 M) | Pas plus de 2 % de matières insolubles sur la base anhydre |
| Formaldéhyde | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 5 000 colonies par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 500 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |

E 401 ALGINATE DE SODIUM

| Synonymes | |
|--|--|
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Sel sodique de l'acide alginique |
| Formule chimique | $(C_6H_7NaO_6)_n$ |
| Poids moléculaire | 10 000 – 600 000 (moyenne type) |
| Composition | La substance anhydre ne dégage pas moins de 18 % et pas plus de 21 % de dioxyde de carbone, ce qui correspond à pas moins de 90,8 % et à pas plus de 106 % d'alginate de sodium (calculé sur la base d'un poids équivalant à 222). |
| Description | Poudre fibreuse ou granuleuse pratiquement inodore, de couleur blanche à jaunâtre |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide alginique | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % (105 °C, 4 heures) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 2 % sur la base anhydre |

| | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| Formaldéhyde | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 5 000 colonies par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 500 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |

E 402 ALGINATE DE POTASSIUM

| | |
|--|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Sel potassique de l'acide alginique |
| Formule chimique | (C ₆ H ₁₁ KO ₆) _n |
| Poids moléculaire | 10 000 – 600 000 (moyenne type) |
| Composition | La substance anhydre ne dégage pas moins de 16,5 % et pas plus de 19,5 % de dioxyde de carbone, ce qui correspond à pas moins de 89,2 % et à pas plus de 105,5 % d'alginate de potassium (calculé sur la base d'un poids équivalant à 238). |
| Description | Poudre fibreuse ou granuleuse pratiquement inodore, de couleur blanche à jaunâtre |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide alginique | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % (105 °C, 4 heures) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 2 % sur la base anhydre |
| Formaldéhyde | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 5 000 colonies par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 500 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |

E 403 ALGINATE D'AMMONIUM

| | |
|--|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Sel ammoniacal de l'acide alginique |
| Formule chimique | (C ₆ H ₁₁ NO ₆) _n |
| Poids moléculaire | 10 000 – 600 000 (moyenne type) |
| Composition | La substance anhydre ne dégage pas moins de 18 % et pas plus de 21 % de dioxyde de carbone, ce qui correspond à pas moins de 88,7 % et à pas plus de 103,6 % d'alginate d'ammonium (calculé sur la base d'un poids équivalant à 217). |
| Description | Poudre fibreuse ou granuleuse, de couleur blanche à jaunâtre |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'ammonium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide alginique | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % (105 °C, 4 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 7 % sur la base de la matière sèche |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 2 % sur la base anhydre |
| Formaldéhyde | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 5 000 colonies par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 500 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |

| | |
|------------------------|-------------------|
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |
|------------------------|-------------------|

E 404 ALGINATE DE CALCIUM

| | |
|--|---|
| Synonymes | Sel calcique de l'alginate |
| Définition | |
| INECS | |
| Nom chimique | Sel calcique de l'acide alginique |
| Formule chimique | $(C_6H_{12}Ca_{1/2}O_6)_n$ |
| Poids moléculaire | 10 000 – 600 000 (moyenne type) |
| Composition | La substance anhydre ne dégage pas moins de 18 % et pas plus de 21 % de dioxyde de carbone, ce qui correspond à pas moins de 89,6 % et à pas plus de 104,5 % d'alginate de calcium (calculé sur la base d'un poids équivalant à 219). |
| Description | Poudre fibreuse ou granuleuse pratiquement inodore, de couleur blanche à jaunâtre |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide alginique | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15,0 % (105 °C, 4 heures) |
| Formaldéhyde | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 5 000 colonies par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 500 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |

E 405 ALGINATE DE PROPANE-1,2-DIOL

| | |
|---|--|
| Synonymes | Alginate d'hydroxypropyle, ester de propane-1,2-diol de l'acide alginique, alginate de propylène glycol |
| Définition | |
| INECS | |
| Nom chimique | Ester de propane-1,2-diol de l'acide alginique; la composition varie selon le degré d'estérification et les pourcentages de groupements carboxyles libres et neutralisés dans la molécule. |
| Formule chimique | $(C_9H_{14}O_7)_n$ (estérifié) |
| Poids moléculaire | 10 000 – 600 000 (moyenne type) |
| Composition | La substance anhydre ne dégage pas moins de 16 % et pas plus de 20 % de dioxyde de carbone (CO_2). |
| Description | Poudre fibreuse ou granuleuse pratiquement inodore, de couleur blanche à jaunâtre |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de 1,2-propanediol | Satisfait à l'essai (après hydrolyse) |
| Épreuve de recherche d'acide alginique | Satisfait à l'essai (après hydrolyse) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 20 % (105 °C, 4 heures) |
| Teneur totale en propane-1,2-diol | Pas moins de 15 % et pas plus de 45 % |
| Teneur en propane-1,2-diol libre | Pas plus de 15 % |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 2 % sur la base anhydre |
| Formaldéhyde | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 5 000 colonies par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 500 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |

E 406 AGAR-AGAR

| | |
|-------------------|--|
| Synonymes | Gélose, Kanten, algue de Java, mousse de Ceylan, gélatine de Chine ou colle du Japon, Layor Carang |
| Définition | L'agar-agar est un polysaccharide colloïdal hydrophile constitué essentiellement d'unités de galactose dont les isomères L et D alternent avec régularité. Dans le copolymère, ces hexoses sont combinés alternativement par des liaisons $\alpha(1\rightarrow3)$ et $\beta(1\rightarrow4)$. Dans environ 10 % des unités de D-galactopyranose, un des groupements hydroxyles est estérifié par l'acide sulfurique neutralisé par le calcium, le magnésium, le potassium ou le sodium. Il est extrait de certaines souches d'algues marines |

| | |
|--|--|
| | des familles <i>Gelidiaceae</i> et <i>Gracilariaeae</i> ainsi que d'algues rouges appropriées de la classe des <i>Rhodophyceae</i> . |
| EINECS | 232-658-1 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | La concentration maximale en gel ne devrait pas dépasser 0,25 % |
| Description | L'agar agar est inodore ou présente une légère odeur caractéristique. L'agar agar non broyé se présente généralement sous forme de faisceaux de fines bandelettes agglutinées membraneuses ou sous forme de morceaux coupés, de granules ou de paillettes. Il peut être orange jaunâtre, gris jaunâtre à jaune pâle ou incolore. Il est résistant à l'état humide et friable à l'état sec. L'agar agar en poudre est de couleur blanche à blanc jaunâtre ou jaune pâle. À l'examen au microscope, l'agar agar en poudre apparaît plus transparent dans une solution d'hydrate de chloral que dans l'eau, plus ou moins granulaire, strié et angulaire; il contient parfois des frustules de diatomées. La rigidité du gel peut être normalisée par l'addition de dextrose et de maltodextrines ou de saccharose. |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau froide, soluble dans l'eau bouillante |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 22 % (105 °C, 5 heures) |
| Cendres | Pas plus de 6,5 % sur la base anhydre à 550 °C |
| Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique (à environ 3 N) | Pas plus de 0,5 % sur la base anhydre à 550 °C |
| Matières insolubles (après agitation dans l'eau chaude pendant 10 minutes) | Pas plus de 1,0 % |
| Amidon | Non détectable par la méthode suivante: ajouter à une solution à 1:10 de l'échantillon quelques gouttes d'une solution iodée. Il ne se forme aucune coloration bleue. |
| Gélatine et autres protéines | Dissoudre plus ou moins 1 g d'agar agar dans 100 ml d'eau bouillante et laisser refroidir jusqu'à 50 °C environ. À 5 ml de la solution, ajouter 5 ml d'une solution de trinitrophénol (1 g de trinitrophénol anhydre dans 100 ml d'eau chaude). Aucune turbidité n'apparaît dans les 10 minutes. |
| Absorption d'eau | Mettre 5 g d'agar agar dans un cylindre gradué de 100 ml; remplir d'eau jusqu'à la marque; mélanger et laisser reposer pendant 24 heures à une température de 25 °C environ. Verser le contenu du cylindre sur de la laine de verre humidifiée et laisser l'eau s'écouler dans un second cylindre gradué de 100 ml. On n'obtient pas plus de 75 ml d'eau. |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 5 000 colonies par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 300 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 5 g |

E 407 CARRAGHÉNANE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | Les produits commerciaux sont vendus sous différentes dénominations telles que: mousse d'Irlande, Eucheuman (à partir d' <i>Eucheuma</i> spp.), Iridophycan (à partir d' <i>Iridaea</i> spp.), Hypnea (à partir d' <i>Hypnea</i> spp.), Furcellaran ou mousse du Danemark (à partir de <i>Furcellaria fastigiata</i>), carraghénane (à partir de <i>Chondrus</i> et de <i>Gigartina</i> spp.) |
| Définition | Le carraghénane est obtenu par extraction à l'eau ou aux alcalis aqueux dilués de souches d'algues marines des familles <i>Gigartinaceae</i> , <i>Solieraceae</i> , <i>Hypnaceae</i> et <i>Furcellariaceae</i> de la classe des <i>Rhodophyceae</i> (algues marines rouges). Le carraghénane se compose essentiellement des esters de sulfate de potassium, de sodium, de magnésium ou de calcium d'un polysaccharide formé à partir de galactose et de 3,6-anhydrogalactose. Dans le copolymère, ces hexoses sont combinés alternativement par des liaisons $\alpha(1 \rightarrow 3)$ et $\beta(1 \rightarrow 4)$. Les polysaccharides présents le plus souvent dans les carraghénanes sont désignés par les lettres κ , ι ou λ en fonction du nombre de sulfates par unité de répétition (1, 2 ou 3 sulfate, par exemple). Entre les familles κ et ι , on trouve un continuum de compositions intermédiaires qui diffèrent par le nombre de sulfates par unité de répétition, variant entre 1 et 2. Les seuls précipitants organiques dont l'utilisation dans le processus est autorisée sont le méthanol, l'éthanol et le propanol-2. Le terme «carraghénane» ne peut être utilisé pour désigner des polymères hydrolysés ou ayant subi une autre dégradation chimique. La présence forte de formaldéhyde sous forme d'impureté est autorisée jusqu'à 5 mg/kg au plus. |
| EINECS | 232-524-2 |
| Nom chimique | Esters sulfatés de polygalactose |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre grossière à fine, dont la couleur varie du jaunâtre à l'incolore, pratiquement inodore |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de galactose | Satisfait à l'essai |

| | |
|--|--|
| Épreuve de recherche d'anhydrogalactose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sulfate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Soluble dans l'eau chaude, insoluble dans l'alcool sous une dilution de 1,5 % |
| Pureté | |
| Solvants résiduels | Pas plus de 0,1 % de méthanol, d'éthanol ou de propanol-2, séparément ou en association |
| Viscosité | Pas moins de 5 mPa.s (en solution à 1,5 % à 75 °C) |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 12 % (105 °C, 4 heures) |
| Sulfates | Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % sur la base de la matière sèche (exprimés en SO ₄) |
| Cendres | Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % sur la base de la matière sèche à 550 °C |
| Cendres insolubles dans l'acide | Pas plus de 1 % sur la base de la matière sèche (insolubles dans l'acide chlorhydrique à 10 %) |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas plus de 2 % sur la base de la matière sèche (insolubles dans l'acide sulfurique à 1 % v/v) |
| Carraghénanes à faible poids moléculaire (proportion dont le poids moléculaire est inférieur à 50 kDa) | Pas plus de 5 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 2 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 5 000 colonies par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 300 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |

E 407a ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE

| | |
|--|--|
| Synonymes | PES (sigle de «Processed Eucheuma Seaweed»). Le produit dérivé d' <i>Euchema cottonii</i> est généralement désigné par la lettre κ, celui dérivé d' <i>Euchema spinosum</i> l'étant par la lettre t. |
| Définition | L'algue <i>Eucheuma</i> transformée est obtenue par traitement alcalin aqueux (KOH) à température élevée de souches d'algues marines <i>Eucheuma cottonii</i> et <i>Eucheuma spinosum</i> de la classe des <i>Rhodophyceae</i> (algues marines rouges), puis lavage à l'eau claire afin d'éliminer les impuretés et d'extraire le produit par dessiccation. La purification peut encore être améliorée par lavage à l'alcool. Les seuls alcools autorisés à cet effet sont le méthanol, l'éthanol et le propanol-2. Le produit se compose essentiellement d'esters de sulfate de potassium, de sodium, de magnésium ou de calcium d'un polysaccharide formé de galactose et de 3,6-anhydrogalactose. Le produit contient également jusqu'à 15 % de cellulose algale. Le terme «algue <i>Eucheuma</i> transformée» ne peut être utilisé pour désigner des polymères hydrolysés ou ayant subi une autre dégradation chimique. La présence de formaldéhyde est autorisée jusqu'à 5 mg/kg au plus. |
| Description | Poudre ocre à jaunâtre, grossière à fine, pratiquement inodore |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de galactose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'anhydrogalactose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sulfate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Forme des suspensions visqueuses troubles dans l'eau. La solution à 1,5 % est insoluble dans l'éthanol. |
| Pureté | |
| Solvants résiduels | Pas plus de 0,1 % de méthanol, d'éthanol ou de propanol-2, séparément ou en association |
| Viscosité | Pas moins de 5 mPa.s (en solution à 1,5 % à 75 °C) |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 12 % (105 °C, 4 heures) |
| Sulfate | Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % sur la base de la matière sèche (exprimé en SO ₄) |
| Cendres | Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % sur la base de la matière sèche à 550 °C |
| Cendres insolubles dans l'acide | Pas plus de 1 % sur la base de la matière sèche (insolubles dans l'acide chlorhydrique à 10 %) |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas moins de 8 % et pas plus de 15 % sur la base de la matière sèche (insolubles dans l'acide sulfurique à 1 % en volume/volume) |
| Carraghénanes à faible poids moléculaire (proportion dont le poids moléculaire est inférieur à 50 kDa) | Pas plus de 5 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 2 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 5 000 colonies par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 300 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |

E 410 FARINE DE GRAINES DE CAROUBE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | Gomme de caroube, gomme algaroba |
| Définition | La farine de graines de caroube est l'endosperme broyé de graines de souches du caroubier <i>Ceratonia siliqua</i> L. Taub., (de la famille des <i>Leguminosae</i>). Elle consiste essentiellement en un polysaccharide hydrocolloïdal de poids moléculaire élevé, composé d'unités de galactopyranose et de mannopyranose combinées par des liaisons glycosidiques (combinaisons qui, du point de vue chimique, peuvent être décrites comme des galactomannanes). |
| EINECS | 232-541-5 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | 50 000 — 3 000 000 |
| Composition | Teneur en galactomannanes supérieure ou égale à 75 % |
| Description | Poudre blanche à blanc jaunâtre, pratiquement inodore |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de galactose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de mannose | Satisfait à l'essai |
| Examen au microscope | Placer un échantillon du produit broyé dans une solution aqueuse contenant de l'iode à 0,5 % et de l'iодure de potassium à 1 % sur une plaque en verre et l'examiner au microscope. La farine de graines de caroube contient de longues cellules tubuleuses étirées, séparées ou légèrement espacées. Les éléments bruns sont formés avec bien moins de régularité que dans la gomme guar. Cette dernière présente des groupes serrés de cellules d'une forme allant de celle d'un cercle à celle d'une poire. Ses éléments sont jaunes à bruns. |
| Solubilité | Soluble dans l'eau chaude, insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % (105 °C, 5 heures) |
| Cendres | Pas plus de 1,2 % à 800 °C |
| Protéines (N × 6,25) | Pas plus de 7 % |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas plus de 4 % |
| Amidon | Non détectable par la méthode suivante: ajouter à une solution à 1:10 de l'échantillon quelques gouttes d'une solution iodée. Il ne se forme aucune coloration bleue. |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Ethanol et propanol-2 | Pas plus de 1 %, séparément ou en association |

E 412 GOMME DE GUAR

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Gomme cyamopsis, farine de graines de guar |
| Définition | La farine de graines de guar est l'endosperme broyé de graines de souches du guar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub., (de la famille des <i>Leguminosae</i>). Elle consiste essentiellement en un polysaccharide hydrocolloïdal de poids moléculaire élevé, composé principalement d'unités de galactopyranose et de mannopyranose combinées par des liaisons glycosidiques (combinaisons qui, du point de vue chimique, peuvent être décrites comme des galactomannanes) La gomme peut être partiellement hydrolysée, soit par traitement thermique, soit par traitement acide doux ou oxydation alcaline afin d'agir sur sa viscosité. |
| EINECS | 232-536-0 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | 50 000 — 8 000 000 |
| Composition | Teneur en galactomannanes supérieure ou égale à 75 % |
| Description | Poudre blanche à blanc jaunâtre, pratiquement inodore |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de galactose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de mannose | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Soluble dans l'eau froide |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % (105 °C, 5 heures) |
| Cendres | Pas plus de 5,5 % à 800 °C |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas plus de 7 % |
| Protéines | Pas plus de 10 % (facteur N × 6,25) |
| Amidon | Non détectable par la méthode suivante: ajouter à une solution à 1:10 de l'échantillon quelques gouttes d'une solution iodée. Il ne se forme aucune coloration bleue. |
| Peroxydes organiques | Pas plus de 0,7 milliéquivalent d'oxygène actif/kg d'échantillon |
| Furfural | Pas plus de 1 mg/kg |
| Pentachlorophénol | Pas plus de 0,01 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 413 GOMME ADRAGANTE

| | |
|---|---|
| Synonymes | Tragacanthe, traganthe |
| Définition | La gomme adragante est une exsudation séchée obtenue à partir des tiges et des branches des souches de l' <i>Astragalus gummifer</i> Labillardière ou d'autres espèces asiatiques d' <i>Astragalus</i> (famille des <i>Leguminosae</i>). Elle consiste essentiellement en polysaccharides de poids moléculaire élevé (galactoarabanes et polysaccharides acides) qui donnent par hydrolyse de l'acide galacturonique, du galactose, de l'arabinose, du xylose et du fucose. De faibles quantités de rhamnose et de glucose (provenant de traces d'amidon et/ou de cellulose) peuvent également être présentes. |
| EINECS | 232-252-5 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | Environ 800 000 |
| Composition | |
| Description | L'adragante non broyée se présente sous forme de fragments aplatis, en lamelles rectilignes ou incurvées, ou sous forme d'éléments spiralés de 0,5 à 2,5 mm d'épaisseur et jusqu'à 3 cm de longueur. Elle a une couleur blanche à jaune pâle, mais certains éléments peuvent présenter une pointe de rouge. Les éléments ont une texture calleuse et présentent des microfissures. Elle est inodore; les solutions ont une saveur mucilagineuse. L'adragante en poudre est de couleur blanche à jaune pâle ou brun rosâtre (ocre pâle). |
| Identification | |
| Solubilité | Un g de l'échantillon dans 50 ml d'eau gonfle pour former un mucilage dur, lisse et opalescent; elle est insoluble dans l'éthanol et ne gonfle pas dans l'éthanol aqueux à 60 % (p/v). |
| Pureté | |
| Épreuve de recherche de la gomme karaya | Résultat négatif. Faire bouillir 1 g dans 20 ml d'eau jusqu'à formation d'un mucilage. Ajouter 5 ml d'acide chlorhydrique et faire bouillir à nouveau le mélange pendant 5 minutes. Aucune coloration permanente rose ou rouge n'apparaît |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 16 % (105 °C, 5 heures) |
| Cendres totales | Pas plus de 4 % |
| Cendres insolubles dans l'acide | Pas plus de 0,5 % |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas plus de 2 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |

E 414 GOMME D'ACACIA

| | |
|----------------------------------|---|
| Synonymes | Gomme arabique |
| Définition | La gomme arabique est une exsudation séchée obtenue à partir des tiges et des branches des souches de l' <i>Acacia senegal</i> (L.) Willdenow ou d'espèces apparentées d' <i>Acacia</i> (famille des <i>Leguminosae</i>). Elle est constituée essentiellement de polysaccharides de poids moléculaire élevé, ainsi que de leurs sels de calcium, de magnésium et de potassium, qui donnent par hydrolyse de l'arabinose, du galactose, du rhamnose et de l'acide glucuronique. |
| EINECS | 232-519-5 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | Environ 350 000 |
| Composition | |
| Description | La gomme arabique non broyée se présente sous forme de larmes sphéroïdales blanches ou blanc jaunâtre, de taille variable, ou sous forme de fragments anguleux. Elle est parfois mélangée à des fragments plus foncés. On la trouve également sous forme de flocons, de granules, de poudres ou de matières atomisées, de couleur blanche ou blanc jaunâtre. |
| Identification | |
| Solubilité | Un g se dissout dans 2 ml d'eau froide pour former une solution qui s'écoule aisément et est acide au papier de tournesol et insoluble dans l'éthanol. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 17 % (105 °C, 5 heures) pour la forme granuleuse et pas plus de 10 % (105 °C, 4 heures) pour la matière atomisée |
| Cendres totales | Pas plus de 4 % |
| Cendres insolubles dans l'acide | Pas plus de 0,5 % |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas plus de 1 % |
| Amidons et dextrines | Faire bouillir une solution de gomme à 1:50 et laisser refroidir. Ajouter à 5 ml une goutte d'une solution iodée. Aucune coloration bleutée ou rougeâtre n'apparaît. |
| Tanin | À 10 ml d'une solution à 1:50, ajouter environ 0,1 ml d'une solution aqueuse de chlorure ferrique (9 g de FeCl ₃ .6H ₂ O pour 100 ml de solution). Aucune coloration ni aucun précipité noirâtre n'apparaissent. |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

| | |
|----------------------------------|---|
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Produits d'hydrolyse | Absence de mannose, de xylose et d'acide galacturonique (déterminée par chromatographie). |
| Critères microbiologiques | |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |

E 415 GOMME XANTHANE

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | La gomme xanthane est un polysaccharide de poids moléculaire élevé obtenu par fermentation en monoculture d'un hydrate de carbone avec des souches de <i>Xanthomonas campestris</i> , purifié par récupération avec de l'éthanol ou du propanol-2, séché et broyé. Elle contient des hexoses, principalement des unités de D-glucose et de D-mannose, ainsi que de l'acide D-glucuronique et de l'acide pyruvique et elle est préparée sous forme de sels de sodium, de potassium ou de calcium. Ses solutions sont neutres. |
| EINECS | 234-394-2 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | Environ 1 000 000 |
| Composition | Dégage, sur la base de la matière sèche, pas moins de 4,2 % et pas plus de 5 % de CO ₂ , soit l'équivalent de 91 % à 108 % de gomme xanthane. |
| Description | Poudre de couleur crème |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % (105 °C, 2,5 heures) |
| Cendres totales | Pas plus de 16 % sur la base anhydre déterminées à 650 °C après dessiccation à 105 °C pendant quatre heures. |
| Acide pyruvique | Pas moins de 1,5 % |
| Azote | Pas plus de 1,5 % |
| Éthanol et propanol-2 | Pas plus de 500 mg/kg, séparément ou en association |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 5 000 colonies par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 300 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |
| <i>Xanthomonas campestris</i> | Absence de cellules viables dans 1 g |

E 416 GOMME KARAYA

| | |
|--|---|
| Synonymes | Katilo, Kadaya, gomme <i>sterculia</i> , <i>Sterculia</i> , karaya, gomme karaya, kullo, kuterra |
| Définition | La gomme karaya est une exsudation séchée provenant des tiges et des branches de souches de <i>Sterculia urens</i> Roxburgh et autres espèces de <i>Sterculia</i> (famille des <i>Sterculiaceae</i>) ou de <i>Cochlospermum gossypium</i> A. P. De Candolle ou d'autres espèces de <i>Cochlospermum</i> (famille des <i>Bixaceae</i>). Elle se compose essentiellement de polysaccharides acétylés à poids moléculaire élevé qui donnent par hydrolyse du galactose, du rhamnose et de l'acide galacturonique, ainsi que de faibles quantités d'acide glucuronique. |
| EINECS | 232-539-4 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | La gomme karaya se présente en gouttes de dimensions variables et en fragments irréguliers ayant un aspect semi-cristallin caractéristique. Elle est de couleur jaune pâle à brun rosé, translucide et cornée. La poudre de gomme karaya est gris clair à brun rosé. La gomme a une odeur caractéristique d'acide acétique. |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'éthanol |
| Gonflement dans une solution d'éthanol | La gomme karaya gonfle dans l'éthanol à 60 %, ce qui la distingue des autres gommes. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 20 % (105 °C, 5 heures) |
| Cendres totales | Pas plus de 8 % |
| Cendres insolubles dans l'acide | Pas plus de 1 % |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas plus de 3 % |
| Acides volatils | Pas moins de 10 % (exprimés en acide acétique) |
| Amidons | Indétectables |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

| Critères microbiologiques | |
|----------------------------------|-------------------|
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |

E 417 GOMME TARA

| | |
|----------------------------------|--|
| Définition | La gomme tara s'obtient en broyant l'endosperme de graines de souches de <i>Caesalpinia spinosa</i> (famille des <i>Leguminosae</i>). Elle consiste essentiellement en polysaccharides de poids moléculaire élevé se composant principalement de galactomannanes. Le constituant principal est une chaîne linéaire d'unités de β-D-mannopyranose à liaisons (1→4) combinées à des unités d'α-D-galactopyranose à liaisons (1→6). Dans la gomme tara, le rapport mannose/galactose est d'environ 3:1 (ce rapport est de 4:1 dans la farine de graines de caroube et de 2:1 dans la gomme de guar). |
| EINECS | 254-409-6 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre blanche à jaunâtre, inodore |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol |
| Gélification | Ajouter de faibles quantités de borate de sodium à une solution aqueuse de l'échantillon. Il y a gélification. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % |
| Cendres | Pas plus de 1,5 % |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas plus de 2 % |
| Protéines | Pas plus de 3,5 % (facteur N × 5,7) |
| Amidons | Indétectables |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 418 GOMME GELLANE

| | |
|----------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | La gomme gellane est la gomme d'un polysaccharide de poids moléculaire élevé obtenue par la fermentation en monoculture d'un hydrate de carbone par des souches de <i>Pseudomonas elodea</i> , purifiée par récupération avec du propanol-2 ou de l'éthanol, séchée et broyée. Le polysaccharide de poids moléculaire élevé utilisé est formé principalement d'une unité de répétition d'un tétrasaccharide composé d'un rhamnose, d'un acide glucuronique et de deux glucoses, substituée par des groupes acyle (glycéryles et acétyles), tels que les esters des liaisons O-glycosidiques. L'acide glucuronique est neutralisé en un mélange de sels de potassium, de sodium, de calcium et de magnésium. |
| EINECS | 275-117-5 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | Environ 500 000 |
| Composition | Dégage, sur la base de la matière sèche, pas moins de 3,3 % et pas plus de 6,8 % de CO ₂ |
| Description | Poudre de couleur blanc cassé |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, formant une solution visqueuse Insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % après dessiccation (105 °C, 2,5 heures) |
| Azote | Pas plus de 3 % |
| Propanol-2 | Pas plus de 750 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 10 000 colonies par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 400 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 10 g |

E 420 SORBITOL

| | |
|-------------------|--|
| Synonymes | D-glucitol, D-sorbitol |
| Définition | Le sorbitol est obtenu par hydrogénéation de D-glucose. Il se compose principalement de D-sorbitol. Selon la teneur en D-glucose, la fraction du produit qui n'est pas du D-sorbitol contient des substances apparentées telles que du mannitol, de l'iditol ou du maltilitol. |
| EINECS | 200-061-5 |

| | |
|---------------------------------------|--|
| Nom chimique | D-glucitol |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₄ O ₆ |
| Poids moléculaire | 182,2 |
| Composition | Pas moins de 97 % de glycitols totaux et pas moins de 91 % de D-sorbitol sur la base de la masse sèche [les glycitols sont des composés dont la formule développée est CH ₂ OH-(CHOH) _n -CH ₂ OH, dans laquelle «n» représente un nombre entier]. |
| Description | Poudre, poudre cristalline, paillettes ou granules, blancs et hygroscopiques. |
| Aspect en solution | La solution est limpide. |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol |
| Intervalle de fusion | Entre 88 et 102 °C |
| Dérivé du monobenzylidène de sorbitol | Ajouter 7 ml de méthanol, 1 ml de benzaldéhyde et 1 ml d'acide chlorhydrique à 5 g de l'échantillon. Mélanger et agiter dans un agitateur mécanique jusqu'à apparition de cristaux. Filtrer sous vide, dissoudre les cristaux dans 20 ml d'eau bouillante contenant 1 g de carbonate acide de sodium, filtrer avant refroidissement, laisser refroidir le filtrat puis filtrer sous vide, rincer avec 5 ml d'un mélange eau/méthanol (à raison de 2 volumes d'eau pour 1 volume de méthanol) et sécher à l'air. Le point de fusion des cristaux ainsi obtenus se situe entre 173 °C et 179 °C. |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 1,5 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % (sur la base de la masse sèche) |
| Sucres réducteurs | Pas plus de 0,3 % (exprimés en glucose, sur la base de la masse sèche) |
| Sucres totaux | Pas plus de 1 % (exprimés en glucose, sur la base de la masse sèche) |
| Chlorures | Pas plus de 50 mg/kg (sur la base de la masse sèche) |
| Sulfates | Pas plus de 100 mg/kg (sur la base de la masse sèche) |
| Nickel | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base de la masse sèche) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (sur la base de la masse sèche) |

E 421 (i) MANNITOL FABRIQUÉ PAR HYDROGÉNATION

I) MANNITOL

| | |
|--|---|
| Synonymes | D-mannitol |
| Définition | Fabriqué par hydrogénéation catalytique de solutions d'hydrates de carbone contenant du glucose et/ou du fructose. La teneur minimale du produit en mannitol est de 96 %. La fraction du produit qui n'est pas du mannitol est principalement composée de sorbitol (2 % au plus), de maltitol (2 % au plus) et d'isomalt [1,1 GPM (1-O- α -D-glucopyranosyl-D-mannitol déshydraté): 2 % au plus et 1,6 GPS (6-O- α -D-glucopyranosyl-D-sorbitol): 2 % au plus]. Les impuretés non spécifiées ne peuvent représenter plus de 0,1 % chacune. |
| EINECS | 200-711-8 |
| Nom chimique | D-mannitol |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₄ O ₆ |
| Poids moléculaire | 182,2 |
| Composition | Pas moins de 96,0 % de D-mannitol et pas plus de 102 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Poudre cristalline blanche inodore |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol et pratiquement insoluble dans l'éther |
| Intervalle de fusion | Entre 164 et 169 °C |
| Spectrométrie d'absorption des infrarouges | Comparaison avec une norme de référence, par exemple la pharmacopée européenne ou la pharmacopée des États-Unis. |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ : + 23° à + 25° (solution boratée) |
| pH | Entre 5 et 8. Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % m/v de l'échantillon, puis en mesurer le pH. |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,5 % (méthode de Karl Fischer) |
| Conductivité | Pas plus de 20 μ S/cm (sur une solution à 20 % de matière sèche) à la température de 20 °C |
| Sucres réducteurs | Pas plus de 0,3 % (exprimés en glucose) |
| Sucres totaux | Pas plus de 1 % (exprimés en glucose) |
| Nickel | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

II) MANNITOL FABRIQUÉ PAR FERMENTATION

| | |
|-------------------|---|
| Synonymes | D-mannitol |
| Définition | Produit fabriqué par fermentation discontinue dans des conditions aérobies au moyen d'une souche conventionnelle de la levure <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> . La fraction du produit qui n'est pas du mannitol est principalement composée de sorbitol, de maltitol et d'isomalt. |
| EINECS | 200-711-8 |
| Nom chimique | D-mannitol |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₄ O ₆ |
| Poids moléculaire | 182,2 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base de la matière sèche |

| | |
|--|--|
| Description | Poudre blanche, inodore, cristalline |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol et pratiquement insoluble dans l'éther |
| Intervalle de fusion | Entre 164 et 169 °C |
| Spectrométrie d'absorption des infrarouges | Comparaison avec une norme de référence, par exemple la pharmacopée européenne ou la pharmacopée des États-Unis. |
| Pouvoir rotatoire spécifique | $[\alpha]_D^{20}: +23^\circ \text{ à } +25^\circ$ (solution boratée) |
| pH | Entre 5 et 8. Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % m/v de l'échantillon, puis en mesurer le pH. |
| Pureté | |
| Arabitol | Pas plus de 0,3 % |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,5 % (méthode de Karl Fischer) |
| Conductivité | Pas plus de 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (sur une solution à 20 % de matière sèche) à la température de 20 °C |
| Sucre réducteurs | Pas plus de 0,3 % (exprimés en glucose) |
| Sucre totaux | Pas plus de 1 % (exprimés en glucose) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Bactéries mésophiles aérobies | Pas plus de 1 000 colonies par gramme |
| Coliformes | Absence dans 10 g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 25 g |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 10 g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Absence dans 10 g |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Absence dans 10 g |
| Moisisures | Pas plus de 100 colonies par gramme |
| Levures | Pas plus de 100 colonies par gramme |

E 422 GLYCÉROL

| | |
|--|--|
| Synonymes | Trihydroxypropane, glycérine |
| Définition | |
| EINECS | 200-289-5 |
| Nom chimique | Propane-1,2,3-triol, glycérol, trihydroxypropane |
| Formule chimique | $\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$ |
| Poids moléculaire | 92,10 |
| Composition | Pas moins de 98 % de glycérol sur la substance anhydre |
| Description | Liquide clair, incolore, hygroscopique et sirupeux ne présentant qu'une légère odeur caractéristique, qui n'est ni âpre ni désagréable |
| Identification | |
| Formation d'acroléine lors du chauffage | Faire chauffer quelques gouttes de l'échantillon dans un tube à essais contenant environ 0,5 g de bisulfate de potassium. On retrouve les vapeurs piquantes caractéristiques de l'acroléine. |
| Densité (25 °C/25 °C) | Pas moins de 1,257 |
| Indice de réfraction | $[\text{n}]_D^{20}$ entre 1,471 et 1,474 |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 5 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,01 %, déterminées à 800 ± 25 °C |
| Butane triols | Pas plus de 0,2 % |
| Composés d'acroléine, de glucose et d'ammonium | Chauder un mélange de 5 ml de glycérol et de 5 ml d'une solution d'hydroxyde de potassium (1:10) à 60 °C pendant 5 minutes. Le mélange ne vire pas au jaune et n'émet aucune odeur d'ammoniac. |
| Acides gras et esters d'acides gras | Pas plus de 0,1 %, exprimés en acide butyrique |
| Composés chlorés | Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en chlore) |
| 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) | Pas plus de 0,1 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 423 GOMME ARABIQUE MODIFIÉE À L'ACIDE OCTÉNYLSUCCINIQUE (OSA)

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | Gomme arabique modifiée à l'octénylebutanedioate d'hydrogène; gomme arabique modifiée à l'octénylsuccinate d'hydrogène; gomme arabique modifiée à l'OSA; gomme d'acacia modifiée à l'OSA |
| Définition | La gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) est obtenue par estérification de gomme arabique (<i>Acacia seyal</i> ou <i>Acacia senegal</i>) en solution aqueuse avec pas plus de 3 % d'anhydride d'acide octénylsuccinique. Elle est ensuite séchée par atomisation. |
| Einecs | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Masse moléculaire moyenne en masse | Fraction (i): 3,105 g/mol Fraction (ii): 1,106 g/mol |
| Composition | |

| | |
|--|---|
| Description | Blanc cassé à ocre clair, poudre fluide |
| Identification | |
| Viscosité d'une solution à 5 % à 25 °C | Pas plus de 30 mPa.s |
| Réaction de précipitation | Forme un précipité floconneux dans une solution de sous-acétate de plomb (solution d'essai) |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau; insoluble dans l'éthanol |
| pH d'une solution aqueuse à 5 % | 3,5 à 6,5 |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % (105 °C, 5 heures) |
| Degré d'estérification | Pas plus de 0,6 % |
| Cendres totales | Pas plus de 10 % (530 °C) |
| Cendres insolubles dans l'acide | Pas plus de 0,5 % |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 1,0 % |
| Amidons et dextrines | Faire bouillir une solution aqueuse de l'échantillon à 1:50, ajouter environ 0,1 ml de solution iodée. Aucune coloration bleutée ou rougeâtre n'apparaît. |
| Tanin | À 10 ml d'une solution aqueuse de l'échantillon à 1:50, ajouter environ 0,1 ml d'une solution d'essai de chlorure ferrique. Aucune coloration ni aucun précipité noirâtre n'apparaissent. |
| Acide octénylsuccinique résiduel | Pas plus de 0,3 % |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Salmonella spp. | Absence dans 25 g |
| Escherichia coli | Absence dans 1 g |

E 425(i) GOMME DE KONJAC

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | La gomme de konjac est un hydrocolloïde hydrosoluble obtenu à partir de la farine de konjac par extraction aqueuse. La farine de konjac est le produit brut non raffiné tiré de la racine de la plante pérenne <i>Amorphophallus konjac</i> . Le principal constituant de la gomme de konjac est le glucomannane, polysaccharide hydrosoluble de poids moléculaire élevé, composé d'unités de D-mannose et de D-glucose dans un rapport molaire de 1,6 pour 1, reliées par des liaisons glycosidiques en $\beta(1-4)$. Des chaînes latérales plus courtes sont reliées par des liaisons glycosidiques en $\beta(1-3)$ et des groupes acétyles se positionnent de façon aléatoire à raison d'environ un groupe pour 9 à 19 unités de sucres. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | Le principal constituant, le glucomannane, a un poids moléculaire moyen de 200 000 à 2 000 000. |
| Composition | Pas moins de 75 % d'hydrates de carbone |
| Description | Poudre blanche à crème à ocre clair |
| Identification | |
| Solubilité | Dispersable dans l'eau chaude ou froide, formant une solution très visqueuse de pH compris entre 4,0 et 7,0 |
| Gélification | Ajouter 5 ml d'une solution à 4 % de borate de sodium à une solution à 1 % de la prise d'essai dans un tube et secouer vigoureusement. Il y a gélification. |
| Formation de gel thermostable | Préparer une solution à 2 % de la prise d'essai en la chauffant au bain-marie pendant 30 minutes en agitant en continu, puis laisser refroidir la solution à la température ambiante. Pour chaque gramme de la prise d'essai utilisée pour préparer 30 g de la solution à 2 %, ajouter 1 ml de solution de carbonate de potassium à 10 % à l'échantillon complètement hydraté à température ambiante. Chauffer le mélange à 85 °C au bain-marie et maintenir pendant 2 heures sans agiter. Dans ces conditions, un gel thermostable se forme. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 12 % (105 °C, 5 heures) |
| Amidons | Pas plus de 3 % |
| Protéines | Pas plus de 3 % (facteur N × 5,7) |
| Viscosité (solution à 1 %) | Pas moins de 3 kgm ⁻¹ s ⁻¹ à 25 °C |
| Matières solubles dans l'éther | Pas plus de 0,1 % |
| Cendres totales | Pas plus de 5,0 % (800 °C, 3 à 4 heures) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Salmonella spp. | Absence dans 12,5 g |
| Escherichia coli | Absence dans 5 g |

E 425 (ii) GLUCOMANNANE DE KONJAC

| | |
|-------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | Le glucomannane de konjac est un hydrocolloïde hydrosoluble obtenu à partir de la farine de konjac par lavage avec de l'éthanol contenant de l'eau. La farine de konjac est le produit brut non raffiné tiré de la racine tubéreuse de la plante pérenne <i>Amorphophallus konjac</i> . Le principal constituant est le glucomannane, polysaccharide hydrosoluble de poids moléculaire élevé, composé d'unités de D- |

| | |
|---|---|
| | mannoze et de D-glucose dans un rapport molaire de 1,6 pour 1, reliées par des liaisons glycosidiques en $\beta(1-4)$ avec une ramifications toutes les 50 ou 60 unités environ. On trouve un groupement acétyle tous les 19 résidus de sucre environ. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | De 500 000 à 2 000 000 |
| Composition | Total fibres alimentaires: pas moins de 95 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Poudre fine de couleur blanche à légèrement brunâtre, fluide et inodore |
| Identification | |
| Solubilité | Dispersable dans l'eau chaude ou froide, formant une solution très visqueuse de pH compris entre 5,0 et 7,0. La solubilité augmente avec la chaleur et l'agitation mécanique. |
| Formation de gel thermostable | Préparer une solution à 2 % de la prise d'essai en la chauffant au bain-marie pendant 30 minutes en agitant en continu, puis laisser refroidir la solution à la température ambiante. Pour chaque gramme de la prise d'essai utilisée pour préparer 30 g de la solution à 2 %, ajouter 1 ml de solution de carbonate de potassium à 10 % à l'échantillon complètement hydraté à température ambiante. Chauffer le mélange à 85 °C au bain-marie et maintenir pendant 2 heures sans agiter. Dans ces conditions, un gel thermostable se forme. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 8 % (105 °C, 3 heures) |
| Amidons | Pas plus de 1 % |
| Viscosité (solution à 1 %) | Pas moins de $20 \text{ kgm}^{-1}\text{s}^{-1}$ à 25 °C |
| Protéines | Pas plus de 1,5 % ($N \times 5,7$) Déterminer l'azote par l'analyse de Kjeldahl. Le pourcentage d'azote dans l'échantillon multiplié par 5,7 donne le pourcentage de protéines de l'échantillon. |
| Matières solubles dans l'éther | Pas plus de 0,5 % |
| Sulfite (exprimé en SO ₂) | Pas plus de 4 mg/kg |
| Chlorure | Pas plus de 0,02 % |
| Matières solubles dans l'alcool à 50 %. | Pas plus de 2,0 % |
| Cendres totales | Pas plus de 2,0 % (800 °C, 3 à 4 heures) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 12,5 g |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 5 g |

E 426 HÉMICELLULOSE DE SOJA

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | L'hémicellulose de soja est un polysaccharide hydrosoluble raffiné obtenu à partir de souches de fibre de soja par extraction à l'eau chaude. Aucun précipitant organique ne peut être utilisé à l'exception de l'éthanol. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Polysaccharides de soja hydrosolubles, Fibres de soja hydrosolubles |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 74 % d'hydrates de carbone |
| Description | Poudre fluide blanche ou blanc jaunâtre |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau chaude et froide sans gélification |
| pH | $5,5 \pm 1,5$ (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 7 % (105 °C, 4 heures) |
| Protéines | Pas plus de 14 % |
| Viscosité | Pas plus de 200 mPa.s (solution à 10 %) |
| Cendres totales | Pas plus de 9,5 % (600 °C, 4 heures) |
| Arsenic | Pas plus de 2 mg/kg |
| Éthanol | Pas plus de 2 % |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 3 000 colonies par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 100 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 10 g |

E 427 GOMME CASSIA

| Synonymes | |
|---|--|
| Définition | La gomme cassia est l'endosperme moulu et purifié des graines de <i>Cassia tora</i> et de <i>Cassia obtusifoli</i> (<i>Leguminosae</i>) contenant moins de 0,05 % de <i>Cassia occidentalis</i> . Elle consiste essentiellement en polysaccharides de poids moléculaire élevé principalement composés d'une chaîne linéaire d'unités de β-D-mannopyranose à liaisons (1→4) combinées à des unités d'α-D-galactopyranose à liaisons (1→6). Le rapport mannose/galactose est d'environ 5:1. Pendant la fabrication, les graines sont décortiquées et dégermées par traitement thermique mécanique puis par mouture et criblage de l'endosperme. L'endosperme moulu est purifié davantage par extraction au propanol-2. |
| Composition | Pas moins de 75 % de galactomannane |
| Description | Poudre inodore de couleur jaune pâle à blanc cassé |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'éthanol. Se disperse bien dans l'eau froide en formant une solution colloïdale. |
| Gélification à l'aide de borate | Ajouter suffisamment de solution d'essai de borate de sodium à la dispersion aqueuse de l'échantillon pour éléver le pH au-dessus de 9. Il y a gélification. |
| Gélification à l'aide de gomme xanthane | Peser 1,5 g de l'échantillon et 1,5 g de gomme xanthane puis mélanger. Verser le mélange (en remuant vivement) dans 300 ml d'eau à 80 °C contenus dans un bêcher de 400 ml. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit dissous et continuer de remuer pendant 30 minutes supplémentaires après la dissolution (maintenir la température au-dessus de 60 °C pendant le remuement). Arrêter de remuer et laisser refroidir le mélange à température ambiante pendant au moins 2 heures. Il y a formation d'un gel viscoélastique ferme quand la température baisse au-dessous de 40 °C, mais aucun gel de ce type ne se forme dans une solution de contrôle à 1 % de gomme cassia ou de gomme xanthane seulement, préparée d'une manière semblable. |
| Viscosité | Moins de 500 mPa.s (25 °C, 2 heures, solution à 1 %) correspondant à un poids moléculaire moyen de 200 000-300 000 Da |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas plus de 2,0 % |
| pH | 5,5-8 (solution aqueuse à 1 %) |
| Matières grasses brutes | Pas plus de 1 % |
| Protéines | Pas plus de 7 % |
| Cendres totales | Pas plus de 1,2 % |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 12 % (5 heures, 105 °C) |
| Anthraquinones totaux | Pas plus de 0,5 mg/kg (limite de détection) |
| Solvants résiduels | Pas plus de 750 mg/kg de propanol-2 |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 5 000 unités formant colonie par gramme |
| Levures et moisissures | Pas plus de 100 unités formant colonie par gramme |
| <i>Salmonella</i> spp | Absence dans 25 g |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 1 g |

E 431 STÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE (40)

| Synonymes | Stéarate de polyoxy (40), monostéarate de polyoxyéthylène (40) |
|--------------------------------------|--|
| Définition | Mélange de monoesters et de diesters d'acide stéarique commercial alimentaire et de diols de polyoxyéthylène mélangés (ayant une longueur polymérique moyenne de quelque 40 unités d'oxyéthylène) avec du polyalcool libre |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 97,5 % sur la base anhydre |
| Description | Paillettes de couleur crème ou solide cireux à 25 °C ayant une légère odeur |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol et l'acétate d'éthyle. Insoluble dans l'huile minérale |
| Intervalle de congélation | 39 °C — 44 °C |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 3 % (méthode de Karl Fischer) |
| Indice d'acidité | Pas plus de 1 |
| Indice de saponification | Pas moins de 25 et pas plus de 35 |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 27 et pas plus de 40 |
| 1,4-Dioxane | Pas plus de 5 mg/kg |
| Oxyde d'éthylène | Pas plus de 0,2 mg/kg |
| (Mono- et di-)Éthyléneglycols | Pas plus de 0,25 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 432 MONOLAURATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 20)

| | |
|--------------------------------------|---|
| Synonymes | Polysorbate 20, monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitan |
| Définition | Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses monoanhydrides et dianhydrides avec de l'acide laurique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 70 % de groupes oxyéthylène équivalant à pas moins de 97,3 % de monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitan sur la base anhydre |
| Description | Liquide huileux de couleur citron à ambre à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol, l'acétate d'éthyle et le dioxane. Insoluble dans l'huile minérale et l'éther de pétrole |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 3 % (méthode de Karl Fischer) |
| Indice d'acidité | Pas plus de 2 |
| Indice de saponification | Pas moins de 40 et pas plus de 50 |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 96 et pas plus de 108 |
| 1,4-Dioxane | Pas plus de 5 mg/kg |
| Oxyde d'éthylène | Pas plus de 0,2 mg/kg |
| (Mono- et di-)Éthylèneglycols | Pas plus de 0,25 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 433 MONOOLÉATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 80)

| | |
|--------------------------------------|--|
| Synonymes | Polysorbate 80, monoooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitan |
| Définition | Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses monoanhydrides et dianhydrides avec de l'acide oléique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 65 % de groupes oxyéthylène équivalant à pas moins de 96,5 % de monoooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitan sur la base anhydre |
| Description | Liquide huileux de couleur citron à ambre à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol, l'acétate d'éthyle et le toluène. Insoluble dans l'huile minérale et l'éther de pétrole |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 3 % (méthode de Karl Fischer) |
| Indice d'acidité | Pas plus de 2 |
| Indice de saponification | Pas moins de 45 et pas plus de 55 |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 65 et pas plus de 80 |
| 1,4-Dioxane | Pas plus de 5 mg/kg |
| Oxyde d'éthylène | Pas plus de 0,2 mg/kg |
| (Mono- et di-)Éthylèneglycols | Pas plus de 0,25 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 434 MONOPALMITATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 40)

| | |
|-------------------|---|
| Synonymes | Polysorbate 40, monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitan |
| Définition | Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses monoanhydrides et dianhydrides avec de l'acide palmitique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |

| | |
|--------------------------------------|---|
| Composition | Pas moins de 66 % de groupes oxyéthylène équivalant à pas moins de 97 % de monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitan sur la base anhydre |
| Description | Liquide huileux ou semi-gel de couleur citron à orange à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol, l'acétate d'éthyle et l'acétone. Insoluble dans l'huile minérale |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 3 % (méthode de Karl Fischer) |
| Indice d'acidité | Pas plus de 2 |
| Indice de saponification | Pas moins de 41 et pas plus de 52 |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 90 et pas plus de 107 |
| 1,4-Dioxane | Pas plus de 5 mg/kg |
| Oxyde d'éthylène | Pas plus de 0,2 mg/kg |
| (Mono- et di-)Éthylèneglycols | Pas plus de 0,25 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 435 MONOSTÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 60)

| | |
|--------------------------------------|--|
| Synonymes | Polysorbate 60, monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitan |
| Définition | Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses monoanhydrides et dianhydrides avec de l'acide stéarique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 65 % de groupes oxyéthylène équivalant à pas moins de 97 % de monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitan sur la base anhydre |
| Description | Liquide huileux ou semi-gel de couleur citron à orange à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, l'acétate d'éthyle et le toluène. Insoluble dans l'huile minérale et les huiles végétales |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 3 % (méthode de Karl Fischer) |
| Indice d'acidité | Pas plus de 2 |
| Indice de saponification | Pas moins de 45 et pas plus de 55 |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 81 et pas plus de 96 |
| 1,4-Dioxane | Pas plus de 5 mg/kg |
| Oxyde d'éthylène | Pas plus de 0,2 mg/kg |
| (Mono- et di-)Éthylèneglycols | Pas plus de 0,25 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 436 TRISTÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 65)

| | |
|--------------------------------------|--|
| Synonymes | Polysorbate 65, tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitan |
| Définition | Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses monoanhydrides et dianhydrides avec de l'acide stéarique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 46 % de groupes oxyéthylène équivalant à pas moins de 96 % de tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitan sur la base anhydre |
| Description | Solide cireux de couleur ocre à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique |
| Identification | |
| Solubilité | Dispersable dans l'eau. Soluble dans l'huile minérale, les huiles végétales, l'éther de pétrole, l'acétone, l'éther, le dioxane, l'éthanol et le méthanol |
| Intervalle de congélation | 29-33 °C |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 3 % (méthode de Karl Fischer) |

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Indice d'acidité | Pas plus de 2 |
| Indice de saponification | Pas moins de 88 et pas plus de 98 |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 40 et pas plus de 60 |
| 1,4-Dioxane | Pas plus de 5 mg/kg |
| Oxyde d'éthylène | Pas plus de 0,2 mg/kg |
| (Mono- et di-)Éthylèneglycols | Pas plus de 0,25 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 440 PECTINE

| | |
|---------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | La pectine est constituée essentiellement par des esters méthyliques partiels de l'acide polygalacturonique ainsi que de leurs sels d'ammonium, de sodium, de potassium et de calcium. Elle est obtenue par extraction, en milieu aqueux, de souches des plantes comestibles appropriées, généralement des agrumes ou des pommes. Les seuls précipitants organiques autorisés sont le méthanol, l'éthanol et le propanol-2. |
| EINECS | 232-553-0 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 65 % d'acide galacturonique sur la base anhydre exempte de cendres, après lavage à l'acide et à l'alcool |
| Description | Poudre blanche, jaune clair, gris clair ou brun clair |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, formant ainsi une solution colloïdale opalescente. Insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 12 % (105 °C, 2 heures) |
| Cendres insolubles dans l'acide | Pas plus de 1 % (insolubles dans l'acide chlorhydrique à environ 3 N) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg sur la base anhydre |
| Teneur en azote | Pas plus de 1,0 %, après lavage à l'acide et à l'éthanol |
| Matières insolubles totales | Pas plus de 3 % |
| Solvants résiduels | Pas plus de 1 % de méthanol, d'éthanol ou de propanol-2 libres, séparément ou en association, sur la base de la substance exempte de matières volatiles |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 442 PHOSPHATIDES D'AMMONIUM

| | |
|---|--|
| Synonymes | Sels d'ammonium d'acide phosphatidique, mélange de sels d'ammonium de glycérides phosphorylés |
| Définition | Mélange de dérivés d'ammonium d'acides phosphatidiques provenant de matières grasses alimentaires. Une, deux ou trois fractions glycéride peuvent être rattachées à du phosphore. De plus, deux esters de phosphore peuvent être liés comme phosphatides de phosphatidyle. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | La teneur en phosphore n'est pas inférieure à 3 % ni supérieure à 3,4 % du poids; la teneur en ammonium n'est pas inférieure à 1,2 % ni supérieure à 1,5 % (calculée en N) |
| Description | Semi-solide à liquide huileux, onctueux |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans les matières grasses. Insolubles dans l'eau. Partiellement soluble dans l'éthanol et l'acétone |
| Épreuve de recherche de glycérol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'éther de pétrole | Pas plus de 2,5 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmum | Pas plus de 1 mg/kg |

E 444 ACÉTATE ISOBUTYRATE DE SACCHAROSE

| | |
|--------------------------|--|
| Synonymes | SAIB |
| Définition | L'acétate isobutyrate de saccharose est un mélange de produits de réaction résultant de l'estérification de saccharose alimentaire avec de l'anhydride d'acide acétique et de l'anhydride isobutyrique, suivie d'une distillation. Le mélange contient toutes les combinaisons possibles d'esters dans lesquelles le rapport molaire acétate/butyrate est d'environ 2:6. |
| EINECS | 204-771-6 |
| Nom chimique | Hexaïsobutyrate diacétate de saccharose |
| Formule chimique | C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉ |
| Poids moléculaire | 832-856 (environ), C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉ ; 846,9 |
| Composition | Pas moins de 98,8 % et pas plus de 101,9 % de C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉ |
| Description | Liquide clair de couleur paille, limpide et dépourvu de dépôts, ayant une odeur fade |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau. Soluble dans la plupart des solvants organiques |
| Indice de réfraction | [n] _D ⁴⁰ : 1,4492 — 1,4504 |
| Densité | [d] ₂₅ ^o : 1,141 — 1,151 |
| Pureté | |
| Triacétine | Pas plus de 0,1 % |
| Indice d'acidité | Pas plus de 0,2 |
| Indice de saponification | Pas moins de 524 et pas plus de 540 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 445 ESTERS GLYCÉRIQUES DE RÉSINE DE BOIS

| | |
|---|---|
| Synonymes | Gomme ester |
| Définition | Mélange complexe d'esters triglycériques et diglycériques d'acides résiniques de résine de bois. La résine est obtenue par extraction au solvant de vieilles souches de pins, suivie d'un raffinement au solvant liquide-liquide. Sont exclues de ces spécifications les substances tirées de la colophane, un exsudat des pins vivants, et les substances tirées de la résine liquide, un sous-produit de la transformation de la pâte de kraft (papier). Le produit final se compose d'environ 90 % d'acides résiniques et de 10 % de composés neutres (dérivés non acides). La fraction acide résinique est un mélange complexe d'acides monocarboxyliques diterpénoïdes isomères ayant la formule moléculaire empirique C ₂₀ H ₃₀ O ₂ , principalement de l'acide abiétique. La substance est purifiée par extraction à la vapeur ou par distillation à la vapeur à contre-courant |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Solide dur, jaune à ambre clair |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, soluble dans l'acétone |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Caractéristique du composé |
| Pureté | |
| Densité de la solution | [d] ₂₅ ^o supérieure ou égale 0,935 [détermination dans une solution à 50 % dans du d-limonène (97 %, point d'ébullition: 175,5 à 176 °C, [d] ₂₀ ^o : 0,84)] |
| Intervalle de ramollissement par la méthode de la bille et de l'anneau | Entre 82 et 90 °C |
| Indice d'acidité | Pas moins de 3 et pas plus de 9 |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 15 et pas plus de 45 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Épreuve de recherche d'acide résinique de tall oil (épreuve de recherche du soufre) | Quand des dérivés organosulfurés sont chauffés en présence de formiate de sodium, le soufre se transforme en sulfure d'hydrogène qui peut être décelé facilement au moyen de papier à l'acétate de plomb. Un résultat positif traduit l'utilisation d'acide résinique de tall oil au lieu de résine de bois. |

E 450 (i) DIPHOSPHATE DISODIQUE

| | |
|-------------------|--|
| Synonymes | Dihydrogénodiphosphate disodique, dihydrogénopyrophosphate disodique, pyrophosphate de sodium acide, pyrophosphate disodique |
| Définition | |
| EINECS | 231-835-0 |
| Nom chimique | Dihydrogénodiphosphate disodique |
| Formule chimique | Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇ |
| Poids moléculaire | 221,94 |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Composition | Pas moins de 95 % de diphosphate disodique Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 63,0 % et inférieure ou égale à 64,5 % |
| Description | Poudre ou grains de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Soluble dans l'eau |
| pH | Entre 3,7 et 5,0 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (105 °C, 4 heures) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 1 % |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Aluminium | Pas plus de 200 mg/kg |

E 450 (ii) DIPHOSPHATE TRISODIQUE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Pyrophosphate trisodique, monohydrogénodiphosphate trisodique, monohydrogénopyrophosphate trisodique, diphosphate trisodique |
| Définition | |
| EINECS | 238-735-6 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | Monohydrate: Na ₃ HP ₂ O ₇ H ₂ O Anhydre: Na ₃ HP ₂ O ₇ |
| Poids moléculaire | Monohydrate: 261,95 Anhydre: 243,93 |
| Composition | Pas moins de 95 % sur la base de la matière sèche Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 57 % et inférieure ou égale à 59 % |
| Description | Poudre ou grains de couleur blanche, sous forme anhydre ou monohydratée |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Soluble dans l'eau |
| pH | Entre 6,7 et 7,5 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 4,5 % sur le composé anhydre (450 – 550 °C) Pas plus de 11,5 % sur la base de la forme monohydratée |
| Perte à la dessiccation | Anhydre: pas plus de 0,5 % (105 °C, 4 heures) Monohydrate: pas plus de 1,0 % (105 °C, 4 heures) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimé en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 450 (iii) DIPHOSPHATE TÉTRASODIQUE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Pyrophosphate tétrasodique, diphosphate tétrasodique, phosphate tétrasodique |
| Définition | |
| EINECS | 231-767-1 |
| Nom chimique | Diphosphate tétrasodique |
| Formule chimique | Anhydre: Na ₄ P ₂ O ₇ Décahydrate: Na ₄ P ₂ O ₇ 10H ₂ O |
| Poids moléculaire | Anhydre: 265,94 Décahydrate: 446,09 |
| Composition | Pas moins de 95 % de Na ₄ P ₂ O ₇ sur la base de la substance calcinée Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 52,5 % et inférieure ou égale à 54,0 % |
| Description | Cristaux incolores ou blancs, ou poudre cristalline ou granuleuse de couleur blanche. Le décahydrate effleure légèrement dans l'air sec. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| pH | Entre 9,8 et 10,8 (solution à 1 %) |
| Pureté | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Perte par calcination | Pas plus de 0,5 % pour le sel anhydre, pas moins de 38 % et pas plus de 42 % pour le décahydrate (après dessiccation à 105 °C pendant 4 heures, puis calcination à 550 °C pendant 30 minutes) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 450 (v) DIPHOSPHATE TÉTRAPOTASSIQUE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Pyrophosphate tétrapotassique |
| Définition | |
| EINECS | 230-785-7 |
| Nom chimique | Diphosphate tétrapotassique |
| Formule chimique | K ₄ P ₂ O ₇ |
| Poids moléculaire | 330,34 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 95 % (800 °C pendant 30 minutes) Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 42,0 % et inférieure ou égale à 43,7 % sur la base anhydre |
| Description | Cristaux incolores ou poudre blanche fortement hygroscopique |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol |
| pH | Entre 10,0 et 10,8 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 2 % (105 °C, 4 heures, puis 550 °C, 30 minutes) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,2 % |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 450 (vi) DIPHOSPHATE DICALCIQUE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Pyrophosphate de calcium |
| Définition | |
| EINECS | 232-221-5 |
| Nom chimique | Diphosphate dicalcique Pyrophosphate dicalcique |
| Formule chimique | Ca ₂ P ₂ O ₇ |
| Poids moléculaire | 254,12 |
| Composition | Pas moins de 96 % Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 55 % et inférieure ou égale à 56 % |
| Description | Fine poudre blanche inodore |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau. Soluble dans les acides chlorhydrique et nitrique dilués |
| pH | Entre 5,5 et 7,0 (suspension aqueuse à 10 %) |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 1,5 % (800 °C ± 25 °C, 30 minutes) |
| Fluorures | Pas plus de 50 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 450 (vii) DIHYDROGÉNO-DIPHOSPHATE DE CALCIUM

| | |
|--------------------|---|
| Synonymes | Pyrophosphate de calcium acide, dihydrogénopyrophosphate monocalcique |
| Définition | |
| EINECS | 238-933-2 |
| Nom chimique | Dihydrogénopyrophosphate de calcium |
| Formule chimique | CaH ₂ P ₂ O ₇ |
| Poids moléculaire | 215,97 |
| Composition | Pas moins de 90 % sur la base anhydre Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 61 % et inférieure ou égale à 66 % |
| Description | Cristaux ou poudre de couleur blanche |

| Identification | |
|-----------------------------------|--|
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas plus de 0,4 % |
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Aluminium | pas plus de 200 mg/kg. |

E 450 (ix) DIHYDROGÉNO-DIPHOSPHATE DE MAGNÉSIUM

| | |
|-------------------------|---|
| Synonymes | Pyrophosphate de magnésium acide, dihydrogénopyrophosphate monomagnésique, diphosphate de magnésium, pyrophosphate de magnésium |
| Définition | Le dihydrogénodiphosphate de magnésium est le sel de magnésium acide de l'acide diposphorique. Il est obtenu en ajoutant lentement une dispersion aqueuse d'hydroxyde de magnésium à de l'acide phosphorique, jusqu'à ce que le rapport molaire Mg/P atteigne environ 1 pour 2. La température est maintenue inférieure à 60 °C pendant la réaction. 0,1 % environ de peroxyde d'hydrogène est ajouté au mélange de réaction et la suspension est ensuite chauffée et broyée. |
| EINECS | 244-016-8 |
| Nom chimique | Dihydrogénodiphosphate monomagnésique |
| Formule chimique | MgH ₂ P ₂ O ₇ |
| Poids moléculaire | 200,25 |
| Composition | Teneur en P ₂ O ₅ pas moins de 68,0 % et pas plus de 70,5 % exprimée en P ₂ O ₅ Teneur en MgO pas moins de 18,0 % et pas plus de 20,5 %, exprimée en MgO |
| Description | Cristaux ou poudre de couleur blanche |
| Identification | |
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol |
| Dimension particulaire: | La dimension particulaire moyenne varie entre 10 et 50 µm. |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 12 % (800 °C, 0,5 heure) |
| Fluorures | Pas plus de 20 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Aluminium | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 451 (i) TRIPHOSPHATE PENTASODIQUE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Tripolyphosphate pentasodique, tripolyphosphate de sodium |
| Définition | |
| EINECS | 231-838-7 |
| Nom chimique | Triphosphate pentasodique |
| Formule chimique | Na ₅ O ₁₀ P ₃ nH ₂ O (n = 0 ou 6) |
| Poids moléculaire | 367,86 |
| Composition | Pas moins de 85,0 % (anhydre) ou de 65,0 % (hexahydrate) Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 56 % et inférieure ou égale à 59 % (anhydre), ou supérieure ou égale à 43 % et inférieure ou égale à 45 % (hexahydrate) |
| Description | Granules ou poudre de couleur blanche légèrement hygroscopiques |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 9,1 et 10,2 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Anhydre: pas plus de 0,7 % (105 °C, 1 heure) Hexahydrate: pas plus de 23,5 % (60 °C, 1 heure, puis 105 °C, 4 heures) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,1 % |
| Polyphosphates supérieurs | Pas plus de 1 % |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 451 (ii) TRIPHOSPHATE PENTAPOTASSIQUE

| | |
|------------------|--|
| Synonymes | Tripolyphosphate pentapotassique, triphosphate de potassium, tripolyphosphate de potassium |
|------------------|--|

| Définition | |
|-----------------------------------|---|
| EINECS | 237-574-9 |
| Nom chimique | Triphosphate pentapotassique, tripolyphosphate pentapotassique |
| Formule chimique | K ₃ O ₁₀ P ₃ |
| Poids moléculaire | 448,42 |
| Composition | Pas moins de 85 % sur la base anhydre Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 46,5 % et inférieure ou égale à 48 % |
| Description | Granules ou poudre de couleur blanche fortement hygroscopiques |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 9,2 et 10,5 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 0,4 % (105 °C, 4 heures, puis 550 °C, 30 minutes) |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 2 % |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 452 (i) POLYPHOSPHATE SODIQUE

I) POLYPHOSPHATE SOLUBLE

| Synonymes | |
|-----------------------------------|--|
| | Hexamétaphosphate de sodium, tétrapolyphosphate de sodium, sel de Graham, polyphosphates de sodium, vitreux, polymétaphosphate de sodium, métaphosphate de sodium |
| Définition | |
| | Les polyphosphates de sodium solubles s'obtiennent par la fusion, puis la réfrigération d'orthophosphates de sodium. Ces composés forment une catégorie consistant en plusieurs polyphosphates hydrosolubles amorphes composés de chaînes linéaires d'unités de métaphosphate (NaPO ₃), où x ≥ 2, terminées par des groupes Na ₂ PO ₄ . Ces substances sont habituellement identifiées par leur rapport Na ₂ O/P ₂ O ₅ ou leur teneur en P ₂ O ₅ . Les rapports Na ₂ O/P ₂ O ₅ varient d'environ 1,3 pour le tétrapolyphosphate de sodium, où x ≈ 4, à environ 1,1 pour le sel de Graham, habituellement appelé hexamétaphosphate de sodium, où 13 ≤ x ≤ 18, et à environ 1,0 pour les polyphosphates de sodium de poids moléculaire plus élevé, où 20 ≤ x ≤ 100 ou plus. Le pH de leurs solutions varie entre 3,0 et 9,0. |
| EINECS | 272-808-3 |
| Nom chimique | Polyphosphate sodique |
| Formule chimique | Mélanges hétérogènes de sels de sodium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale H _(n+2) P _n O _(3n+1) où «n» > 2. |
| Poids moléculaire | (102) _n |
| Composition | Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 60 % et inférieure ou égale à 71 % sur la base de la substance calcinée |
| Description | |
| | Plaquettes, granules ou poudre transparents, incolores ou blancs |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 3,0 et 9,0 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 1 % |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,1 % |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

II) POLYPHOSPHATE INSOLUBLE

| Synonymes | |
|-------------------|---|
| | Métaphosphate de sodium insoluble, sel de Maddrell, polyphosphate de sodium insoluble, IMP |
| Définition | |
| | Le métaphosphate de sodium insoluble est un polyphosphate de sodium de poids moléculaire élevé composé de deux longues chaînes de métaphosphate (NaPO ₃) _x formant une spirale en sens opposés autour d'un axe commun. Le rapport Na ₂ O/P ₂ O ₅ est d'environ 1,0. Le pH d'une suspension à 1:3 dans l'eau est de 6,5 environ. |
| EINECS | 272-808-3 |
| Nom chimique | Polyphosphate sodique |
| Formule chimique | Mélanges hétérogènes de sels de sodium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale H _(n+2) P _n O _(3n+1) où «n» > 2. |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Poids moléculaire | (102) _n |
| Composition | Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 68,7 % et inférieure ou égale à 70,0 % |
| Description | Poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, soluble dans les acides minéraux et dans les solutions de chlorures de potassium et d'ammonium (mais pas de sodium) |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| pH | Environ 6,5 (suspension aqueuse à 1:3) |
| Pureté | |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 452 (ii) POLYPHOSPHATE POTASSIQUE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | Métaphosphate de potassium, polymétaphosphate de potassium, sel de Kurrol |
| Définition | |
| EINECS | 232-212-6 |
| Nom chimique | Polyphosphate potassique |
| Formule chimique | (KPO ₃) _n Mélanges hétérogènes de sels de potassium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale H _(n+2) P _n O _(3n+1) où «n» > 2. |
| Poids moléculaire | (118) _n |
| Composition | Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 53,5 % et inférieure ou égale à 61,5 % sur la base de la substance calcinée |
| Description | Poudre fine ou cristaux de couleur blanche ou plaquettes vitreuses incolores |
| Identification | |
| Solubilité | Un g se dissout dans 100 ml d'une solution à 1:25 d'acétate de sodium |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| pH | Pas plus de 7,8 (suspension à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 2 % (105 °C, 4 heures, puis 550 °C, 30 minutes) |
| Phosphate cyclique | Pas plus de 8 % sur la teneur en P ₂ O ₅ |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 452 (iii) POLYPHOSPHATE CALCO-SODIQUE

| | |
|-------------------|---|
| Synonymes | Polyphosphate calco-sodique, vitreux |
| Définition | |
| EINECS | 233-782-9 |
| Nom chimique | Polyphosphate calco-sodique |
| Formule chimique | (NaPO ₃) _n CaO où n vaut habituellement 5 |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 61 % et inférieure ou égale à 69 % sur la base de la substance calcinée |
| Description | Cristaux blancs vitreux, sphères |
| Identification | |
| pH | Environ de 5 à 7 (suspension épaisse de 1 % m/m) |
| Teneur en CaO | 7 % — 15 % m/m |
| Pureté | |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 452 (iv) POLYPHOSPHATE CALCIQUE

| | |
|--------------|--|
| Synonymes | Métaphosphate de calcium, polymétaphosphate de calcium |
| Définition | |
| EINECS | 236-769-6 |
| Nom chimique | Calcium polyphosphate |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Formule chimique | $(\text{CaP}_2\text{O}_6)_n$ Mélanges hétérogènes de sels de calcium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale $\text{H}_{(n+2)}\text{P}_n\text{O}_{(3n+1)}$ où « $n» > 2.$ |
| Poids moléculaire | $(198)_n$ |
| Composition | Teneur en P_2O_5 supérieure ou égale à 71 % et inférieure ou égale à 73 % sur la base de la substance calcinée |
| Description | Cristaux inodores incolores ou poudre blanche |
| Identification | |
| Solubilité | Habituellement modérément soluble dans l'eau. Soluble en milieu acide |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| Teneur en CaO | Entre 27 et 29,5 % |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 2 % (105 °C, 4 heures, puis 550 °C, 30 minutes) |
| Phosphate cyclique | Pas plus de 8 % (sur la teneur en P_2O_5) |
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 456 POLYASPARTATE DE POTASSIUM

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | Le polyaspartate de potassium est le sel de potassium de l'acide polyaspartique, obtenu à partir d'acide L-aspartique et d'hydroxyde de potassium. Le procédé thermique transforme l'acide aspartique en polysuccinimide insoluble. Le polysuccinimide est traité avec de l'hydroxyde de potassium permettant l'ouverture du cycle et la polymérisation des unités. La dernière étape est la phase de séchage par pulvérisation, qui produit une poudre ocre clair. |
| Numéro CAS | 64723-18-8 |
| Nom chimique | Sel de potassium de l'homopolymère de l'acide L-aspartique |
| Formule chimique | $[\text{C}_4\text{H}_4\text{NO}_3\text{K}]_n$ |
| Masse moléculaire moyenne en masse | Environ 5 300 g/mol |
| Composition | Pas moins de 98 % sur la base de la masse sèche |
| Taille des particules | Pas moins de 45 µm (pas plus de 1 % en masse des particules ne doit être d'une taille inférieure à 45 µm) |
| Description | Poudre brun clair, inodore |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau et légèrement soluble dans les solvants organiques |
| pH | 7,5 — 8,5 (solution aqueuse à 40 %) |
| Pureté | |
| Degré de substitution | Pas moins de 91,5 % sur la base de la masse sèche |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 11 % (105 °C, 12 heures) |
| Hydroxyde de potassium | Pas plus de 2 % |
| Acide aspartique | Pas plus de 1 % |
| Autres impuretés | Pas plus de 0,1 % |
| Arsenic | Pas plus de 2,5 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1,5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 0,5 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 0,1 mg/kg |

E 459 BÊTA-CYCLODEXTRINE

| | |
|------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | La bêta-cyclodextrine est un saccharide cyclique non réducteur composé de sept unités de D-glucopyranosyl à liaisons $\alpha(1 \rightarrow 4)$. Le produit est fabriqué par l'action de l'enzyme cycloglucosyltransférase (CGTase) produite par <i>Bacillus circulans</i> , <i>Paenibacillus macerans</i> ou par la souche SJ1608 recombinée de <i>Bacillus licheniformis</i> sur de l'amidon partiellement hydrolysé. |
| EINECS | 231-493-2 |
| Nom chimique | Cycloheptaamylose |
| Formule chimique | $(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5)_7$ |
| Poids moléculaire | 1 135 |
| Composition | Pas moins de 98,0 % de $(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5)_7$ sur la base anhydre |
| Description | Solide cristallin blanc ou presque blanc, pratiquement inodore |
| Aspect en solution aqueuse | Claire et incolore |
| Identification | |
| Solubilité | Modérément soluble dans l'eau, facilement soluble dans l'eau chaude, légèrement soluble dans l'éthanol |
| Pouvoir rotatoire spécifique | $[\alpha]_D^{25}: +160^\circ$ à $+164^\circ$ (solution à 1 %) |
| pH | De 5,0 à 8,0 (solution à 1 %) |
| Pureté | |

| | |
|-----------------------|---|
| Teneur en eau | Pas plus de 14 % (méthode de Karl Fischer) |
| Autres cyclodextrines | Pas plus de 2 % sur la base anhydre |
| Solvants résiduels | Pas plus de 1 mg/kg pour chaque solvant (toluène et trichloréthylène) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 460 (i) CELLULOSE MICROCRYSTALLINE, GEL CELLULOSIQUE

| Synonymes | |
|--|---|
| Définition | La cellulose microcristalline est de la cellulose purifiée et partiellement dépolymérisée, préparée par traitement de l'alpha-cellulose, obtenue à partir de pulpe de souches de matière végétale fibreuse, avec des acides minéraux. Le degré de polymérisation est généralement inférieur à 400. |
| EINECS | 232-674-9 |
| Nom chimique | Cellulose |
| Formule chimique | $(C_6H_{10}O_5)_n$ |
| Poids moléculaire | Environ 36 000 |
| Composition | Pas moins de 97 % calculée en cellulose sur la base anhydre |
| Dimension particulaire | Pas moins de 5 µm (pas plus de 10 % des particules ne doivent être d'une taille inférieure à 5 µm) |
| Description | Poudre fine, blanche ou presque blanche et inodore |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, l'éthanol, l'éther et les acides minéraux dilués. Pratiquement insoluble, ou insoluble, dans une solution d'hydroxyde de sodium (concentration: 50 g NaOH/l) |
| Réaction de coloration | À 1 mg de l'échantillon, ajouter 1 ml d'acide phosphorique et chauffer au bain-marie pendant 30 minutes. Ajouter 4 ml d'une solution à 1:4 de pyrocatechol dans de l'acide phosphorique et chauffer pendant 30 minutes. Une coloration rouge apparaît. |
| Spectroscopie d'absorption des infrarouges | À établir. |
| Épreuve de suspension | Mélanger à grande vitesse (12 000 tours/minute) 30 g de l'échantillon avec 270 ml d'eau dans un mélangeur électrique pendant 5 minutes. Le mélange ainsi obtenu sera soit une suspension à grande fluidité, soit une suspension lourde et grumeleuse à fluidité faible ou nulle, qui ne se stabilise que légèrement et contient de nombreuses bulles d'air. En cas d'obtention d'une suspension à grande fluidité, verser 100 ml dans un cylindre gradué à 100 ml et laisser reposer pendant 1 heure. Les solides se stabilisent et un liquide surnageant apparaît. |
| pH | Le pH du liquide surnageant se situe entre 5,0 et 7,5 (suspension aqueuse à 10 %). |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 7 % (105 °C, 3 heures) |
| Matières hydrosolubles | Pas plus de 0,24 % |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % (800 ± 25 °C) |
| Amidon | Indétectables À 20 ml de la dispersion obtenue à l'épreuve de suspension (identification), ajouter quelques gouttes d'une solution iodée, puis mélanger. Aucune coloration bleue pourpre ou bleue ne devrait apparaître. |
| Groupes carboxyle | Pas plus de 1 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 460 (ii) CELLULOSE EN POUDRE

| | |
|-------------------------|---|
| Définition | La cellulose en poudre est de la cellulose désintégrée mécaniquement, purifiée et préparée par traitement d'alpha-cellulose, obtenue à partir de pulpe de souches de matières végétales fibreuses. |
| EINECS | 232-674-9 |
| Nom chimique | Cellulose; polymère linéaire de résidus de glucose liés en 1:4 |
| Formule chimique | $(C_6H_{10}O_5)_n$ |
| Poids moléculaire | $(162)_n$ (n étant généralement supérieur ou égal à 1 000) |
| Composition | Pas moins de 92 % |
| Dimension particulaire | Pas moins de 5 µm (pas plus de 10 % des particules ne doivent être d'une taille inférieure à 5 µm) |
| Description | Poudre blanche inodore |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, l'éthanol, l'éther et les acides minéraux dilués. Légèrement soluble dans une solution d'hydroxyde de sodium |
| Épreuve de suspension | Mélanger à grande vitesse (12 000 tours/minute) 30 g de l'échantillon avec 270 ml d'eau dans un mélangeur électrique pendant 5 minutes. Le mélange ainsi obtenu sera soit une suspension à grande fluidité, soit une suspension lourde et grumeleuse à fluidité faible ou nulle, qui ne se stabilise que légèrement et contient de nombreuses bulles d'air. En cas d'obtention d'une suspension à grande fluidité, verser 100 ml dans un cylindre gradué à 100 ml et laisser reposer pendant 1 heure. Les solides se stabilisent et un liquide surnageant apparaît. |
| pH | Le pH du liquide surnageant se situe entre 5,0 et 7,5 (suspension aqueuse à 10 %). |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 7 % (105 °C, 3 heures) |
| Matières hydrosolubles | Pas plus de 1,0 % |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,3 % (800 ± 25 °C) |

| | |
|---------|---|
| Amidons | Indétectables À 20 ml de la dispersion obtenue à l'épreuve de suspension (identification), ajouter quelques gouttes d'une solution iodée, puis mélanger. Aucune coloration bleue pourpre ou bleue ne devrait apparaître. |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 461 MÉTHYLCELLULOSE

| | |
|--------------------------|--|
| Synonymes | Éther méthylique de cellulose |
| Définition | La méthylcellulose est la cellulose provenant directement de souches de matières végétales fibreuses, partiellement étherifiée par des groupements méthyles. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Éther méthylique de cellulose |
| | Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_{10}O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ où R_1 , R_2 et R_3 peuvent être: — H — CH ₃ ou — CH ₂ CH ₃ |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | D'environ 20 000 à environ 380 000 |
| Composition | Pas moins de 25 % et pas plus de 33 % des groupements méthoxyles (-OCH ₃) et pas plus de 5 % des groupements hydroxy-éthoxyles (-OCH ₂ CH ₂ OH) |
| Description | Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide |
| Identification | |
| Solubilité | Gonfle dans l'eau et forme une solution colloïdale, visqueuse, limpide à opalescente. Insoluble dans l'éthanol, l'éther et le chloroforme. Solu dans l'acide acétique glacial |
| pH | Pas moins de 5,0 et pas plus de 8,0 (solution colloïdale à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 10 % (105 °C, 3 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 1,5 % (800 ± 25 °C) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 462 ÉTHYLCELLULOSE

| | |
|-------------------------------------|---|
| Synonymes | Éther éthylique de cellulose |
| Définition | L'éthylcellulose est de la cellulose obtenue directement à partir de matières végétales fibreuses et partiellement étherifiée par des groupements éthyles. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Éther éthylique de cellulose |
| | Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_{10}O_2(OR_1)(OR_2)$ où R_1 et R_2 peuvent être: — H — CH ₂ CH ₃ |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 44 % et pas plus de 50 % de groupements éthoxyles (-OC ₂ H ₅) sur la base de la matière sèche (soit pas plus de 2,6 groupements éthoxyles par unité d'anhydroglucose) |
| Description | Poudre inodore et insipide de couleur blanche à blanc cassé, légèrement hygroscopique |
| Identification | |
| Solubilité | Pratiquement insoluble dans l'eau, le glycérol et le propane1,2-diol, mais soluble dans des proportions variables dans certains solvants organiques en fonction de la teneur en éthoxyde. L'éthylcellulose contenant moins de 46 à 48 % de groupements éthoxyles est facilement soluble dans le tétrahydrofurane, l'acétate de méthyle, le chloroforme et les mélanges d'hydrocarbures aromatiques et d'éthanol. L'éthylcellulose contenant au moins 46 à 48 % de groupements éthoxyles est facilement soluble dans l'éthanol, le méthanol, le toluène, le chloroforme et l'acétate d'éthyle. |
| Épreuve de formation de film | Dissoudre 5 g de l'échantillon dans 95 g d'un mélange toluène éthanol à 80:20 (m/m). Il en résulte une solution limpide, stable et légèrement jaunâtre. Verser quelques ml de la solution sur une plaque de verre et laisser le solvant s'évaporer. Un film épais, dur, continu et limpide subsiste. Ce film est inflammable. |
| pH | Neutre (épreuve au papier de tournesol, solution colloïdale à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 3 % (105 °C, 2 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,4 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

| | |
|---------|---------------------|
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
|---------|---------------------|

E 463 HYDROXYPROPYLCELLULOSE

| | |
|---|--|
| Synonymes | Éther hydroxypropyle de cellulose |
| Définition | L'hydroxypropylecellulose est la cellulose provenant directement de souches de matières végétales fibreuses et partiellement éthérifiée par des groupements hydroxypropyles. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Éther hydroxypropyle de cellulose |
| Formule chimique | Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_{10}O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, où R_1 , R_2 et R_3 peuvent être: — H — $CH_2CHOHCH_3$ — $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$ — $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$ |
| Poids moléculaire | D'environ 30 000 à environ 1 000 000 |
| Composition | Pas moins de 80,5 % de groupements hydroxypropoxyles ($-OCH_2CHOHCH_3$), équivalent à 4,6 groupements hydroxypropyles au plus par unité d'anhydroglucose sur la base de la substance anhydre |
| Description | Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide |
| Identification | |
| Solubilité | Gonfle dans l'eau et forme une solution colloïdale, visqueuse, limpide à opalescente. Soluble dans l'éthanol. Insoluble dans l'éther |
| Chromatographie en phase gazeuse | Déterminer les substituants par chromatographie en phase gazeuse |
| pH | Pas moins de 5,0 et pas plus de 8,0 (solution colloïdale à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 10 % (105 °C, 3 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % (déterminées à 800 ± 25 °C) |
| Chlorhydrines de propylène | Pas plus de 0,1 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmum | Pas plus de 1 mg/kg |

E 463a HYDROXYPROPYLCELLULOSE FAIBLEMENT SUBSTITUÉE (L-HPC)

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonyme | Éther hydroxypropyle de cellulose, faiblement substitué |
| Définition | La L-HPC est un éther poly(hydroxypropyle) de cellulose faiblement substitué. Elle est fabriquée par éthérification partielle des unités d'anhydroglucose de cellulose pure (pâte de bois) par réaction avec l'oxyde de propylène/des groupes hydroxypropyl. Le produit en résultant est alors purifié, séché et broyé pour obtenir de l'hydroxypropylecellulose faiblement substituée. La L-HPC contient au minimum 5,0 % et au maximum 16,0 % de groupes hydroxypropoxy, calculés sur la base du produit séché. La L-HPC diffère de l'hydroxypropylecellulose (E 463) par le taux de substitution molaire de l'unité de glucose cyclique de la chaîne principale de cellulose par des groupes hydroxypropoxy: 0,2 pour la L-HPC contre 3,5 pour l'additif E 463). |
| Dénomination de l'UICPA | Cellulose, 2-hydroxypropyl éther (faiblement substituée) |
| Numéro CAS | 9004-64-2 |
| Numéro Einecs | |
| Nom chimique | Éther hydroxypropyle de cellulose, faiblement substitué |
| Formule chimique | Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucose substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_{10}O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ où R_1 , R_2 , R_3 peuvent être: — H — $CH_2CHOHCH_3$ — $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$ — $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$ |
| Poids moléculaire | D'environ 30 000 à 150 000 g/mol |
| Composition | Le nombre moyen de groupes hydroxypropoxy ($-OCH_2CHOHCH_3$) correspond à 0,2 groupe hydroxypropyle par unité d'anhydroglucose sur une base anhydre |
| Taille des particules | Méthode de diffraction par laser — Au minimum 45 µm (pas plus de 1 % en poids de particules de moins de 45 µm) et au maximum 65 µm Chromatographie par filtration sur gel (CPG) — Taille des particules (D50) moyenne entre 47,3 µm et 50,3 µm; valeur D90 (90 % en dessous de la valeur donnée) entre 126,2 µm et 138 µm |
| Description | Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide |
| Détermination | Satisfait à l'épreuve |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau; gonfle dans l'eau. Il se dissout dans une solution de 10 % d'hydroxyde de sodium, produisant une solution visqueuse. |
| Composition | Détermination du degré de substitution molaire par chromatographie en phase gazeuse |

| | |
|----------------------------|--|
| pH | Pas moins de 5,0 et pas plus de 7,5 (solution colloïdale à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 5,0 % (105 °C, 1 heure) |
| Résidu de calcination | Pas plus de 0,8 %, déterminées à 800 ± 25 °C |
| Chlorhydrines de propylène | Pas plus de 0,1 mg/kg (sur une base anhydre) [chromatographie en phase gazeuse — spectrométrie de masse (GC-MS)] |
| Arsenic | 2 mg/kg au maximum |
| Plomb | 1 mg/kg au maximum |
| Mercure | 0,5 mg/kg au maximum |
| Cadmium | Pas plus de 0,15 mg/kg |

E 464 HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | L'hydroxypropylméthylcellulose est la cellulose provenant directement de souches de matières végétales fibreuses, partiellement éthérifiée par des groupements méthyles et contenant une faible proportion de groupements hydroxypropyles de substitution. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Éther 2-hydroxypropyle de méthylcellulose |
| Formule chimique | Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_{10}O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, où R ₁ , R ₂ R ₃ peuvent être: — H — CH ₃ — CH ₂ CHOHCH ₃ — CH ₂ CHO (CH ₂ CHOHCH ₃) CH ₃ — CH ₂ CHO[CH ₂ CHO (CH ₂ CHOHCH ₃) CH ₃]CH ₃ |
| Poids moléculaire | D'environ 13 000 à environ 200 000 |
| Composition | Pas moins de 19 % et pas plus de 30 % de groupements méthoxyles (-OCH ₃) et pas moins de 3 % et pas plus de 12 % de groupements hydroxypropoxyles (-OCH ₂ CHOHCH ₃) sur la base de la substance anhydre |
| Description | Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide |
| Identification | |
| Solubilité | Gonfle dans l'eau et forme une solution colloïdale, visqueuse, limpide à opalescente. Insoluble dans l'éthanol |
| Chromatographie en phase gazeuse | Déterminer les substituants par chromatographie en phase gazeuse |
| pH | Pas moins de 5,0 et pas plus de 8,0 (solution colloïdale à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 10 % (105 °C, 3 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 1,5 % pour les produits dont la viscosité est supérieure ou égale à 50 mPa·s Pas plus de 3 % pour les produits dont la viscosité est inférieure à 50 mPa·s |
| Chlorhydrines de propylène | Pas plus de 0,1 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 465 MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE

| | |
|-----------------------|---|
| Synonymes | Méthyléthylcellulose |
| Définition | La méthyléthylcellulose est la cellulose provenant directement de souches de matières végétales fibreuses, partiellement éthérifiée par des groupements éthyles et méthyles. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Éther méthyléthyllique de cellulose |
| Formule chimique | Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_{10}O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, où R ₁ , R ₂ R ₃ peuvent être: — H — CH ₃ — CH ₂ CH ₃ |
| Poids moléculaire | D'environ 30 000 à environ 40 000 |
| Composition | Sur la base de la substance anhydre, pas moins de 3,5 % et pas plus de 6,5 % de groupements méthoxyles (-OCH ₃), pas moins de 14,5 % et pas plus de 19 % de groupements éthoxyles (-OCH ₂ CH ₃) et pas moins de 13,2 % et pas plus de 19,6 % de l'ensemble des groupements alcoxyles, calculés en méthoxyles |
| Description | Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide |
| Identification | |
| Solubilité | Gonfle dans l'eau et forme une solution colloïdale, visqueuse, limpide à opalescente. Soluble dans l'éthanol. Insoluble dans l'éther |

| | |
|-------------------------|--|
| pH | Pas moins de 5,0 et pas plus de 8,0 (solution colloïdale à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % pour la forme fibreuse et pas plus de 10 % pour la forme poudreuse (105 °C à masse constante) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,6 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 466 CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE, GOMME CELLULOSIQUE

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonymes | NaCMC; CMC sodique |
| Définition | La carboxyméthyl-cellulose sodique est le sel de sodium partiel d'un éther carboxyméthylique de cellulose, celle-ci provenant directement de souches de matières végétales fibreuses |
| EINECS | |
| Nom chimique | Sel de sodium de l'éther carboxyméthylique de cellulose |
| Formule chimique | Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, où R ₁ , R ₂ R ₃ peuvent être: — H — CH ₂ COONa — CH ₂ COOH |
| Poids moléculaire | Supérieur à 17 000 environ (degré de polymérisation égal à 100 environ) |
| Composition | Pas moins de 99,5 % sur la base de la substance anhydre |
| Description | Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide |
| Identification | |
| Solubilité | Dégage une solution colloïdale visqueuse avec de l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| Épreuve de formation de mousse | Une solution à 0,1 % de l'échantillon est secouée vigoureusement. Aucune couche de mousse n'apparaît (cette épreuve permet de distinguer la carboxyméthylcellulose sodique des autres éthers de cellulose). |
| Formation de précipité | À 5 ml d'une solution à 0,5 % de l'échantillon, ajouter 5 ml d'une solution à 5 % de sulfate de cuivre ou de sulfate d'aluminium. Un précipité apparaît (cette épreuve permet de distinguer la carboxyméthylcellulose sodique des autres éthers de cellulose ainsi que de la gélatine, de la farine de graines de caroube et de la gomme adragante). |
| Réaction de coloration | Ajouter 0,5 g de carboxyméthylcellulose sodique en poudre à 50 ml d'eau en remuant pour provoquer une dispersion uniforme. Continuer à remuer jusqu'à obtention d'une solution limpide, puis l'utiliser pour effectuer l'épreuve suivante: à 1 mg de l'échantillon dilué dans un même volume d'eau dans un petit tube à essais, ajouter 5 gouttes d'une solution de 1-naphtol. Incliner le tube à essais et introduire prudemment le long du tube 2 ml d'acide sulfurique de manière à ce qu'il forme une couche inférieure. L'interface se colore en rouge pourpre. |
| pH | Pas moins de 5,0 et pas plus de 8,5 (solution colloïdale à 1 %) |
| Pureté | |
| Degré de substitution | Pas moins de 0,2 et pas plus de 1,5 groupement carboxyméthyle (-CH ₂ COOH) par unité d'anhydroglucose |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 12 % (105 °C, masse constante) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Glycolate total | Pas plus de 0,4 % (calculé en glycolate de sodium sur la base de la substance anhydre) |
| Sodium | Pas plus de 12,4 % sur la base anhydre |

E 468 CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE DE SODIUM RÉTICULÉE, GOMME DE CELLULOSE RÉTICULÉE

| | |
|--------------------------|--|
| Synonymes | Carboxyméthylcellulose réticulée, CMC réticulée, CMC sodique réticulée |
| Définition | La carboxyméthylcellulose de sodium réticulée est le sel de sodium de cellulose partiellement O-carboxyméthylée réticulée thermiquement. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Sel de sodium de l'éther carboxyméthylique de cellulose réticulée |
| Formule chimique | Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ où R ₁ , R ₂ et R ₃ peuvent être: — H — CH ₂ COONa — CH ₂ COOH |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre inodore de couleur blanche à blanc cassé, légèrement hygroscopique |
| Identification | |

| | |
|--------------------------------|--|
| Formation de précipité | Ajouter 1 g de l'échantillon à 100 ml d'une solution contenant 4 mg/kg de bleu de méthylène, secouer et laisser reposer. La substance à examiner absorbe le bleu de méthylène et se dépose sous forme de masse bleue fibreuse. |
| Réaction de coloration | Ajouter 1 g de l'échantillon à 50 ml d'eau et secouer. Transférer 1 ml du mélange dans un tube à essai, ajouter 1 ml d'eau et 0,05 ml d'une solution fraîchement préparée d'alpha-naphtol dans du méthanol à 40 g/l. Incliner le tube à essai et introduire prudemment le long du tube 2 ml d'acide sulfurique de manière à ce qu'il forme une couche inférieure. L'interface se colore en violet rougeâtre. |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Pas moins de 5,0 et pas plus de 7,0 (solution à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 6 % (à 105 °C pendant 3 heures) |
| Matières hydrosolubles | Pas plus de 10 % |
| Degré de substitution | Pas moins de 0,2 et pas plus de 1,5 groupement carboxyméthyle par unité d'anhydroglucose |
| Teneur en sodium | Pas plus de 12,4 % sur la base anhydre |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 469 CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE HYDROLYSÉE DE MANIÈRE ENZYMATIQUE, GOMME DE CELLULOSE HYDROLYSÉE DE MANIÈRE ENZYMATIQUE

| | |
|--|---|
| Synonymes | Carboxyméthylcellulose de sodium hydrolysée de manière enzymatique |
| Définition | La carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique est obtenue à partir de carboxyméthylcellulose par digestion enzymatique avec une cellulase produite par <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (anciennement <i>T. reesei</i>). |
| EINECS | |
| Nom chimique | Carboxyméthylcellulose, sodium, partiellement hydrolysée de manière enzymatique |
| Formule chimique | Sels de sodium de polymères contenant des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: [C ₆ H ₁₀ O ₂ (OH) _x (OCH ₂ COONa) _y] _n où n est le degré de polymérisation x = de 1,50 à 2,80 y = de 0,2 à 1,50 x + y = 3,0 (y = degré de substitution) |
| Poids moléculaire | 178,14 lorsque y = 0,20 282,18 lorsque y = 1,50 Macromolécules: pas moins de 800 (n autour de 4) |
| Composition | Pas moins de 99,5 %, y compris les monosaccharides et disaccharides, sur la base de la matière sèche |
| Description | Poudre granuleuse ou fibreuse, légèrement hygroscopique, inodore, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol |
| Épreuve de formation de mousse | Secouer vigoureusement une solution à 0,1 % de l'échantillon. Aucune couche de mousse n'apparaît. Cette épreuve permet de distinguer la carboxyméthylcellulose sodique, hydrolysée ou non, des autres éthers de celluloses et des alginates et des gommes naturelles. |
| Formation de précipité | A 5 ml d'une solution à 0,5 % de l'échantillon, ajouter 5 ml d'une solution à 5 % de sulfate de cuivre ou de sulfate d'aluminium. Un précipité apparaît (cette épreuve permet de distinguer la carboxyméthylcellulose sodique, hydrolysée ou non, des autres éthers de celluloses ainsi que de la gélatine, de la farine de graines de caroube et de la gomme adragante). |
| Réaction de coloration | Ajouter 0,5 g de l'échantillon réduit en poudre à 50 ml d'eau en remuant pour provoquer une dispersion uniforme. Continuer à remuer jusqu'à l'obtention d'une solution limpide. Diluer 1 ml de cette solution dans un même volume d'eau dans un petit tube à essai. Ajouter 5 gouttes de solution d'essai de 1-naphthol. Incliner le tube et introduire prudemment le long du tube 2 ml d'acide sulfurique de manière à ce qu'il forme une couche inférieure. L'interface se colore en rouge pourpre. |
| Viscosité (60 % solides) | Pas moins de 2 500 kgm ⁻¹ s ⁻¹ (à 25 °C) correspondant à un poids moléculaire moyen de 5 000 Da |
| pH | Pas moins de 6,0 et pas plus de 8,5 (solution colloïdale à 1 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 12 % (105 °C, masse constante) |
| Degré de substitution | Pas moins de 0,2 et pas plus de 1,5 groupement carboxyméthyle par unité d'anhydroglucose sur la base de la matière sèche |
| Chlorure de sodium et glycolate de sodium | Pas plus de 0,5 %, séparément ou en association |
| Épreuve de recherche d'une activité enzymatique résiduelle | Satisfait à l'essai. La viscosité de la solution d'essai ne subit aucun changement, ce qui indique l'hydrolyse de la carboxyméthylcellulose sodique. |
| Plomb | Pas plus de 3 mg/kg |

E 470 a SELS DE SODIUM, DE POTASSIUM ET DE CALCIUM D'ACIDES GRAS

| | |
|-------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides gras des matières grasses alimentaires, ces sels étant obtenus à partir soit de matières grasses comestibles, soit d'acides gras alimentaires distillés |
| EINECS | |

| | |
|------------------------------------|---|
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 95 % sur la base de la substance anhydre (105 °C à masse constante) |
| Description | Poudres, paillettes ou produits semi-solides, blancs ou blanc crème |
| Identification | |
| Solubilité | Sel de sodium et de potassium: solubles dans l'eau et l'éthanol. Sels de calcium: insolubles dans l'eau, l'éthanol et l'éther |
| Épreuve de recherche de cations | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Sodium | Pas moins de 9 % et pas plus de 14 % exprimé en Na ₂ O |
| Potassium | Pas moins de 13 % et pas plus de 21,5 % exprimé en K ₂ O |
| Calcium | Pas moins de 8,5 % et pas plus de 13 % exprimé en CaO |
| Matières insaponifiables | Pas plus de 2 % |
| Acides gras libres | Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Alcalis libres | Pas plus de 0,1 % exprimé en NaOH |
| Matières insolubles dans l'alcool | Pas plus de 0,2 % (ce critère ne s'applique qu'aux sels de sodium et de potassium) |

E 470 b SELS DE MAGNÉSIUM D'ACIDES GRAS

| | |
|------------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | Sels de magnésium des acides gras des matières grasses alimentaires, ces sels étant obtenus à partir soit de matières grasses comestibles, soit d'acides gras alimentaires distillés |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 95 % sur la base de la substance anhydre (105 °C à masse constante) |
| Description | Poudres, paillettes ou produits semi-solides, blancs ou blanc crème |
| Identification | |
| Solubilité | Insolubles dans l'eau, partiellement solubles dans l'éthanol et l'éther |
| Épreuve de recherche de magnésium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Magnésium | Pas moins de 6,5 % et pas plus de 11 % exprimé en MgO |
| Alcalis libres | Pas plus de 0,1 % exprimé en MgO |
| Matières insaponifiables | Pas plus de 2 % |
| Acides gras libres | Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 471 MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

| | |
|--------------------------------------|---|
| Synonymes | Monostéarate de glycérine, monopalmitate de glycérine, monooléate de glycérine, etc. Monostéarine, monopalmitine, monooléine, etc. GMS (pour le monostéarate de glycérine) |
| Définition | Se composent de mélanges de mono-, di- et triesters de glycérol des acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités d'acides gras et de glycérol libres. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Teneur en mono- et en diesters: pas moins de 70 % |
| Description | Leur consistance va de celle d'un liquide huileux de couleur paille à brun clair à celle d'un solide cireux dur de couleur blanche ou blanc cassé. Ces solides peuvent se présenter sous la forme de paillettes, de poudres ou de perles. |
| Identification | |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool |
| Épreuve de recherche de glycérol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Insolubles dans l'eau, solubles dans l'éthanol et le toluène à 50 °C |

| Pureté | |
|-------------------|---|
| Teneur en eau | Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer) |
| Indice d'acidité | Pas plus de 6 |
| Glycérol libre | Pas plus de 7 % |
| Polyglycérols | Pas plus de 4 % du glycérol total pour les dimères et pas plus de 1 % du glycérol total pour les autres polymères de glycérol |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Glycérol total | Pas moins de 16 % et pas plus de 33 % |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % (déterminées à 800 ± 25 °C) |

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 472a ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

| | |
|---|---|
| Synonymes | Esters acétiques des mono- et diglycérides, acétoglycérides, mono- et diglycérides acétylés, esters d'acides gras et acétiques de glycérol |
| Définition | Esters de glycérol et d'un mélange d'acide acétique et d'acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités, à l'état libre, de glycérol, d'acides gras, d'acide acétique et de glycérides. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Leur consistance va de celle de liquides clairs très fluides à celle de solides, leur couleur allant du blanc au jaune pâle. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de glycérol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide acétique | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau. Soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Acides autres que les acides gras et l'acide acétique | Moins de 1 % |
| Glycérol libre | Pas plus de 2 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Teneur totale en acide acétique | Pas moins de 9 % et pas plus de 32 % |
| Acides gras (et acide acétique) libres | Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique |
| Glycérol total | Pas moins de 14 % et pas plus de 31 % |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % (déterminées à 800 ± 25 °C) |

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 472b ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

| | |
|---|---|
| Synonymes | Esters lactiques des mono- et diglycérides, lactoglycérides, mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés par l'acide lactique |
| Définition | Esters de glycérol et d'un mélange d'acide lactique et d'acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités, à l'état libre, de glycérol, d'acides gras, d'acide lactique et de glycérides. |
| Description | Leur consistance va de celle de liquides clairs et fluides à celle de solides cireux, leur couleur allant du blanc au jaune pâle. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de glycérol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide lactique | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Insolubles dans l'eau froide, mais dispersables dans l'eau chaude |
| Pureté | |
| Acides autres que les acides gras et l'acide acétique | Moins de 1 % |
| Glycérol libre | Pas plus de 2 % |

| | |
|--|--|
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Teneur totale en acide lactique | Pas moins de 13 % et pas plus de 45 % |
| Acides gras (et acide lactique) libres | Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique |
| Glycérol total | Pas moins de 13 % et pas plus de 30 % |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % ($800 \pm 25^\circ\text{C}$) |

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 472c ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

| | |
|---|--|
| Synonymes | Citrem, esters citriques des mono- et diglycérides, citroglycérides, mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés par l'acide citrique |
| Définition | Esters de glycérol et d'un mélange d'acide citrique et d'acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités, à l'état libre, de glycérol, d'acides gras, d'acide citrique et de glycérides. Ils peuvent être partiellement ou totalement neutralisés avec des sels de sodium, de potassium ou de calcium appropriés à l'utilisation envisagée et autorisés en tant qu'additifs alimentaires conformément au présent règlement. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Liquides, solides ou semi-solides cireux jaunâtres ou légèrement brunâtres |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de glycérol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide citrique | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Insolubles dans l'eau froide, dispersables dans l'eau chaude, solubles dans les huiles et matières grasses, insolubles dans l'éthanol froid |
| Pureté | |
| Acides autres que les acides gras et l'acide citrique | Moins de 1 % |
| Glycérol libre | Pas plus de 2 % |
| Glycérol total | Pas moins de 8 % et pas plus de 33 % |
| Teneur totale en acide citrique | Pas moins de 13 % et pas plus de 50 % |
| Cendres sulfatées | Produits non neutralisés: pas plus de 0,5 % ($800 \pm 25^\circ\text{C}$) Produits partiellement ou entièrement neutralisés: pas plus de 10 % ($800 \pm 25^\circ\text{C}$) |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Indice d'acidité | Pas plus de 130 |

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 472d ESTERS TARTRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

| | |
|--|---|
| Synonymes | Esters tartriques des mono- et diglycérides, mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés par l'acide tartrique |
| Définition | Esters de glycérol et d'un mélange d'acide tartrique et d'acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités, à l'état libre, de glycérol, d'acides gras, d'acide tartrique et de glycérides. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Leur consistance va de celle de liquides jaunâtres, collants et visqueux à celle de cires jaunes dures. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de glycérol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide tartrique | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Acides autres que les acides gras et l'acide tartrique | Moins de 1,0 % |
| Glycérol libre | Pas plus de 2 % |

| | |
|----------------------------------|---|
| Glycérol total | Pas moins de 12 % et pas plus de 29 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Teneur totale en acide tartrique | Pas moins de 15 % et pas plus de 50 % |
| Acides gras libres | Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % (800 ± 25 °C) |

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 472e ESTERS MONOACÉTYLTARTRIQUES ET DIACÉTYLTARTRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

| | |
|--|--|
| Synonymes | Esters diacétyltartriques des mono- et diglycérides, mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés par les acides monoacétyltartrique et diacétyltartrique, esters acides gras de diacétyltartriques de glycérol |
| Définition | Esters de glycérol et d'un mélange d'acides monoacétyltartrique et diacétyltartrique (obtenus à partir de l'acide tartrique) et d'acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités, à l'état libre, de glycérol, d'acides gras, d'acides tartrique et acétique ou de leurs produits de combinaison et de glycériques. Contient également des esters acétiques et tartriques d'acides gras. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Leur consistance va de celle de liquides collants et visqueux à celle de cires jaunes. Ils peuvent s'hydrolyser dans l'air humide en dégageant de l'acide acétique. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de glycérol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide tartrique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide acétique | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Acides autres que les acides gras, tartrique et acétique | Moins de 1 % |
| Glycérol libre | Pas plus de 2 % |
| Glycérol total | Pas moins de 11 % et pas plus de 28 % |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % (déterminées à 800 ± 25 °C) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Teneur totale en acide tartrique | Pas moins de 10 % et pas plus de 40 % |
| Teneur totale en acide acétique | Pas moins de 8 % et pas plus de 32 % |
| Indice d'acidité | Pas moins de 40 et pas plus de 130 |

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 472 f ESTERS MIXTES ACÉTIQUES ET TARTRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

| | |
|--|--|
| Synonymes | Mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés par l'acide acétique et l'acide tartrique |
| Définition | Esters de glycérol et d'un mélange d'acides acétique et tartrique et d'acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités, à l'état libre, de glycérol, d'acides gras, d'acides tartrique et acétique et de glycériques. Ils peuvent également contenir des esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Leur consistance va de celle de liquides collants à celle de solides, leur couleur allant du blanc au jaune pâle. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de glycérol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide tartrique | Satisfait à l'essai |

| | |
|--|--|
| Épreuve de recherche d'acide acétique | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Acides autres que les acides gras, tartrique et acétique | Moins de 1,0 % |
| Glycérol libre | Pas plus de 2 % |
| Glycérol total | Pas moins de 12 % et pas plus de 27 % |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % ($800 \pm 25^{\circ}\text{C}$) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Teneur totale en acide acétique | Pas moins de 10 % et pas plus de 20 % |
| Teneur totale en acide tartrique | Pas moins de 20 % et pas plus de 40 % |
| Acides gras libres | Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique |

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 473 ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS

| | |
|------------------------------------|--|
| Synonymes | Saccharoesters, esters de sucre |
| Définition | Se composent essentiellement de mono-, di- et triesters de saccharose des acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent être préparés à partir de saccharose et des esters de méthyle, d'éthyle et de vinyle des acides gras alimentaires (y compris l'acide laurique) ou par extraction à partir des sucroglycérides. Aucun solvant organique autre que le diméthylsulfoxyde, le diméthylformamide, l'acétate d'éthyle, le propanol-2, le 2-méthylpropane-1-ol, le propylène glycol, la méthyléthylcétone et l'anhydride carbonique supercritique ne peut être utilisé pour leur préparation. Le <i>p</i> -méthoxyphénol peut être utilisé en tant que stabilisateur au cours du processus de fabrication. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 80 % |
| Description | Solides mous, gels rigides ou poudres blanches à grisâtres |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sucre | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Modérément soluble dans l'eau, soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 2 % ($800 \pm 25^{\circ}\text{C}$) |
| Sucre libre | Pas plus de 5 % |
| Acides gras libres | Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique |
| <i>p</i> -méthoxyphénol | Pas plus de 100 µg/kg |
| Acétaldéhyde | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Méthanol | Pas plus de 10 mg/kg |
| Diméthylsulfoxyde | Pas plus de 2 mg/kg |
| Diméthylformamide | Pas plus de 1 mg/kg |
| 2-Méthylpropane-1-ol | Pas plus de 10 mg/kg |
| Acétate d'éthyle | |
| Propanol-2 | Pas plus de 350 mg/kg, séparément ou en association |
| Propyléneglycol | |
| Méthyléthylcétone | Pas plus de 10 mg/kg |

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 474 SUCROGLYCÉRIDES

| | |
|-------------------|--|
| Synonymes | Glycérides de sucre |
| Définition | Produits obtenus par réaction de saccharose avec une huile ou une graisse alimentaire, ce qui donne essentiellement des mono-, di- et triesters de saccharose d'acides gras (y compris l'acide laurique) mélangés à des mono-, di- et triglycérides résiduels provenant de cette graisse ou de cette huile. Aucun solvant organique autre que le cyclohexane, le diméthylformamide, l'acétate d'éthyle, le propanol-2 et le 2-méthylpropane-1-ol ne peut être utilisé pour leur préparation. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |

| | |
|------------------------------------|--|
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 40 % et pas plus de 60 % d'esters de saccharose d'acides gras |
| Description | Masse solide molle, gels rigides ou poudres de couleur blanche à blanc cassé |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sucre | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau froide, soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 2 % ($800 \pm 25^{\circ}\text{C}$) |
| Sucre libre | Pas plus de 5 % |
| Acides gras libres | Pas plus de 3 % (estimés en acide oléique) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Méthanol | Pas plus de 10 mg/kg |
| Diméthylformamide | Pas plus de 1 mg/kg |
| 2-Méthylpropane-1-ol | Pas plus de 10 mg/kg, séparément ou en association |
| Cyclohexane | |
| Acétate d'éthyle | Pas plus de 350 mg/kg, séparément ou en association |
| Propanol-2 | |

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 475 ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS

| | |
|---|--|
| Synonymes | Esters polyglycériques d'acides gras, esters polyglycériques d'esters d'acides gras |
| Définition | Produits obtenus par estérification de polyglycérols avec des matières grasses et huiles alimentaires ou avec des acides gras des matières grasses alimentaires. La fraction polyglycérol comprend essentiellement des di-, tri- et tétraglycérols et ne contient pas plus de 10 % de polyglycérols supérieurs ou équivalents à l'heptaglycérol. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 90 % d'esters d'acides gras totaux |
| Description | Liquides huileux à très visqueux, jaunâtres à ambrés; solides mous ou plastiques, de couleur ocre pâle à brun moyen et solides cireux durs, de couleur ocre pâle à brun |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de glycérol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de polyglycérols | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Les esters varient, de très hydrophiles à très lipophiles, mais tendent globalement à être dispersables dans l'eau et solubles dans les huiles et solvants organiques. |
| Pureté | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % ($800 \pm 25^{\circ}\text{C}$) |
| Acides autres que les acides gras | Inférieure à 1 % |
| Acides gras libres | Pas plus de 6 %, estimés en acide oléique |
| Teneur totale en glycérol et en polyglycérols | Pas moins de 18 % et pas plus de 60 % |
| Glycérol et polyglycérols libres | Pas plus de 7 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 476 POLYRICINOLÉATE DE POLYGLYCÉROL

| | |
|--------------------|--|
| Synonymes | Esters glycériques d'acides gras condensés d'huile de ricin, esters polyglycériques d'acides gras polycondensés d'huile de ricin, esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié, PGPR |
| Définition | Produit obtenu par estérification de polyglycérol avec des acides gras condensés d'huile de ricin |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Liquide clair très visqueux |

| Identification | |
|---|---|
| Solubilité | Insoluble dans l'eau et l'éthanol, soluble dans l'éther, les hydrocarbures et les hydrocarbures halogénés |
| Épreuve de recherche de glycérol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de polyglycérols | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide ricinoléique | Satisfait à l'essai |
| Indice de réfraction | [n] _D ⁶⁵ entre 1,4630 et 1,4665 |
| Pureté | |
| Polyglycérols | La fraction polyglycérol ne contiendra pas moins de 75 % de di-, tri- et tétraglycérols ni plus de 10 % de polyglycérols supérieurs ou équivalents à l'heptaglycérol. |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 80 et pas plus de 100 |
| Indice d'acidité | Pas plus de 6 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 477 ESTERS DU PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS

| Synonymes | |
|--|--|
| Définition | Consistent en mélanges de mono- et diesters de propane-1,2-diol d'acides gras des matières grasses alimentaires. La fraction alcoolique se compose uniquement de propane-1,2-diol et de dimère ainsi que de traces de trimère. Il n'y a pas d'acides organiques autres que les acides gras alimentaires. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 85 % d'esters d'acides gras totaux |
| Description | Liquides clairs ou paillettes, perles ou solides d'odeur fade, d'aspect cireux et de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de propylène glycol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % (800 ± 25 °C) |
| Acides autres que les acides gras | Moins de 1 % |
| Acides gras libres | Pas plus de 6 %, estimés en acide oléique |
| Teneur totale en propane-1,2-diol | Pas moins de 11 % et pas plus de 31 % |
| Teneur en propane-1,2-diol libre | Pas plus de 5 % |
| Dimère et trimère de propylène glycol | Pas plus de 0,5 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 479b HUILE DE SOJA OXYDÉE PAR CHAUFFAGE AYANT RÉAGI AVEC DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

| Synonymes | |
|-----------------------|---|
| Définition | Mélange complexe d'esters glycériques et d'acides gras présents dans les matières grasses alimentaires et d'acides gras provenant de l'huile de soja oxydée par chauffage. Produit obtenu par interaction et désodorisation sous vide à 130 °C de 10 % d'huile de soja oxydée par chauffage et de 90 % de mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires. L'huile de soja est obtenue exclusivement à partir de souches de graines de soja. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Jaune pâle à brun clair, de consistance cireuse ou solide |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau. Solubles dans les huiles ou matières grasses chaudes |
| Pureté | |
| Intervalle de fusion | 55 — 65 °C |
| Acides gras libres | Pas plus de 1,5 %, estimés en acide oléique |

| | |
|--|--|
| Glycérol libre | Pas plus de 2 % |
| Pourcentage total d'acides gras | 83 — 90 % |
| Glycérol total | 16 — 22 % |
| Méthylesters d'acides gras, ne formant pas un produit d'addition avec l'urée | Pas plus de 9 % de méthylesters d'acides gras totaux |
| Acides gras, insolubles dans l'éther de pétrole | Pas plus de 2 % du total des acides gras |
| Indice de peroxyde | Pas plus de 3 |
| Époxydes | Pas plus de 0,03 % d'oxiranne |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 481 STÉAROYL-2-LACTYLATE DE SODIUM

| | |
|---------------------------------------|--|
| Synonymes | Stéaroyllactylate de sodium, stéaroyllactate de sodium |
| Définition | Mélange de sels de sodium des acides stéaroyllactyliques et de leurs polymères ainsi que de faibles quantités de sels de sodium d'autres acides apparentés, préparé en faisant réagir les acides stéarique et lactique. Il peut aussi y avoir d'autres acides gras alimentaires, libres ou estérifiés, provenant de l'acide stéarique utilisé. |
| EINECS | 246-929-7 |
| Nom chimique | Di-2-stéaroyllactate de sodium Di(2-stéaroyloxy)propionate de sodium |
| Formule chimique | C ₂₁ H ₃₉ O ₄ Na, C ₁₉ H ₃₅ O ₄ Na (composants principaux) |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre ou matière solide friable, de couleur blanche ou légèrement jaunâtre, ayant une odeur caractéristique |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide lactique | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau. Soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Sodium | Pas moins de 2,5 % et pas plus de 5 % |
| Indice d'ester | Pas moins de 90 et pas plus de 190 |
| Indice d'acidité | Pas moins de 60 et pas plus de 130 |
| Teneur totale en acide lactique | Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 482 STÉAROYL-2-LACTYLATE DE CALCIUM

| | |
|---------------------------------------|--|
| Synonymes | Stéaroyllactate de calcium |
| Définition | Mélange de sels de calcium des acides stéaroyllactyliques et de leurs polymères ainsi que de faibles quantités de sels de calcium d'autres acides apparentés, préparé en faisant réagir les acides stéarique et lactique. Il peut aussi y avoir d'autres acides gras alimentaires, libres ou estérifiés, provenant de l'acide stéarique utilisé. |
| EINECS | 227-335-7 |
| Nom chimique | Di-2-stéaroyllactate de calcium Di(2-stéaroyloxy)propionate de calcium |
| Formule chimique | C ₄₂ H ₇₈ O ₈ Ca, C ₃₈ H ₇₀ O ₈ Ca, C ₄₀ H ₇₄ O ₈ Ca (composants principaux) |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre ou matière solide friable, de couleur blanche ou légèrement jaunâtre, ayant une odeur caractéristique |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acides gras | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acide lactique | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau chaude |
| Pureté | |
| Calcium | Pas moins de 1 % et pas plus de 5,2 % |
| Indice d'ester | Pas moins de 125 et pas plus de 190 |
| Teneur totale en acide lactique | Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % |

| | |
|------------------|------------------------------------|
| Indice d'acidité | Pas moins de 50 et pas plus de 130 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 483 TARTRATE DE STÉARYLE

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | Palmityltartrate de stéaryl |
| Définition | Produit de l'estérification de l'acide tartrique avec de l'alcool stéarylique commercial, qui se compose essentiellement d'alcools stéarylique et palmityle. Se compose essentiellement de diester, mais contient de faibles quantités de monoesters et de matières premières non modifiées. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Tartrate de distéaryl Tartrate de dipalmityle Tartrate de stéaryl/palmityle |
| Formule chimique | $C_{48}H_{78}O_6$ (tartrate de distéaryl) $C_{48}H_{80}O_6$ (tartrate de dipalmityle) $C_{48}H_{79}O_6$ (tartrate de stéaryl/palmityle) |
| Poids moléculaire | 655 (tartrate de distéaryl) 599 (tartrate de dipalmityle) 627 (tartrate de stéaryl/palmityle) |
| Composition | Pas moins de 90 % d'esters au total, ce qui correspond à un indice d'ester de pas moins de 163 et pas plus de 180 |
| Description | Matière solide onctueuse (à 25 °C), de couleur crème |
| Identification | |
| Épreuve de recherche du tartrate | Satisfait à l'essai |
| Intervalle de fusion | Entre 67 °C et 77 °C. Après saponification, les alcools gras saturés à longue chaîne ont un intervalle de fusion compris entre 49 °C et 55 °C. |
| Pureté | |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 200 et pas plus de 220 |
| Indice d'acidité | Pas plus de 5,6 |
| Teneur totale en acide tartrique | Pas moins de 18 % et pas plus de 35 % |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % (800 ± 25 °C) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Matières insaponifiables | Pas moins de 77 % et pas plus de 83 % |
| Indice d'iode | Pas plus de 4 (réactif de Wijs) |

E 491 MONOSTÉARATE DE SORBITANE

| | |
|--------------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses anhydrides avec de l'acide stéarique commercial alimentaire |
| EINECS | 215-664-9 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 95 % d'un mélange d'esters de sorbitol, de sorbitan et d'isosorbide |
| Description | Perles ou paillettes claires, de couleur crème à ocre, ou solide dur et cireux ayant une légère odeur caractéristique |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble à des températures supérieures à son point de fusion dans le toluène, le dioxane, le tétrachlorure de carbone, l'éther, le méthanol, l'éthanol et l'aniline; insoluble dans l'éther de pétrole et l'acétone; insoluble dans l'eau froide mais dispersable dans l'eau chaude; soluble avec turbidité à des températures supérieures à 50 °C dans l'huile minérale et l'acétate d'éthyle |
| Épreuve d'identification | Par indice d'acidité, indice d'iode (pas plus de 4), chromatographie en phase gazeuse |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % |
| Indice d'acidité | Pas plus de 10 |
| Indice de saponification | Pas moins de 147 et pas plus de 157 |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 235 et pas plus de 260 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 492 TRISTÉARATE DE SORBITANE

| Synonymes | |
|--------------------------------------|--|
| Définition | Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses anhydrides avec de l'acide stéarique commercial alimentaire |
| EINECS | 247-891-4 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 95 % d'un mélange d'esters de sorbitol, de sorbitan et d'isosorbide |
| Description | Perles ou paillettes claires, de couleur crème à ocre, ou solide dur, cireux ayant une légère odeur |
| Identification | |
| Solubilité | Légèrement soluble dans le toluène, l'éther, le tétrachlorure de carbone et l'acétate d'éthyle; dispersable dans l'éther de pétrole, l'huile minérale, les huiles végétales, l'acétone et le dioxane; insoluble dans l'eau, le méthanol et l'éthanol |
| Épreuve d'identification | Par indice d'acidité, indice d'iode (pas plus de 4), chromatographie en phase gazeuse |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % |
| Indice d'acidité | Pas plus de 15 |
| Indice de saponification | Pas moins de 176 et pas plus de 188 |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 66 et pas plus de 80 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 493 MONOLAURATE DE SORBITANE

| Synonymes | |
|--------------------------------------|---|
| Définition | Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses anhydrides avec de l'acide laurique commercial alimentaire |
| EINECS | 215-663-3 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 95 % d'un mélange d'esters de sorbitol, de sorbitan et d'isosorbide |
| Description | Liquide visqueux et huileux ambré, perles ou paillettes claires de couleur crème à ocre, ou solide dur, cireux ayant une légère odeur |
| Identification | |
| Solubilité | Dispersable dans l'eau chaude et froide |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % |
| Indice d'acidité | Pas plus de 7 |
| Indice de saponification | Pas moins de 155 et pas plus de 170 |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 330 et pas plus de 358 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 494 MONOOLÉATE DE SORBITANE

| Synonymes | |
|-----------------------|--|
| Définition | Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses anhydrides avec de l'acide oléique commercial alimentaire. Le constituant principal est le monooléate de 1,4-sorbitan. Parmi les autres constituants figurent le monooléate d'isosorbide, le dioléate de sorbitan et le trioléate de sorbitan. |
| EINECS | 215-665-4 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 95 % d'un mélange d'esters de sorbitol, de sorbitan et d'isosorbide |
| Description | Liquide visqueux et huileux ambré, perles ou paillettes claires de couleur crème à ocre, ou solide dur, cireux ayant une légère odeur caractéristique |
| Identification | |

| | |
|--------------------------|--|
| Solubilité | Soluble à des températures supérieures à son point de fusion dans l'éthanol, l'éther, l'acétate d'éthyle, l'aniline, le toluène, le dioxane, l'éther de pétrole et le tétrachlorure de carbone; insoluble dans l'eau froide mais dispersable dans l'eau chaude |
| Indice d'iode | Le résidu de l'acide oléique résultant de la saponification du monooléate de sorbitan à l'essai a un indice d'iode compris entre 80 et 100 |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % |
| Indice d'acidité | Pas plus de 8 |
| Indice de saponification | Pas moins de 145 et pas plus de 160 |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 193 et pas plus de 210 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 495 MONOPALMITATE DE SORBITANE

| | |
|--------------------------------------|--|
| Synonymes | Palmitate de sorbitan |
| Définition | Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses anhydrides avec de l'acide palmitique commercial alimentaire |
| EINECS | 247-568-8 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 95 % d'un mélange d'esters de sorbitol, de sorbitan et d'isosorbide |
| Description | Perles ou paillettes claires de couleur crème à ocre, ou solide dur et cireux ayant une légère odeur caractéristique |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble à des températures supérieures à son point de fusion dans l'éthanol, le méthanol, l'éther, l'acétate d'éthyle, l'aniline, le toluène, le dioxane, l'éther de pétrole et le tétrachlorure de carbone; insoluble dans l'eau froide mais dispersable dans l'eau chaude; |
| Épreuve d'identification | Par indice d'acidité, indice d'iode (pas plus de 4), chromatographie en phase gazeuse |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,5 % |
| Indice d'acidité | Pas plus de 7,5 |
| Indice de saponification | Pas moins de 140 et pas plus de 150 |
| Indice d'hydroxyle | Pas moins de 270 et pas plus de 305 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 499 PHYTOSTÉROLS RICHES EN STIGMASTÉROL

| | |
|---------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | Les phytostérols riches en stigmastérol sont extraits de graines de soja. Ils se présentent sous la forme d'un mélange simple à la constitution chimique définie qui comprend pas moins de 95 % de phytostérols (stigmastérol, β -sitostérol, campestérol et brassicastérol) et au moins 85 % de stigmastérol. |
| Einecs | |
| Nom chimique | |
| Stigmastérol | (3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5-éthyl-6-méthyl-hept-3-én-2-yl)-10,13-diméthyl-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodécahydro-1H-cyclopenta[a]phénanthrén-3-ol |
| β -sitostérol | (3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(2S,5S)-5-éthyl-6-méthylheptan-2-yl]-10,13-diméthyl-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodécahydro-1H-cyclopenta[a]phénanthrén-3-ol |
| Campestérol | (3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5,6-diméthylheptan-2-yl)-10,13-diméthyl-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodécahydro-1H-cyclopenta[a]phénanthrén-3-ol |
| Brassicastérol | (3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(E,2R,5R)-5,6-diméthylhept-3-én-2-yl]-10,13-diméthyl-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodécahydro-1H-cyclopenta[a]phénanthrén-3-ol |
| Formule chimique | |
| Stigmastérol | C ₂₉ H ₄₈ O |
| β -sitostérol | C ₂₉ H ₅₀ O |
| Campestérol | C ₂₈ H ₄₈ O |
| Brassicastérol | C ₂₈ H ₄₆ O |
| Masse moléculaire | |
| Stigmastérol | 412,6 g/mol |
| β -sitostérol | 414,7 g/mol |
| Campestérol | 400,6 g/mol |
| Brassicastérol | 398,6 g/mol |

| | |
|---|---|
| Composition (produits contenant uniquement des stérols et stanols libres) | Pas moins de 95 % de stérols/stanols libres au total sur la base anhydre |
| Description | Poudres, billes ou pastilles libres, de couleur blanche à blanc cassé; liquides incolores à jaune pâle |
| Identification | |
| Solubilité | Pratiquement insoluble dans l'eau. Les phytostérols et les phytostanols sont solubles dans l'acétone et l'acétate d'éthyle. |
| Teneur en stigmastérol | Supérieure ou égale à 85 % en masse |
| Autres phytostérols/phytostanols: seuls ou en association, alliant brassicastérol, campestanol, campestérol, Δ -7-campestérol, cholestérol, chléróstérol, sitostanol et β -sitostérol. | Pas plus de 15 % en masse |
| Pureté | |
| Cendres totales | Pas plus de 0,1 % |
| Solvants résiduels | Éthanol: pas plus de 5 000 mg/kg Méthanol: pas plus de 50 mg/kg |
| Teneur en eau | Pas plus de 4 % (méthode de Karl Fischer) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage total sur plaque | Pas plus de 1 000 UFC/g |
| Levures | Pas plus de 100 UFC/g |
| Moisiesses | Pas plus de 100 UFC/g |
| <i>Escherichia coli</i> | Pas plus de 10 UFC/g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 25 g |

E 500 CARBONATE DE SODIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Carbonate de soude |
| Définition | |
| EINECS | 207-838-8 |
| Nom chimique | Carbonate de sodium |
| Formule chimique | $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 0, 1$ ou 10) |
| Poids moléculaire | 106,00 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 99 % de Na_2CO_3 sur la base anhydre |
| Description | Cristaux incolores ou poudre granuleuse ou cristalline de couleur blanche La forme anhydre est hygroscopique, le décahydrate est efflorescent. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de carbonate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 2 % (anhydre), 15 % (monohydrate) ou 55-65 % (décahydrate) (à 70 °C passant progressivement à 300 °C, à masse constante) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 501 CARBONATE DE POTASSIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 209-529-3 |
| Nom chimique | Carbonate de potassium |
| Formule chimique | $\text{K}_2\text{CO}_3 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 0$ ou $1,5$) |
| Poids moléculaire | 138,21 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 99,0 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche, très déliquescente L'hydrate se présente sous la forme de petits cristaux ou granules blancs, translucides |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de carbonate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 5 % (anhydre) ou 18 % (hydrate) (180 °C, 4 heures) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |

| | |
|---------|---------------------|
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 503 CARBONATE D'AMMONIUM

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | Le carbonate d'ammonium est composé de carbamate d'ammonium, de carbonate d'ammonium et de carbonate acide d'ammonium en proportions variables. |
| EINECS | 233-786-0 |
| Nom chimique | Carbonate d'ammonium |
| Formule chimique | $\text{CH}_3\text{N}_2\text{O}_2$, $\text{CH}_8\text{N}_2\text{O}_3$ et CH_5NO_3 |
| Poids moléculaire | Carbamate d'ammonium 78,06; carbonate d'ammonium 98,73; carbonate acide d'ammonium 79,06 |
| Composition | Pas moins de 30,0 % et pas plus de 34,0 % de NH_3 |
| Description | Poudre blanche ou masse ou cristaux durs, blancs ou translucides. Exposée à l'air, la substance devient opaque et se transforme finalement en grumeaux poreux ou en poudre (de bicarbonate d'ammonium) de couleur blanche à cause de la perte d'ammoniac et de dioxyde de carbone. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'ammonium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de carbonate | Satisfait à l'essai |
| pH | Environ 8,6 (solution à 5 %) |
| Solubilité | Soluble dans l'eau |
| Pureté | |
| Matières non volatiles | Pas plus de 500 mg/kg |
| Chlorures | Pas plus de 30 mg/kg |
| Sulfate | Pas plus de 30 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 504 CARBONATE DE MAGNÉSIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Hydromagnésite |
| Définition | Carbonate de magnésium hydraté basique ou carbonate de magnésium monohydraté, ou un mélange des deux. |
| EINECS | 208-915-9 |
| Nom chimique | Carbonate de magnésium |
| Formule chimique | $\text{MgCO}_3 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ |
| Composition | Pas moins de 24 % et pas plus de 26,4 % de Mg |
| Description | Masse blanche friable, légère et inodore ou poudre blanche volumineuse. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de magnésium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de carbonate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Pratiquement insoluble dans l'eau et dans l'éthanol. |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas plus de 0,05 % |
| Matières hydrosolubles | Pas plus de 1,0 % |
| Calcium | Pas plus de 0,4 % |
| Arsenic | Pas plus de 4 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 507 ACIDE CHLORHYDRIQUE

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | Chlorure d'hydrogène; acide muriatique |
| Définition | |
| EINECS | 231-595-7 |
| Nom chimique | Acide chlorhydrique |
| Formule chimique | HCl |
| Poids moléculaire | 36,46 |
| Composition | L'acide chlorhydrique est disponible dans le commerce à différentes concentrations. L'acide chlorhydrique concentré ne contient pas moins de 35,0 % HCl. |
| Description | Liquide corrosif clair, incolore ou légèrement jaunâtre, dégageant une odeur piquante |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'acide | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de chlorure | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Soluble dans l'eau et dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Composés organiques totaux | Composés organiques totaux (non fluorés): pas plus de 5 mg/kg |

| | |
|------------------------|---|
| | Benzène: pas plus de 0,05 mg/kg Composés fluorés (total): pas plus de 25 mg/kg |
| Matières non volatiles | Pas plus de 0,5 % |
| Matières réductrices | Pas plus de 70 mg/kg (exprimées en SO ₂) |
| Matières oxydantes | Pas plus de 30 mg/kg (exprimées en Cl ₂) |
| Sulfate | Pas plus de 0,5 % |
| Fer | Pas plus de 5 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 508 CHLORURE DE POTASSIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Sylvine, sylvite |
| Définition | |
| EINECS | 231-211-8 |
| Nom chimique | Chlorure de potassium |
| Formule chimique | KCl |
| Poids moléculaire | 74,56 |
| Composition | Pas moins de 99 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Cristaux incolores, allongés, prismatiques ou cubiques, ou poudre blanche granuleuse. Inodore |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de chlorure | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1 % (105 °C, 2 heures) |
| Épreuve de recherche de sodium | Résultat négatif |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 509 CHLORURE DE CALCIUM

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 233-140-8 |
| Nom chimique | Chlorure de calcium |
| Formule chimique | CaCl ₂ · nH ₂ O (n = 0,2 ou 6) |
| Poids moléculaire | 110,99 (anhydre), 147,02 (dihydrate), 219,08 (hexahydrate) |
| Composition | Pas moins de 93,0 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre ou cristaux délicieux hygroscopiques, inodores, de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de chlorure | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Soluble dans l'eau et dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Sels de magnésium et sels basiques | Pas plus de 5 % sur la base de la matière sèche (exprimés en sulfates) |
| Fluorures | Pas plus de 40 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 511 CHLORURE DE MAGNÉSIUM

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 232-094-6 |
| Nom chimique | Chlorure de magnésium |
| Formule chimique | MgCl ₂ · 6H ₂ O |
| Poids moléculaire | 203,30 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % |
| Description | Paillettes ou cristaux très délicieux, inodores, incolores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de magnésium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de chlorure | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau, facilement soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |

| | |
|----------|----------------------|
| Ammonium | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 512 CHLORURE D'ÉTAIN

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | Dichlorure d'étain, chlorure stanneux |
| Définition | |
| EINECS | 231-868-0 |
| Nom chimique | Chlorure d'étain dihydraté |
| Formule chimique | $\text{SnCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ |
| Poids moléculaire | 225,63 |
| Composition | Pas moins de 98,0 % |
| Description | Cristaux incolores ou blancs Éventuellement une légère odeur d'acide chlorhydrique |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'étain (II) | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de chlorure | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Eau: soluble dans une quantité d'eau inférieure à sa propre masse, mais formant un sel basique insoluble avec l'eau en excès Éthanol: soluble |
| Pureté | |
| Sulfate | Pas plus de 30 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 513 ACIDE SULFURIQUE

| | |
|---------------------------------|---|
| Synonymes | Huile de vitriol, dihydrogénosulfate |
| Définition | |
| EINECS | 231-639-5 |
| Nom chimique | Acide sulfurique |
| Formule chimique | H_2SO_4 |
| Poids moléculaire | 98,07 |
| Composition | L'acide sulfurique est disponible dans le commerce à différentes concentrations. La forme concentrée ne contient pas moins de 96,0 %. |
| Description | Liquide huileux très corrosif, clair, incolore ou légèrement brun |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'acide | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sulfate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Miscible à l'eau avec production de grandes quantités de vapeur, ainsi qu'à l'éthanol |
| Pureté | |
| Cendres | Pas plus de 0,02 % |
| Matières réductrices | Pas plus de 40 mg/kg (exprimées en SO_2) |
| Nitrate | Pas plus de 10 mg/kg (exprimés sous la forme de H_2SO_4) |
| Chlorure | Pas plus de 50 mg/kg |
| Fer | Pas plus de 20 mg/kg |
| Sélénium | Pas plus de 20 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 514 SULFATE DE SODIUM

| | |
|---------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Sulfate de sodium |
| Formule chimique | $\text{Na}_2\text{SO}_4 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 0$ ou 10) |
| Poids moléculaire | 142,04 (anhydre) 322,04 (décahydrate) |
| Composition | Pas moins de 99,0 % sur la base anhydre |
| Description | Cristaux incolores ou fine poudre cristalline de couleur blanche Le décahydrate est efflorescent. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sulfate | Satisfait à l'essai |
| pH | Neutre ou légèrement alcalin (en utilisant du papier tourne-sol comme indicateur, solution à 5 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1,0 % (anhydre) ou pas plus de 57 % (décahydrate) à 130 °C |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg |

| | |
|---------|---------------------|
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 515 SULFATE DE POTASSIUM

| Synonymes | |
|-----------------------------------|---|
| Définition | |
| INECS | |
| Nom chimique | Sulfate de potassium |
| Formule chimique | K ₂ SO ₄ |
| Poids moléculaire | 174,25 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline incolores ou blancs |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sulfate | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 5,5 et 8,5 (solution à 5 %) |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 516 SULFATE DE CALCIUM

| Synonymes | Gypse, sélénit, anhydrite |
|---------------------------------|---|
| Définition | |
| INECS | 231-900-3 |
| Nom chimique | Sulfate de calcium |
| Formule chimique | CaSO ₄ · nH ₂ O (n = 0 ou 2) |
| Poids moléculaire | 136,14 (anhydre), 172,18 (dihydrate) |
| Composition | Pas moins de 99,0 % sur la base anhydre |
| Description | Fine poudre blanche à légèrement blanc-jaunâtre, inodore |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sulfate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Anhydre: pas plus de 1,5 % (250 °C, masse constante) Dihydrate: pas plus de 23 % (250 °C, masse constante) |
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 517 SULFATE D'AMMONIUM

| Synonymes | |
|---------------------------------|--|
| Définition | |
| INECS | 231-984-1 |
| Nom chimique | Sulfate d'ammonium |
| Formule chimique | (NH ₄) ₂ SO ₄ |
| Poids moléculaire | 132,14 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % et pas plus de 100,5 % |
| Description | Poudre blanche, feuillets brillants ou fragments cristallins |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'ammonium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sulfate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 0,25 % |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 3 mg/kg |

E 520 SULFATE D'ALUMINIUM

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | Alun |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Sulfate d'aluminium |
| Formule chimique | $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$ |
| Poids moléculaire | 342,13 |
| Composition | Pas moins de 99,5 % sur la base de la substance calcinée |
| Description | Poudre blanche, feuillets brillants ou fragments cristallins |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'aluminium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sulfate | Satisfait à l'essai |
| pH | 2,9 et plus (solution à 5 %) |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 5 % (500 °C, 3 heures) |
| Alcalis et terres alcalines | Pas plus de 0,4 % |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg |
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 521 SULFATE D'ALUMINIUM SODIQUE

| | |
|----------------------------------|---|
| Synonymes | Alun de soude, alun de sodium |
| Définition | |
| EINECS | 233-277-3 |
| Nom chimique | Sulfate d'aluminium sodique |
| Formule chimique | $\text{AlNa}(\text{SO}_4)_2 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 0$ ou 12) |
| Poids moléculaire | 242,09 (anhydre) |
| Composition | Sur la base anhydre: pas moins de 96,5 % (anhydre) et de 99,5 % (dodécahydrate) |
| Description | Cristaux transparents ou poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'aluminium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sulfate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | La forme dodécahydratée est facilement soluble dans l'eau. La forme anhydre est lentement soluble dans l'eau. Les deux formes sont insolubles dans l'éthanol. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Forme anhydre: pas plus de 10,0 % (220 °C, 16 heures) Forme dodécahydratée: pas plus de 47,2 % (50 °C à 55 °C, 1 heure, puis 200 °C, 16 heures) |
| Sels d'ammonium | Aucune odeur d'ammoniac décelable après chauffage |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg |
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 522 SULFATE D'ALUMINIUM POTASSIQUE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | Alun de potassium, alun de potasse |
| Définition | |
| EINECS | 233-141-3 |
| Nom chimique | Sulfate d'aluminium potassique dodécahydraté |
| Formule chimique | $\text{AlK}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ |
| Poids moléculaire | 474,38 |
| Composition | Pas moins de 99,5 % |
| Description | Gros cristaux transparents ou poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'aluminium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sulfate | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 3,0 et 4,0 (solution à 10 %) |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Sels d'ammonium | Aucune odeur d'ammoniac décelable après chauffage |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg |

| | |
|-----------|----------------------|
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 523 SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE

| | |
|-------------------------------------|--|
| Synonymes | Alun d'ammonium |
| Définition | |
| EINECS | 232-055-3 |
| Nom chimique | Sulfate d'aluminium ammonique |
| Formule chimique | $\text{AlNH}_4(\text{SO}_4)_2 \cdot 12 \text{H}_2\text{O}$ |
| Poids moléculaire | 453,32 |
| Composition | Pas moins de 99,5 % |
| Description | Gros cristaux transparents ou poudre blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'aluminium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'ammonium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sulfate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Métaux alcalins et terres alcalines | Pas plus de 0,5 % |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg |
| Fluorures | Pas plus de 30 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 3 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 524 HYDROXYDE DE SODIUM

| | |
|--|---|
| Synonymes | Soude caustique, lessive de soude |
| Définition | |
| EINECS | 215-185-5 |
| Nom chimique | Hydroxyde de sodium |
| Formule chimique | NaOH |
| Poids moléculaire | 40,0 |
| Composition | Formes solides: pas moins de 98,0 % d'alcalis au total (exprimés en NaOH). Solutions: teneurs correspondantes, en fonction du pourcentage de NaOH déclaré ou figurant sur l'étiquette |
| Description | Pastilles, paillettes, bâtonnets, masse fondue ou autres formes de couleur blanche ou presque blanche. Les solutions sont limpides ou légèrement troubles, incolores ou légèrement colorées, fortement caustiques et hygroscopiques; exposées à l'air, elles absorbent le dioxyde de carbone et forment du carbonate de sodium. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Fortement alcalin (solution à 1 %) |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau. Facilement soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau et organiques | Une solution à 5 % est totalement limpide et incolore à légèrement colorée. |
| Carbonate | Pas plus de 0,5 % (exprimé en Na_2CO_3) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 0,5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 525 HYDROXYDE DE POTASSIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Potasse caustique |
| Définition | |
| EINECS | 215-181-3 |
| Nom chimique | Hydroxyde de potassium |
| Formule chimique | KOH |
| Poids moléculaire | 56,11 |
| Composition | Pas moins de 85,0 % d'alcalis calculés en KOH |
| Description | Pastilles, paillettes, bâtonnets, masse fondue ou autres formes de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| pH | Fortement alcalin (solution à 1 %) |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau. Facilement soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Une solution à 5 % est totalement limpide et incolore. |

| | |
|-----------|---|
| Carbonate | Pas plus de 3,5 % (exprimés en K ₂ CO ₃) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 526 HYDROXYDE DE CALCIUM

| | |
|------------------------------------|--|
| Synonymes | Chaux éteinte, chaux hydratée |
| Définition | |
| EINECS | 215-137-3 |
| Nom chimique | Hydroxyde de calcium |
| Formule chimique | Ca(OH) ₂ |
| Poids moléculaire | 74,09 |
| Composition | Pas moins de 92,0 % |
| Description | Poudre blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'alcalis | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol. Soluble dans le glycérol. |
| Pureté | |
| Cendres insolubles dans l'acide | Pas plus de 1,0 % |
| Sels de magnésium et sels basiques | Pas plus de 2,7 % |
| Baryum | Pas plus de 300 mg/kg |
| Fluorures | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 527 HYDROXYDE D'AMMONIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Liqueur ammoniacale, solution d'ammoniaque |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Hydroxyde d'ammonium |
| Formule chimique | NH ₄ OH |
| Poids moléculaire | 35,05 |
| Composition | Pas moins de 27 % de NH ₃ |
| Description | Solution claire, incolore, ayant une odeur caractéristique excessivement piquante |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'ammoniaque | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Matières non volatiles | Pas plus de 0,02 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 528 HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Hydroxyde de magnésium |
| Formule chimique | Mg(OH) ₂ |
| Poids moléculaire | 58,32 |
| Composition | Pas moins de 95,0 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche, volumineuse, inodore |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de magnésium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'alcalis | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Pratiquement insoluble dans l'eau et dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 2,0 % (105 °C, 2 heures) |
| Perte par calcination | Pas plus de 33 % (800 °C, à masse constante) |
| Oxyde de calcium | Pas plus de 1,5 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 529 OXYDE DE CALCIUM

| | |
|-------------------|------------|
| Synonymes | Chaux vive |
| Définition | |
| EINECS | 215-138-9 |

| | |
|------------------------------------|---|
| Nom chimique | Oxyde de calcium |
| Formule chimique | CaO |
| Poids moléculaire | 56,08 |
| Composition | Pas moins de 95,0 % sur la base de la substance calcinée |
| Description | Masse de granules dure, inodore, de couleur blanche ou grisâtre, ou poudre blanche à grisâtre |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'alcalis | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Réaction à l'eau | L'échantillon humidifié à l'eau génère de la chaleur. |
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol. Soluble dans le glycérol. |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 10,0 % (environ 800 °C à masse constante) |
| Matières insolubles dans l'acide | Pas plus de 1,0 % |
| Baryum | Pas plus de 300 mg/kg |
| Sels de magnésium et sels basiques | Pas plus de 3,6 % |
| Fluorures | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 530 OXYDE DE MAGNÉSIUM

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 215-171-9 |
| Nom chimique | Oxyde de magnésium |
| Formule chimique | MgO |
| Poids moléculaire | 40,31 |
| Composition | Pas moins de 98,0 % sur la base de la substance calcinée |
| Description | Une poudre blanche volumineuse (oxyde de magnésium léger) ou une poudre blanche relativement dense (oxyde de magnésium lourd). 5 g d'oxyde de magnésium léger occupent un volume de 33 ml au moins, tandis que 5 g d'oxyde de magnésium lourd occupent un volume de 20 ml au plus. |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'alcalis | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de magnésium | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Pratiquement insoluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte par calcination | Pas plus de 5,0 % (environ 800 °C à masse constante) |
| Oxyde de calcium | Pas plus de 1,5 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 534 TARTRATE DE FER

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonymes | Mésotartrate de fer; complexe formé à partir du tartrate de sodium et du chlorure de fer (III). |
| Définition | Le tartrate de fer est fabriqué par isomérisation du L-tartrate jusqu'à obtention d'un mélange d'équilibre de D-tartrate, L-tartrate et mésotartrate, suivie par l'adjonction de chlorure de fer (III). |
| Numéro CAS | 1280193-05-9 |
| Nom chimique | Complexe de fer (III) formé à partir des acides D(+)-, L(-) et méso-2,3-dihydroxybutanedioïques. |
| Formule chimique | Fe(OH) ₂ C ₄ H ₄ O ₆ Na |
| Poids moléculaire | 261,93 |
| Composition | |
| Mésotartrate | > 28 %, exprimé en anion sur base sèche. |
| D(-)-tartrate et L(+)-tartrate | > 10 %, exprimés en anions sur base sèche. |
| Fer (III) | > 8 %, exprimé en anion sur base sèche. |
| Description | Solution aqueuse vert foncé, comprenant généralement environ 35 % en poids de complexes. |
| Identification | Hautement soluble dans l'eau. Résultats positifs pour la recherche de tartrate et de fer. PH d'une solution aqueuse de complexes à 35 %: entre 3,5 et 3,9. |
| Pureté | |
| Chlorure | Pas plus de 25 %. |
| Sodium | Pas plus de 23 %. |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg. |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg. |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg. |
| Oxalate | Pas plus de 1,5 %, exprimé en oxalate sur base sèche. |

E 535 FERROCYANURE DE SODIUM

| | |
|--------------------------------------|---|
| Synonymes | Hexacyanoferrate de sodium |
| Définition | |
| EINECS | 237-081-9 |
| Nom chimique | Ferrocyanure de sodium |
| Formule chimique | $\text{Na}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 10 \text{H}_2\text{O}$ |
| Poids moléculaire | 484,1 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline de couleur jaune |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de ferrocyanure | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Humidité libre | Pas plus de 1,0 % |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,03 % |
| Chlorure | Pas plus de 0,2 % |
| Sulfate | Pas plus de 0,1 % |
| Cyanure libre | Indétectable |
| Ferricyanure | Indétectable |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |

E 536 FERROCYANURE DE POTASSIUM

| | |
|--------------------------------------|---|
| Synonymes | Hexacyanoferrate de potassium |
| Définition | |
| EINECS | 237-722-2 |
| Nom chimique | Ferrocyanure de potassium |
| Formule chimique | $\text{K}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 3 \text{H}_2\text{O}$ |
| Poids moléculaire | 422,4 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % |
| Description | Cristaux de couleur jaune citron |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de ferrocyanure | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Humidité libre | Pas plus de 1,0 % |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,03 % |
| Chlorure | Pas plus de 0,2 % |
| Sulfate | Pas plus de 0,1 % |
| Cyanure libre | Indétectable |
| Ferricyanure | Indétectable |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |

E 538 FERROCYANURE DE CALCIUM

| | |
|--------------------------------------|--|
| Synonymes | Hexacyanoferrate de calcium |
| Définition | |
| EINECS | 215-476-7 |
| Nom chimique | Ferrocyanure de calcium |
| Formule chimique | $\text{Ca}_2\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ |
| Poids moléculaire | 508,3 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline de couleur jaune |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de ferrocyanure | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Humidité libre | Pas plus de 1,0 % |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,03 % |
| Chlorure | Pas plus de 0,2 % |
| Sulfate | Pas plus de 0,1 % |
| Cyanure libre | Indétectable |
| Ferricyanure | Indétectable |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |

E 541 PHOSPHATE D'ALUMINIUM SODIQUE ACIDE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | SALP |
| Définition | |
| INECS | 232-090-4 |
| Nom chimique | Tétradéca-hydrogénio-octaphosphate tétrahydrate de trialuminium sodique (A) ou pentadéca-hydrogénio-octaphosphate de dialuminium trisodique (B) |
| Formule chimique | $\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$ (A) $\text{Na}_3\text{Al}_2\text{H}_{15}(\text{PO}_4)_8$ (B) |
| Poids moléculaire | 949,88 (A) 897,82 (B) |
| Composition | Pas moins de 95,0 % (pour les deux formes) |
| Description | Poudre blanche inodore |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'aluminium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate | Satisfait à l'essai |
| pH | Acide au papier de tournesol |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau. Soluble dans l'acide chlorhydrique |
| Pureté | |
| Perte par calcination | 19,5 % — 21,0 % (A) (750 °C — 800 °C, 2 heures) 15 % — 16 % (B) (750 °C — 800 °C, 2 heures) |
| Fluorures | Pas plus de 25 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 4 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 551 DIOXYDE DE SILICIUM

| | |
|--------------------------------|--|
| Synonymes | Silice |
| Définition | |
| INECS | Le dioxyde de silicium est une substance amorphe, produite synthétiquement soit par hydrolyse en phase vapeur, pour obtenir de la silice pyrogénée, soit par voie humide, pour obtenir du précipité de silice, du gel de silice ou de la silice hydratée. La silice pyrogénée est produite essentiellement à l'état anhydre, tandis que les produits élaborés par voie humide se présentent sous forme d'hydrates ou contiennent de l'eau adsorbée en surface. |
| Nom chimique | Dioxyde de silicium |
| Formule chimique | $(\text{SiO}_2)_n$ |
| Poids moléculaire | 60,08 (SiO_2) |
| Composition | Pas moins de 99,0 % (silice pyrogénée) ou 94,0 % (formes hydratées) après calcination |
| Description | Poudre duveteuse ou granules de couleur blanche hygroscopiques |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de silice | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 2,5 % (silice pyrogénée, 105 °C, 2 heures) Pas plus de 8,0 % (précipité de silice et gel de silice, 105 °C, 2 heures) Pas plus de 70 % (silice hydratée, 105 °C, 2 heures) |
| Perte par calcination | Pas plus de 2,5 % après séchage (1 000 °C, silice pyrogénée) Pas plus de 8,5 % après séchage (1 000 °C, formes hydratées) |
| Sels ionisables solubles | Pas plus de 5,0 % (exprimés en Na_2SO_4) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 552 SILICATE DE CALCIUM

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| INECS | Le silicate de calcium est un silicate hydraté ou anhydre contenant du CaO et du SiO_2 en proportions variables. Le produit ne peut contenir d'amiante. |
| Nom chimique | Silicate de calcium |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Sur la base anhydre: — pas moins de 50 % et pas plus de 95 % de SiO_2 — pas moins de 3 % et pas plus de 35 % de CaO |
| Description | Poudre fluide de couleur blanche à blanc cassé qui conserve ces propriétés après absorption de quantités relativement élevées d'eau ou d'autres liquides |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de silicate | Satisfait à l'essai |

| | |
|---------------------------------|--|
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Gélification | Il y a gélification en présence d'acides minéraux. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 10 % (105 °C, 2 heures) |
| Perte par calcination | Pas moins de 5 % et pas plus de 14 % (1 000 °C, masse constante) |
| Sodium | Pas plus de 3 % |
| Fluorures | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 553a SILICATE DE MAGNÉSIUM

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | Le silicate de magnésium est un composé synthétique dont le rapport molaire de l'oxyde de magnésium au dioxyde de silicium est de 2:5 environ. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 15 % de MgO et pas moins de 67 % de SiO ₂ sur la base de la substance calcinée |
| Description | Poudre blanche inodore, très fine, sans granularité |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de magnésium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de silicate | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,0 et 10,8 (dans une suspension épaisse à 10 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % (105 °C, 2 heures) |
| Perte par calcination | Pas plus de 15 % après séchage (1 000 °C, 20 min.) |
| Sels hydrosolubles | Pas plus de 3 % |
| Alcalis libres | Pas plus de 1 % (exprimés en NaOH) |
| Fluorures | Pas plus de 10 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 553b TALC

| | |
|--------------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | Silicate de magnésium hydraté naturel contenant des proportions variables de minéraux associés tels que quartz alpha, calcite, chlorite, dolomite, magnésite et phlogopite. Le produit ne peut contenir d'amiant. |
| EINECS | 238-877-9 |
| Nom chimique | Métasilicate acide de magnésium |
| Formule chimique | Mg ₃ (Si ₄ O ₁₀)(OH) ₂ |
| Poids moléculaire | 379,22 |
| Composition | |
| Description | Poudre légère homogène blanche ou presque blanche, grasse au toucher |
| Identification | |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Pics caractéristiques à 3 677, 1 018 et 669 cm ⁻¹ |
| Diffraction des rayons X | Pics à 9,34/4,66/3,12 Å |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau et dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | pas plus de 0,5 % (105 °C, 1 heure) |
| Matières solubles dans l'acide | Pas plus de 6 % |
| Matières hydrosolubles | Pas plus de 0,2 % |
| Fer soluble dans l'acide | Indétectable |
| Arsenic | Pas plus de 10 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 554 SILICATE ALUMINO-SODIQUE

| | |
|--------------------|---|
| Synonymes | Silicoaluminate de sodium, aluminosilicate de sodium, silicate de sodium et d'aluminium |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Silicate alumino-sodique |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Sur la base anhydre: — pas moins de 66,0 % et pas plus de 88,0 % de SiO ₂ — pas moins de 5,0 % et pas plus de 15,0 % de Al ₂ O ₃ |

| | |
|----------------------------------|---|
| Description | Poudre fine ou pastilles amorphes de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'aluminium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de silicate | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 6,5 et 11,5 (dans une suspension épaisse à 5 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 8,0 % (105 °C, 2 heures) |
| Perte par calcination | Pas moins de 5,0 % et pas plus de 11,0 % sur la base anhydre (1 000 °C à masse constante) |
| Sodium | Pas moins de 5 % et pas plus de 8,5 % (exprimé en Na ₂ O) sur la base anhydre |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 555 SILICATE ALUMINO-POTASSIQUE

| | |
|-------------------------|--|
| Synonymes | Mica |
| Définition | |
| EINECS | 310-127-6 |
| Nom chimique | Silicate alumino-potassique |
| Formule chimique | KAl ₂ [AlSi ₃ O ₁₀](OH) ₂ |
| Poids moléculaire | 398 |
| Composition | Pas moins de 98 % |
| Description | Poudre ou plaquettes cristallines, de couleur gris clair à blanc |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, les acides dilués et les solvants alcalins et organiques |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (105 °C, 2 heures) |
| Antimoine | Pas plus de 20 mg/kg |
| Zinc | Pas plus de 25 mg/kg |
| Baryum | Pas plus de 25 mg/kg |
| Chrome | Pas plus de 100 mg/kg |
| Cuivre | Pas plus de 25 mg/kg |
| Nickel | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |

E 556 SILICATE ALUMINO-CALCIQUE

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | Aluminosilicate de calcium, silicoaluminate de calcium, silicate de calcium et d'aluminium |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Silicate alumino-calcique |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Sur la base anhydre: — pas moins de 44,0 % et pas plus de 50,0 % de SiO ₂ — pas moins de 3,0 % et pas plus de 5,0 % de Al ₂ O ₃ — pas moins de 32,0 % et pas plus de 38,0 % de CaO |
| Description | Fine poudre blanche fluide |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'aluminium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de silicate | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 10,0 % (105 °C, 2 heures) |
| Perte par calcination | Pas moins de 14,0 % et pas plus de 18,0 % sur la base anhydre (1 000 °C, masse constante) |
| Fluorures | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 559 SILICATE D'ALUMINIUM (KAOLIN)

| | |
|-------------------|--|
| Synonymes | Kaolin, léger ou lourd |
| Définition | |
| | Le silicate d'aluminium hydraté (kaolin) est une argile plastique purifiée blanche composée de kaolinite, de silicate alumino-potassique, de feldspath et de quartz. Le traitement ne peut comprendre une calcination. La teneur en dioxydes de l'argile kaolinitique brute utilisée pour la production de |

| | | | | | |
|---|--|----------------------------|--------------------|---|--------------------|
| | silicate d'aluminium ne doit présenter aucun risque pour la santé ni la rendre impropre à la consommation humaine. Le produit ne peut contenir d'amiant. | | | | |
| EINECS | 215-286-4 (kaolinite) | | | | |
| Nom chimique | | | | | |
| Formule chimique | Al ₂ Si ₂ O ₅ (OH) ₄ (kaolinite) | | | | |
| Poids moléculaire | 264 | | | | |
| | Pas moins de 90 % (somme de la silice et de l'alumine, après calcination) | | | | |
| Composition | <table border="1"> <tr> <td>Silice (SiO₂)</td><td>Entre 45 % et 55 %</td></tr> <tr> <td>Alumine (Al₂O₃)</td><td>Entre 30 % et 39 %</td></tr> </table> | Silice (SiO ₂) | Entre 45 % et 55 % | Alumine (Al ₂ O ₃) | Entre 30 % et 39 % |
| Silice (SiO ₂) | Entre 45 % et 55 % | | | | |
| Alumine (Al ₂ O ₃) | Entre 30 % et 39 % | | | | |
| Description | Fine poudre onctueuse de couleur blanche ou blanc grisâtre. Le kaolin est composé d'agrégats libres d'empilements à orientation aléatoire de paillettes de kaolinite ou de paillettes hexagonales. | | | | |
| Identification | | | | | |
| Épreuve de recherche d'alumine | Satisfait à l'essai | | | | |
| Épreuve de recherche de silicate | Satisfait à l'essai | | | | |
| Diffraction des rayons X | Pics caractéristiques à 7,18/3,58/2,38/1,78 Å | | | | |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Pics à 3 700 et 3 620 cm ⁻¹ | | | | |
| Pureté | | | | | |
| Perte par calcination | Entre 10 % et 14 % (1 000 °C à masse constante) | | | | |
| Matières hydrosolubles | Pas plus de 0,3 % | | | | |
| Matières solubles dans l'acide | Pas plus de 2 % | | | | |
| Fer | Pas plus de 5 % | | | | |
| Oxyde de potassium (K ₂ O) | Pas plus de 5 % | | | | |
| Carbone | Pas plus de 0,5 % | | | | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg | | | | |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg | | | | |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg | | | | |

E 570 ACIDES GRAS

| | |
|--------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | Acides gras linéaires, acide caprylique (C ₈), acide caprique (C ₁₀), acide laurique (C ₁₂), acide myristique (C ₁₄), acide palmitique (C ₁₆), acide stéarique (C ₁₈), acide oléique (C _{18:1}) |
| EINECS | |
| Nom chimique | Acide octanoïque (C ₈), acide décanoïque (C ₁₀), acide dodécanoïque (C ₁₂), acide tétradécanoïque (C ₁₄), acide hexadécanoïque (C ₁₆), acide octadécanoïque (C ₁₈), acide <i>cis</i> -9-octadécenoïque (C _{18:1}) |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 98 % par chromatographie |
| Description | Liquide incolore ou solide blanc obtenu à partir de matières grasses |
| Identification | |
| Épreuve d'identification | Les différents acides gras peuvent être identifiés par l'indice d'acidité, l'indice d'iode et la chromatographie en phase gazeuse |
| Pureté | |
| Résidu de calcination | Pas plus de 0,1 % |
| Matières insaponifiables | Pas plus de 1,5 % |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,2 % (méthode de Karl Fischer) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 574 ACIDE GLUCONIQUE

| | |
|---|---|
| Synonymes | Acide D-gluconique, acide dextronique |
| Définition | L'acide gluconique est une solution aqueuse d'acide gluconique et de glucono-delta-lactone. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Acide gluconique |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₂ O ₇ (acide gluconique) |
| Poids moléculaire | 196,2 |
| Composition | Pas moins de 49,0 % (exprimés en acide gluconique) |
| Description | Liquide sirupeux limpide, incolore à jaune clair |
| Identification | |
| Épreuve de formation d'un dérivé de phénylhydrazine | Satisfait à l'essai: le composé formé fond entre 196 °C et 202 °C en se décomposant. |
| Pureté | |
| Résidu de calcination | Pas plus de 1,0 % à 550 °C ± 20 °C jusqu'à disparition des résidus organiques (taches noires) |
| Matières réductrices | Pas plus de 2,0 % (exprimées en D-glucose) |
| Chlorure | Pas plus de 350 mg/kg |
| Sulfate | Pas plus de 240 mg/kg |
| Sulfite | Pas plus de 20 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

| | |
|---------|---------------------|
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
|---------|---------------------|

E 575 GLUCONO-DELTA-LACTONE

| | |
|---|--|
| Synonymes | Glucolonactone, GDL, delta-lactone d'acide D-gluconique, delta-gluconolactone |
| Définition | Le glucono-delta-lactone est l'ester cyclique 1,5-intramoléculaire de l'acide D-gluconique. En milieu aqueux, il donne par hydrolyse un mélange d'équilibre d'acide D-gluconique (55 à 66 %) et de delta- et gamma-lactones. |
| EINECS | 202-016-5 |
| Nom chimique | D-Glucono-1,5-lactone |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₀ O ₆ |
| Poids moléculaire | 178,14 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % sur la base anhydre |
| Description | Fine poudre cristalline de couleur blanche, presque inodore |
| Identification | |
| Épreuve de formation d'un dérivé de phénylhydrazine de l'acide gluconique | Satisfait à l'essai: le composé formé fond entre 196 °C et 202 °C en se décomposant. |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau. Modérément soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,2 % (méthode de Karl Fischer) |
| Matières réductrices | Pas plus de 0,5 % (exprimées en D-glucose) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 576 GLUCONATE DE SODIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Sel de sodium de l'acide D-gluconique |
| Définition | Fabriqué par fermentation ou oxydation catalytique chimique |
| EINECS | 208-407-7 |
| Nom chimique | D-gluconate de sodium |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₁ NaO ₇ (anhydre) |
| Poids moléculaire | 218,14 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % |
| Description | Poudre cristalline blanche à ocre, granuleuse à fine |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de gluconate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau. Modérément soluble dans l'éthanol |
| pH | Entre 6,5 et 7,5 (solution à 10 %) |
| Pureté | |
| Matières réductrices | Pas plus de 1,0 % (exprimées en D-glucose) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 577 GLUCONATE DE POTASSIUM

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | Sel de potassium de l'acide D-gluconique |
| Définition | |
| EINECS | 206-074-2 |
| Nom chimique | D-gluconate de potassium |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₁ KO ₇ (anhydre) C ₆ H ₁₁ KO ₇ · H ₂ O (monohydrate) |
| Poids moléculaire | 234,25 (anhydre) 252,26 (monohydrate) |
| Composition | Pas moins de 97,0 % et pas plus de 103,0 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Poudre cristalline ou granules inodores, fluides, de couleur blanche à blanc jaunâtre |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de gluconate | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,0 et 8,3 (solution à 10 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Anhydre: pas plus de 3,0 % (105 °C, 4 heures, sous vide) Monohydrate: pas moins de 6 % et pas plus de 7,5 % (105 °C, 4 heures, sous vide) |
| Matières réductrices | Pas plus de 1,0 % (exprimées en D-glucose) |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 578 GLUCONATE DE CALCIUM

| | |
|-------------------|--|
| Synonymes | Sel de calcium de l'acide D-gluconique |
| Définition | |
| EINECS | 206-075-8 |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Nom chimique | di-D-gluconate de calcium |
| Formule chimique | C ₁₂ H ₂₂ CaO ₁₄ (anhydre) C ₁₂ H ₂₂ CaO ₁₄ · H ₂ O (monohydrate) |
| Poids moléculaire | 430,38 (anhydre) 448,39 (monohydrate) |
| Composition | Anhydre: pas moins de 98 % et pas plus de 102 % sur la base de la matière sèche Monohydrate: pas moins de 98 % et pas plus de 102 % tel quel |
| Description | Granules ou poudre cristallins, blancs, inodores, stables à l'air |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de gluconate | Satisfait à l'essai |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol |
| pH | Entre 6,0 et 8,0 (solution à 5 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Anhydre: pas plus de 3,0 % (105 °C, 16 heures) Monohydrate: pas plus de 2,0 % (105 °C, 16 heures) |
| Matières réductrices | Pas plus de 1,0 % (exprimées en D-glucose) |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 579 GLUCONATE DE FER

| | |
|---|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 206-076-3 |
| Nom chimique | Di-D-gluconate ferreux dihydraté, Di-gluconate de fer (II) dihydraté |
| Formule chimique | C ₁₂ H ₂₂ FeO ₁₄ · 2H ₂ O |
| Poids moléculaire | 482,17 |
| Composition | Pas moins de 95 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Poudre ou granules jaune verdâtre clair à gris jaunâtre pouvant avoir une légère odeur de sucre caramélisé |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau avec léger dégagement de chaleur. Pratiquement insoluble dans l'eau. |
| Épreuve de recherche de l'ion ferrique | Satisfait à l'essai |
| Epreuve de formation d'un dérivé de phénylhydrazine de l'acide gluconique | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 4 et 5,5 (solution à 10 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 10 % (105 °C, 16 heures) |
| Acide oxalique | Indétectable |
| Fer (Fe III) | Pas plus de 2 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
| Matières réductrices | Pas plus de 0,5 %, exprimées en glucose |

E 585 LACTATE FERREUX

| | |
|--|--|
| Synonymes | Lactate de fer (II), 2-hydroxy-propanoate de fer (II), sel (2:1) 2-hydroxy-fer(2+) d'acide propanoïque |
| Définition | |
| EINECS | 227-608-0 |
| Nom chimique | 2-hydroxy-propanoate ferreux |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₀ FeO ₆ · nH ₂ O (n = 2 ou 3) |
| Poids moléculaire | 270,02 (dihydrate) 288,03 (trihydrate) |
| Composition | Pas moins de 96 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Cristaux blanc verdâtre ou poudre vert clair ayant une odeur caractéristique |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau. Pratiquement insoluble dans l'éthanol. |
| Épreuve de recherche de l'ion ferrique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de lactate | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 4 et 6 (solution à 2 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 18 % (à 100 °C, sous vide, environ 700 mm Hg) |
| Fer (Fe III) | Pas plus de 0,6 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

| | |
|---------|---------------------|
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |
|---------|---------------------|

E 586 4-HEXYLRÉSORCINOL

| | |
|------------------------------|--|
| Synonymes | 4-Hexyl-1,3-benzènediol |
| Définition | |
| EINECS | 205-257-4 |
| Nom chimique | 4-Hexylrésorcinol |
| Formule chimique | C ₁₂ H ₁₈ O ₂ |
| Poids moléculaire | 197,24 |
| Composition | Pas moins de 98 % sur la base de la matière sèche (4 heures à température ambiante) |
| Description | Poudre blanche |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'éther et l'acétone; très légèrement soluble dans l'eau |
| Épreuve à l'acide nitrique | Ajouter 1 ml d'acide nitrique à 1 ml d'une solution saturée de l'échantillon. La solution vire au rouge clair. |
| Épreuve à l'eau de brome | Ajouter 1 ml de solution d'essai de brome à 1 ml d'une solution saturée de l'échantillon. Il se forme un précipité floconneux jaune, qui se dissout pour donner une solution jaune. |
| Pureté | |
| Intervalle de fusion | Entre 62 et 67 °C |
| Acidité | Pas plus de 0,05 % |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Résorcinol et autres phénols | Ajouter environ 1 g de l'échantillon dans 50 ml d'eau, secouer pendant quelques minutes, filtrer, puis ajouter au filtrat 3 gouttes d'une solution d'essai de chlorure ferrique. La solution ne vire ni au rouge ni au bleu. |
| Nickel | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 3 mg/kg |

E 620 ACIDE GLUTAMIQUE

| | |
|---|---|
| Synonymes | Acide L-glutamique, acide L-α-aminoglutarique |
| Définition | |
| EINECS | 200-293-7 |
| Nom chimique | Acide L-glutamique, acide L-amino-2 pentanedioïque |
| Formule chimique | C ₅ H ₉ NO ₄ |
| Poids moléculaire | 147,13 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % et pas plus de 101,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Modérément soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther. |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de l'acide glutamique (par chromatographie sur couche mince) | Satisfait à l'essai |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre +31,5° et +32,2° [solution à 10 % (base anhydre) dans 2N HCl, tube de 200 mm] |
| pH | Entre 3,0 et 3,5 (solution saturée) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,2 % (80 °C, 3 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,2 % |
| Chlorure | Pas plus de 0,2 % |
| Acide pyrrolidone-carboxylique | Pas plus de 0,2 % |
| Arsenic | Pas plus de 2,5 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 621 GLUTAMATE MONOSODIQUE

| | |
|---|---|
| Synonymes | Glutamate de sodium, MSG |
| Définition | |
| EINECS | 205-538-1 |
| Nom chimique | L-glutamate monosodique monohydraté |
| Formule chimique | C ₅ H ₉ NaNO ₄ · H ₂ O |
| Poids moléculaire | 187,13 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % et pas plus de 101,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther. |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline quasiment inodorés, de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de l'acide glutamique (par chromatographie sur couche mince) | Satisfait à l'essai |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre +24,8° et +25,3° [solution à 10 % (base anhydre) dans 2N HCl, tube de 200 mm] |

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| pH | Entre 6,7 et 7,2 (solution à 5 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (98 °C, 5 heures) |
| Chlorure | Pas plus de 0,2 % |
| Acide pyrrolidone-carboxylique | Pas plus de 0,2 % |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 622 GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE

| | |
|---|---|
| Synonymes | Glutamate de potassium, MPG |
| Définition | |
| EINECS | 243-094-0 |
| Nom chimique | L-glutamate monopotassique monohydraté |
| Formule chimique | C ₅ H ₈ KNO ₄ · H ₂ O |
| Poids moléculaire | 203,24 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % et pas plus de 101,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther. |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline quasiment inodores, de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de l'acide glutamique (par chromatographie sur couche mince) | Satisfait à l'essai |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre + 22,5° et + 24,0° [solution à 10 % (base anhydre) dans 2N HCl, tube de 200 mm] |
| pH | Entre 6,7 et 7,3 (solution à 2 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,2 % (80 °C, 5 heures) |
| Chlorure | Pas plus de 0,2 % |
| Acide pyrrolidone-carboxylique | Pas plus de 0,2 % |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 623 DIGLUTAMATE DE CALCIUM

| | |
|---|--|
| Synonymes | Glutamate de calcium |
| Définition | |
| EINECS | 242-905-5 |
| Nom chimique | di-L-glutamate monocalcique |
| Formule chimique | C ₁₀ H ₁₆ CaN ₂ O ₈ · nH ₂ O (n = 0, 1, 2 ou 4) |
| Poids moléculaire | 332,32 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 98,0 % et pas plus de 102,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther. |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline quasiment inodores, de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de l'acide glutamique (par chromatographie sur couche mince) | Satisfait à l'essai |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre + 27,4° et + 29,2° (pour le diglutamate de calcium avec n = 4) [solution à 10 % (base anhydre) dans 2N HCl, tube de 200 mm] |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 19,0 % (pour le diglutamate de calcium avec n = 4) (méthode de Karl Fischer) |
| Chlorure | Pas plus de 0,2 % |
| Acide pyrrolidone-carboxylique | Pas plus de 0,2 % |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 624 GLUTAMATE MONOAMMONIQUE

| | |
|---------------------------------|--|
| Synonymes | Glutamate d'ammonium |
| Définition | |
| EINECS | 231-447-1 |
| Nom chimique | L-glutamate monoammonique monohydraté |
| Formule chimique | C ₅ H ₁₂ N ₂ O ₄ · H ₂ O |
| Poids moléculaire | 182,18 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % et pas plus de 101,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther. |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline quasiment inodores, de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'ammonium | Satisfait à l'essai |

| | |
|---|--|
| Épreuve de recherche de l'acide glutamique (par chromatographie sur couche mince) | Satisfait à l'essai |
| Pouvoir rotatoire spécifique | $[\alpha]_D^{20}$ entre + 25,4° et + 26,4° [solution à 10 % (base anhydre) dans 2N HCl, tube de 200 mm] |
| pH | Entre 6,0 et 7,0 (solution à 5 %) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (50 °C, 4 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Acide pyrrolidone-carboxylique | Pas plus de 0,2 % |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 625 DIGLUTAMATE DE MAGNÉSIUM

| | |
|---|--|
| Synonymes | Glutamate de magnésium |
| Définition | |
| EINECS | 242-413-0 |
| Nom chimique | di-L-glutamate monomagnésique tétrahydraté |
| Formule chimique | $C_{10}H_{16}MgN_2O_8 \cdot 4H_2O$ |
| Poids moléculaire | 388,62 |
| Composition | Pas moins de 95,0 % et pas plus de 105,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau; pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther. |
| Description | Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou blanc cassé |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de magnésium | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de l'acide glutamique (par chromatographie sur couche mince) | Satisfait à l'essai |
| Pouvoir rotatoire spécifique | $[\alpha]_D^{20}$ entre + 23,8° et + 24,4° [solution à 10 % (base anhydre) dans 2N HCl, tube de 200 mm] |
| pH | Entre 6,4 et 7,5 (solution à 10 %) |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 24 % (méthode de Karl Fischer) |
| Chlorure | Pas plus de 0,2 % |
| Acide pyrrolidone-carboxylique | Pas plus de 0,2 % |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 626 ACIDE GUANYLIQUE

| | |
|---|---|
| Synonymes | Acide 5'-guanylique |
| Définition | |
| EINECS | 201-598-8 |
| Nom chimique | Acide guanosine-5'-monophosphorique |
| Formule chimique | $C_{10}H_{14}N_5O_8P$ |
| Poids moléculaire | 363,22 |
| Composition | Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol |
| Description | Cristaux incolores ou blancs ou poudre cristalline blanche, inodores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de ribose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate organique | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 1,5 et 2,5 (solution à 0,25 %) |
| Spectrométrie | Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 256 nm |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1,5 % (120 °C, 4 heures) |
| Autres nucléotides | Indétectables par chromatographie sur couche mince |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 627 GUANYLATE DISODIQUE

| | |
|--------------------------------|--|
| Synonymes | Guanylate disodique, guanylate-5' de sodium |
| Définition | |
| Einecs | 226-914-1 |
| Nom chimique | Guanosine-5'-monophosphate disodique |
| Formule chimique | $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot nH_2O$ ($n \approx 7$) |
| Poids moléculaire | 407,19 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol et pratiquement insoluble dans l'éther |
| Description | Cristaux incolores ou blancs ou poudre cristalline blanche, inodores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de ribose | Satisfait à l'essai |

| | |
|---|---|
| Épreuve de recherche de phosphate organique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,0 et 8,5 (solution à 5 %) |
| Spectrométrie | Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 256 nm |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 25 % (120 °C, 4 heures) |
| Autres nucléotides | Indétectables par chromatographie sur couche mince |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 628 GUANYLATE DIPOTASSIQUE

| | |
|---|--|
| Synonymes | Guanylate de potassium, guanylate-5' potassique |
| Définition | |
| EINECS | 221-849-5 |
| Nom chimique | Guanosine-5'-monophosphate dipotassique |
| Formule chimique | C ₁₀ H ₁₂ K ₂ N ₅ O ₈ P |
| Poids moléculaire | 439,40 |
| Composition | Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol |
| Description | Cristaux incolores ou blancs ou poudre cristalline blanche, inodores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de ribose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate organique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,0 et 8,5 (solution à 5 %) |
| Spectrométrie | Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 256 nm |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 5 % (120 °C, 4 heures) |
| Autres nucléotides | Indétectables par chromatographie sur couche mince |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 629 GUANYLATE DE CALCIUM

| | |
|---|---|
| Synonymes | Guanylate-5' de calcium |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Guanosine-5'-monophosphate calcique |
| Formule chimique | C ₁₀ H ₁₂ CaN ₅ O ₈ P · nH ₂ O |
| Poids moléculaire | 401,20 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Modérément soluble dans l'eau |
| Description | Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou blanc cassé |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de ribose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate organique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,0 et 8,0 (solution à 0,05 %) |
| Spectrométrie | Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 256 nm |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 23,0 % (120 °C, 4 heures) |
| Autres nucléotides | Indétectables par chromatographie sur couche mince |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 630 ACIDE INOSINIQUE

| | |
|---|--|
| Synonymes | Acide 5'-inosinique |
| Définition | |
| EINECS | 205-045-1 |
| Nom chimique | Acide inosine-5'-monophosphorique |
| Formule chimique | C ₁₀ H ₁₃ N ₄ O ₈ P |
| Poids moléculaire | 348,21 |
| Composition | Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol |
| Description | Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou incolores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de ribose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate organique | Satisfait à l'essai |

| | |
|-------------------------|---|
| pH | Entre 1,0 et 2,0 (solution à 5 %) |
| Spectrométrie | Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 250 nm |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 3,0 % (120 °C, 4 heures) |
| Autres nucléotides | Indétectables par chromatographie sur couche mince |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 631 INOSINATE DISODIQUE

| | |
|---|--|
| Synonymes | Inosinate de sodium, 5'-inosinate sodique |
| Définition | |
| EINECS | 225-146-4 |
| Nom chimique | Inosine-5'-monophosphate disodique |
| Formule chimique | C ₁₀ H ₁₁ N ₄ Na ₂ O ₈ P · H ₂ O |
| Poids moléculaire | 392,17 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol et pratiquement insoluble dans l'éther |
| Description | Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou incolores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de ribose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate organique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,0 et 8,5 |
| Spectrométrie | Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 250 nm |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 28,5 % (méthode de Karl Fischer) |
| Autres nucléotides | Indétectables par chromatographie sur couche mince |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 632 INOSINATE DIPOTASSIQUE

| | |
|---|--|
| Synonymes | Inosinate de potassium, 5'-inosinate potassique |
| Définition | |
| EINECS | 243-652-3 |
| Nom chimique | Inosine-5'-monophosphate dipotassique |
| Formule chimique | C ₁₀ H ₁₁ K ₂ N ₄ O ₈ P |
| Poids moléculaire | 424,39 |
| Composition | Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol. |
| Description | Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou incolores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de ribose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate organique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,0 et 8,5 (solution à 5 %) |
| Spectrométrie | Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 250 nm |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 10,0 % (méthode de Karl Fischer) |
| Autres nucléotides | Indétectables par chromatographie sur couche mince |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 633 INOSINATE DE CALCIUM

| | |
|---|---|
| Synonymes | 5'-inosinate de calcium |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Inosine-5'-monophosphate calcique |
| Formule chimique | C ₁₀ H ₁₁ CaN ₄ O ₈ P · nH ₂ O |
| Poids moléculaire | 386,19 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre |
| Solubilité | Modérément soluble dans l'eau |
| Description | Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou incolores |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de ribose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate organique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,0 et 8,0 (solution à 0,05 %) |
| Spectrométrie | Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 250 nm |

| Pureté | |
|--------------------|--|
| Teneur en eau | Pas plus de 23,0 % (méthode de Karl Fischer) |
| Autres nucléotides | Indétectables par chromatographie sur couche mince |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 634 5'-RIBONUCLÉOTIDE CALCIQUE

| Synonymes | |
|---|--|
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Le 5'-ribonucléotide calcique est essentiellement un mélange d'inosine-5'-monophosphate calcique et de guanosine-5'-monophosphate calcique |
| Formule chimique | C ₁₀ H ₁₁ N ₄ CaO ₈ P · nH ₂ O C ₁₀ H ₁₂ N ₅ CaO ₈ P · nH ₂ O |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pour les deux principaux constituants: pas moins de 97,0 %; pour chaque constituant: pas moins de 47,0 % et pas plus de 53 %, dans chaque cas sur la base anhydre |
| Solubilité | Moderément soluble dans l'eau |
| Description | Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de ribose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate organique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de calcium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,0 et 8,0 (solution à 0,05 %) |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 23,0 % (méthode de Karl Fischer) |
| Autres nucléotides | Indétectables par chromatographie sur couche mince |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 635 5'-RIBONUCLÉOTIDE DISODIQUE

| Synonymes | |
|---|--|
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Le 5'-ribonucléotide disodique est essentiellement un mélange d'inosine-5'-monophosphate disodique et de guanosine-5'-monophosphate disodique |
| Formule chimique | C ₁₀ H ₁₁ N ₄ O ₈ P · nH ₂ O C ₁₀ H ₁₂ N ₅ Na ₂ O ₈ P · nH ₂ O |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pour les deux principaux constituants: pas moins de 97,0 %; pour chaque constituant: pas moins de 47,0 % et pas plus de 53 %, dans chaque cas sur la base anhydre |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol et pratiquement insoluble dans l'éther |
| Description | Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche de ribose | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de phosphate organique | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 7,0 et 8,5 (solution à 5 %) |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 26,0 % (méthode de Karl Fischer) |
| Autres nucléotides | Indétectables par chromatographie sur couche mince |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 640 GLYCINE ET SON SEL DE SODIUM

I) GLYCINE

| Synonymes | |
|--|---|
| Définition | |
| EINECS | 200-272-2 |
| Nom chimique | Acide aminoacétique |
| Formule chimique | C ₂ H ₅ NO ₂ |
| Poids moléculaire | 75,07 |
| Composition | Pas moins de 98,5 % sur la base anhydre |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'acide aminoacétique | Satisfait à l'essai |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,2 % (105 °C, 3 heures) |
| Résidu de calcination | Pas plus de 0,1 % |

| | |
|---------|---------------------|
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

II) GLYCINATE DE SODIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 227-842-3 |
| Nom chimique | Glycinate de sodium |
| Formule chimique | C ₂ H ₅ NO ₂ Na |
| Poids moléculaire | 98 |
| Composition | Pas moins de 98,5 % sur la base anhydre |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline de couleur blanche |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'aminoacide | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sodium | Satisfait à l'essai |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,2 % (105 °C, 3 heures) |
| Résidu de calcination | Pas plus de 0,1 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 641 L-LEUCINE

| | |
|------------------------------|---|
| Synonymes | Acide 2-aminoisobutylacétique; acide L-2-amino-4-méthylvalérique; acide alpha-aminoisoproïque; acide amino-2(S) méthyl-4-pentanoïque; L-leu |
| Définition | |
| Einecs | 200-522-0 |
| Numéro CAS | 61-90-5 |
| Nom chimique | L-leucine; acide L-2-amino-4-méthylpentanoïque |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₃ NO ₂ |
| Poids moléculaire | 131,17 |
| Composition | Pas moins de 98,5 % et pas plus de 101,0 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline blanche ou presque blanche ou paillettes brillantes |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, dans l'acide acétique, dans le chlorure d'hydrogène (HCl) dilué ainsi que dans les hydroxydes et carbonates alcalins; peu soluble dans l'éthanol. |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre +14,5° et +16,5° [solution à 4 % (base anhydre) dans 6N HCl] |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (100 ± 105 °C) |
| Cendres sulfuriques | Pas plus de 0,1 % |
| Chlorures | Pas plus de 200 mg/kg |
| Sulfates | Pas plus de 300 mg/kg |
| Ammonium | Pas plus de 200 mg/kg |
| Fer | Pas plus de 10 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 650 ACÉTATE DE ZINC

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonymes | Acide acétique, sel de zinc, dihydrate |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Acétate de zinc dihydraté |
| Formule chimique | C ₄ H ₆ O ₄ Zn · 2H ₂ O |
| Poids moléculaire | 219,51 |
| Composition | Pas moins de 98 % et pas plus de 102 % de C ₄ H ₆ O ₄ Zn · 2H ₂ O |
| Description | Cristaux incolores ou fine poudre blanc cassé |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'acétate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de zinc | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 6,0 et 8,0 (solution à 5 %) |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,005 % |
| Chlorures | Pas plus de 50 mg/kg |
| Sulfates | Pas plus de 100 mg/kg |
| Alcalins et terres alcalines | Pas plus de 0,2 % |

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Impuretés organiques volatiles | Satisfait à l'essai |
| Fer | Pas plus de 50 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 20 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 5 mg/kg |

E 900 DIMÉTHYLPOLYSILOXANE

| | |
|--------------------------------------|--|
| Synonymes | Polydiméthylsiloxane, fluide de silicones, huile de silicones, diméthylsilicone |
| Définition | Le diméthylpolysiloxane est un mélange de polymères de siloxane linéaires totalement méthylés contenant des unités de répétition de formule $(\text{CH}_3)_2 \text{SiO}$ et stabilisés à l'extrémité par des unités bloquantes triméthylsiloxy de formule $(\text{CH}_3)_3 \text{SiO}$. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Siloxanes et silicones, diméthyle |
| Formule chimique | $(\text{CH}_3)_3\text{Si}-[\text{O-Si}(\text{CH}_3)_2]_n-\text{O-Si}(\text{CH}_3)_3$ |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Silicium total: pas moins de 37,3 % et pas plus de 38,5 % |
| Description | Liquide visqueux clair et incolore |
| Identification | |
| Densité (25 °C/25 °C) | Entre 0,964 et 0,977 |
| Indice de réfraction | $[\text{n}]_{\text{D}}^{25}$ entre 1,400 et 1,405 |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Le spectre d'absorption des infrarouges d'un film liquide de l'échantillon entre deux plaques de chlorure de sodium présente des maxima relatifs à des longueurs d'ondes semblables à celles du spectre de référence obtenu à l'aide d'un étalon de référence du diméthylpolysiloxane. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (150 °C, 4 heures) |
| Viscosité | Pas moins de $1.00 \cdot 10^{-4} \text{ m}^2 \text{s}^{-1}$ à 25 °C |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 901 CIRE D'ABEILLE, BLANCHE ET JAUNE

| | |
|--|--|
| Synonymes | Cire blanche, cire jaune |
| Définition | La cire jaune d'abeille est la cire obtenue en fondant les parois des rayons de miel réalisés par l'abeille commune, <i>Apis mellifera</i> L., en utilisant de l'eau chaude et en éliminant les matières étrangères. La cire blanche est obtenue en décolorant la cire jaune. |
| EINECS | 232-383-7 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Fragments ou plaques de couleur blanc jaunâtre (cire blanche) ou jaunâtre à brun grisâtre (cire jaune), présentant une cassure au grain fin et non cristalline et dégageant une agréable odeur de miel |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | Entre 62 °C et 65 °C |
| Densité | Environ 0,96 |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, modérément soluble dans l'alcool et très soluble dans le chloroforme et l'éther |
| Pureté | |
| Indice d'acidité | Pas moins de 17 et pas plus de 24 |
| Indice de saponification | 87-104 |
| Indice de peroxyde | Pas plus de 5 |
| Glycérol et autres polyalcools | Pas plus de 0,5 % (exprimés en glycérol) |
| Cérésine, paraffines et certaines autres cires | Introduire 3,0 g de l'échantillon dans une fiole de 100 ml, ajouter 30 ml d'une solution à 4 % m/v d'hydroxyde de potassium dans de l'éthanol exempt d'aldéhydes et maintenir à ébullition douce sous réfrigérant à reflux pendant 2 heures. Retirer le réfrigérant et introduire immédiatement un thermomètre. Placer la fiole dans de l'eau à 80 °C et laisser refroidir en faisant constamment tourner la solution. Il ne se forme aucun précipité tant que la température n'atteint pas 65 °C, mais la solution peut être opalescente. |
| Graisses, cire japonaise, résines et savons | Porter 1 g de l'échantillon à ébullition pendant 30 minutes dans 35 ml d'une solution à 1:7 d'hydroxyde de sodium, maintenir le volume par apport occasionnel d'eau et refroidir le mélange. Il y a séparation de la cire, le liquide restant limpide. Filtrer le mélange froid et acidifier le filtrat à l'acide chlorhydrique. Aucun précipité n'apparaît. |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 902 CIRE DE CANDELILLA

| | |
|-------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | La cire de candelilla est une cire purifiée obtenue à partir des feuilles de la plante <i>candelilla, Euphorbia antisyphilitica</i> |
| EINECS | 232-347-0 |

| | |
|--------------------------|---|
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Cire dure de couleur brun jaunâtre, opaque à translucide |
| Identification | |
| Densité | Environ 0,98 |
| Intervalle de fusion | Entre 68,5 °C et 72,5 °C |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, soluble dans le chloroforme et le toluène |
| Pureté | |
| Indice d'acidité | Pas moins de 12 et pas plus de 22 |
| Indice de saponification | Pas moins de 43 et pas plus de 65 |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 903 CIRE DE CARNAUBA

| | |
|--------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | La cire de carnauba est une cire purifiée obtenue à partir des bourgeons foliaires et des feuilles du palmier à cire brésilien, <i>Copernicia cerifera</i> |
| EINECS | 232-399-4 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre ou paillettes ou solide dur et friable présentant une cassure résineuse, de couleur brun clair à jaune pâle |
| Identification | |
| Densité | Environ 0,997 |
| Intervalle de fusion | Entre 82 °C et 86 °C |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, partiellement soluble dans l'éthanol en ébullition et soluble dans le chloroforme et l'éther diéthylique |
| Pureté | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,25 % |
| Indice d'acidité | Pas moins de 2 et pas plus de 7 |
| Indice d'ester | Pas moins de 71 et pas plus de 88 |
| Matières insaponifiables | Pas moins de 50 % et pas plus de 55 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 904 SHELLAC

| | |
|-------------------------|---|
| Synonymes | Gomme laque blanchie, gomme laque blanche |
| Définition | Le shellac est le «lac» — la sécrétion résineuse de l'insecte <i>Laccifer (Tachardia) lacca</i> Kerr (famille des <i>Coccidae</i>) — qui est purifié et blanchi. |
| EINECS | 232-549-9 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Gomme laque blanchie — résine granuleuse amorphe, de couleur blanc cassé Gomme laque décirée blanchie — résine granuleuse amorphe, de couleur jaune clair |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau; facilement soluble (bien que très lentement) dans l'alcool; légèrement soluble dans l'acétone |
| Indice d'acidité | Entre 60 et 89 |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 6,0 % (40 °C, 15 heures, sur gel de silice) |
| Résines | Néant |
| Cire | Gomme laque blanchie: pas plus de 5,5 % Gomme laque décirée blanchie: pas plus de 0,2 % |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 905 CIRE MICROCristalline

| | |
|-----------------------|---|
| Synonymes | Cire de pétrole, cire d'hydrocarbure, cire Fischer-Tropsch, cire synthétique, paraffine synthétique |
| Définition | Mélange raffiné d'hydrocarbures saturés solides, obtenu à partir du pétrole ou de matières synthétiques |
| Description | Cire inodore de couleur blanche à ambre |
| Identification | |

| | |
|---|--|
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol |
| Indice de réfraction | [n] _D ¹⁰⁰ 1,434-1,448 Ou [n] _D ¹²⁰ 1,426-1,440 |
| Pureté | |
| Poids moléculaire | Pas moins de 500 en moyenne |
| Viscosité | Pas moins de $1,1 \times 10^{-5} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ à 100 °C Ou: pas moins de $0,8 \times 10^{-5} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ à 120 °C s'il y a solidification à 100 °C. |
| Résidu de calcination | Pas plus de 0,1 % |
| Nombre de carbones au point de distillation à 5 % | Pas plus de 5 % de molécules à nombre de carbones inférieur à 25 |
| Couleur | Satisfait à l'essai |
| Soufre | Pas plus de 0,4 % en masse |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 3 mg/kg |
| Composés polycycliques aromatiques | Benzo(a)pyrène: pas plus de 50 µg/kg |

E 907 POLY-1-DÉCÈNE HYDROGÉNÉ

| | |
|--|---|
| Synonymes | Polydéc-1-ène hydrogéné, poly-alpha-oléfine hydrogénée |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | $\text{C}_{10}\text{H}_{20n+2}$ où n = 3 — 6 |
| Poids moléculaire | 560 (moyenne) |
| Composition | Pas moins de 98,5 % de poly-1-décène hydrogéné, présentant la distribution oligomérique suivante: C ₃₀ : 13 – 37 % C ₄₀ : 35 – 70 % C ₅₀ : 9 – 25 % C ₆₀ : 1 – 7 % |
| Description | |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau; légèrement soluble dans l'éthanol; soluble dans le toluène |
| Combustion | La combustion produit une flamme brillante et une odeur caractéristique semblable à celle de la paraffine |
| Viscosité | Entre $5,7 \times 10^{-6}$ et $6,1 \times 10^{-6} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ à 100 °C |
| Pureté | |
| Composés à nombre de carbones inférieur à 30 | Pas plus de 1,5 % |
| Matières facilement carbonisables | Après avoir été remué pendant dix minutes dans un bain d'eau bouillante, un tube d'acide sulfurique contenant un échantillon de 5 grammes de poly-1-décène hydrogéné n'est pas plus sombre qu'une couleur paille très légère. |
| Nickel | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 914 CIRE DE POLYÉTHYLÈNE OXYDÉE

| | |
|-----------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | Produits de réaction polaire provenant de l'oxydation modérée du polyéthylène |
| EINECS | |
| Nom chimique | Polyéthylène oxydé |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Paillettes, poudre, granules ou pastilles de couleur presque blanche |
| Identification | |
| Densité | Entre 0,92 et 1,05 (à 20 °C) |
| Point de goutte | Supérieur à 95 °C |
| Pureté | |
| Indice d'acidité | Pas plus de 70 |
| Viscosité | Pas moins de $8,1 \times 10^{-5} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ à 120 °C |
| Autres types de cire | Indétectables (par analyse calorimétrique à compensation de puissance et/ou spectroscopie infrarouge) |
| Oxygène | Pas plus de 9,5 % |
| Chrome | Pas plus de 5 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 920 L-CYSTÉINE

| | |
|-------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | Hydrochlorure ou hydrochlorure monohydraté de L-cystéine. Les cheveux humains ne peuvent pas être utilisés comme source pour cette substance. |
| EINECS | 200-157-7 (anhydre) |

| | |
|------------------------------|---|
| Nom chimique | |
| Formule chimique | C ₃ H ₇ NO ₂ S · HCl · nH ₂ O (où n = 0 ou 1) |
| Poids moléculaire | 157,62 (anhydre) |
| Composition | Pas moins de 98,0 % et pas plus de 101,5 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche ou cristaux incolores |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau et dans l'éthanol |
| Intervalle de fusion | La forme anhydre fond à environ 175 °C. |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ : entre + 5,0° et + 8,0° ou [α] _D ²⁵ : entre + 4,9° et + 7,9° |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Entre 8,0 et 12,0 % Pas plus de 2,0 % (forme anhydre) |
| Résidu de calcination | Pas plus de 0,1 % |
| Ion d'ammonium | Pas plus de 200 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 1,5 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |

E 927b CARBAMIDE

| | |
|---|---|
| Synonymes | Urée |
| Définition | |
| EINECS | 200-315-5 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | CH ₄ N ₂ O |
| Poids moléculaire | 60,06 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline prismatique incolore à blanche ou petites pastilles blanches |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau Soluble dans l'éthanol |
| Épreuve de précipitation à l'acide nitrique | Satisfait à l'essai s'il se forme un précipité blanc, cristallin |
| Réaction de coloration | Satisfait à l'essai si une coloration violet rougeâtre apparaît |
| Intervalle de fusion | Entre 132 °C et 135 °C |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1,0 % (105 °C, 1 heure) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Matières insolubles dans l'éthanol | Pas plus de 0,04 % |
| Alcalinité | Satisfait à l'essai |
| Ion d'ammonium | Pas plus de 500 mg/kg |
| Biuret | Pas plus de 0,1 % |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 938 ARGON

| | |
|---------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 231-147-0 |
| Nom chimique | Argon |
| Formule chimique | Ar |
| Masse atomique | 40 |
| Composition | Pas moins de 99 % |
| Description | Gaz incolore, inodore, ininflammable |
| Identification | |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,05 % |
| Méthane et autres hydrocarbures | Pas plus de 100 µl/l (exprimés en méthane) |

E 939 HÉLIUM

| | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 231-168-5 |
| Nom chimique | Hélium |
| Formule chimique | He |
| Masse atomique | 4 |
| Composition | Pas moins de 99 % |
| Description | Gaz incolore, inodore, ininflammable |
| Identification | |

| Pureté | |
|---------------------------------|--|
| Teneur en eau | Pas plus de 0,05 % |
| Méthane et autres hydrocarbures | Pas plus de 100 µl/l (exprimés en méthane) |

E 941 AZOTE

| Synonymes | |
|-------------------------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | 231-783-9 |
| Nom chimique | Azote |
| Formule chimique | N ₂ |
| Poids moléculaire | 28 |
| Composition | Pas moins de 99 % |
| Description | Gaz incolore, inodore, ininflammable |
| Identification | |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,05 % |
| Monoxyde de carbone | Pas plus de 10 µl/l |
| Méthane et autres hydrocarbures | Pas plus de 100 µl/l (exprimés en méthane) |
| Dioxyde d'azote et monoxyde d'azote | Pas plus de 10 µl/l |
| Oxygène | Pas plus de 1 % |

E 942 PROTOXYDE D'AZOTE

| Synonymes | |
|-------------------------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | 233-032-0 |
| Nom chimique | Protoxyde d'azote |
| Formule chimique | N ₂ O |
| Poids moléculaire | 44 |
| Composition | Pas moins de 99 % |
| Description | Gaz incolore, ininflammable, à l'odeur douceâtre |
| Identification | |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,05 % |
| Monoxyde de carbone | Pas plus de 30 µl/l |
| Dioxyde d'azote et monoxyde d'azote | Pas plus de 10 µl/l |

E 943a BUTANE

| Synonymes | |
|-----------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Butane |
| Formule chimique | CH ₃ CH ₂ CH ₂ CH ₃ |
| Poids moléculaire | 58,12 |
| Composition | Pas moins de 96 % |
| Description | Gaz ou liquide incolore présentant une odeur douce caractéristique |
| Identification | |
| Pression de vapeur | 108,935 kPa à 20 °C |
| Pureté | |
| Méthane | Pas plus de 0,15 % v/v |
| Éthane | Pas plus de 0,5 % v/v |
| Propane | Pas plus de 1,5 % v/v |
| Isobutane | Pas plus de 3,0 % v/v |
| 1,3-butadiène | Pas plus de 0,1 % v/v |
| Humidité | Pas plus de 0,005 % |

E 943b ISOBUTANE

| Synonymes | |
|-----------------------|--|
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | 2-Méthylpropane |
| Formule chimique | (CH ₃) ₂ CH CH ₃ |
| Poids moléculaire | 58,12 |
| Composition | Pas moins de 94 % |
| Description | Gaz ou liquide incolore présentant une odeur douce caractéristique |
| Identification | |
| Pression de vapeur | 205,465 kPa à 20 °C |
| Pureté | |

| | |
|---------------|------------------------|
| Méthane | Pas plus de 0,15 % v/v |
| Éthane | Pas plus de 0,5 % v/v |
| Propane | Pas plus de 2,0 % v/v |
| n-Butane | Pas plus de 4,0 % v/v |
| 1,3-butadiène | Pas plus de 0,1 % v/v |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,005 % |

E 944 PROPANE

| | |
|-----------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Propane |
| Formule chimique | CH ₃ CH ₂ CH ₃ |
| Poids moléculaire | 44,09 |
| Composition | Pas moins de 95 % |
| Description | Gaz ou liquide incolore présentant une odeur douce caractéristique |
| Identification | |
| Pression de vapeur | 732,910 kPa à 20 °C |
| Pureté | |
| Méthane | Pas plus de 0,15 % v/v |
| Éthane | Pas plus de 1,5 % v/v |
| Isobutane | Pas plus de 2,0 % v/v |
| n-Butane | Pas plus de 1,0 % v/v |
| 1,3-butadiène | Pas plus de 0,1 % v/v |
| Humidité | Pas plus de 0,005 % |

E 948 OXYGÈNE

| | |
|---------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 231-956-9 |
| Nom chimique | Oxygène |
| Formule chimique | O ₂ |
| Poids moléculaire | 32 |
| Composition | Pas moins de 99 % |
| Description | Gaz incolore, inodore, ininflammable |
| Identification | |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,05 % |
| Méthane et autres hydrocarbures | Pas plus de 100 µl/l (exprimés en méthane) |

E 949 HYDROGÈNE

| | |
|-----------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 215-605-7 |
| Nom chimique | Hydrogène |
| Formule chimique | H ₂ |
| Poids moléculaire | 2 |
| Composition | Pas moins de 99,9 % |
| Description | Gaz incolore, inodore, hautement inflammable |
| Identification | |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,005 % v/v |
| Oxygène | Pas plus de 0,001 % v/v |
| Azote | Pas plus de 0,07 % v/v |

E 950 ACÉSULFAME K

| | |
|-----------------------------|---|
| Synonymes | Acésulfame de potassium, sel de potassium de 2,2-dioxyde de 3,4-dihydro-6-méthyl-1,2,3-oxathiazine-4-one |
| Définition | |
| EINECS | 259-715-3 |
| Nom chimique | Sel de potassium de 2,2-dioxyde de 6-méthyl-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-one |
| Formule chimique | C ₄ H ₄ KNO ₄ S |
| Poids moléculaire | 201,24 |
| Composition | Pas moins de 99 % de C ₄ H ₄ KNO ₄ S sur la base de la substance anhydre |
| Description | Poudre cristalline blanche inodore. Pouvoir sucrant environ 200 fois supérieur à celui du saccharose |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol |
| Absorption des ultraviolets | Absorption maximale d'une solution de 10 mg dans 1 000 ml d'eau à 227 ± 2 nm |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Épreuve de recherche de potassium | Satisfait à l'essai (soumettre à l'épreuve le résidu obtenu par calcination de 2 g de la prise d'essai). |
| Épreuve de précipitation | Ajouter quelques gouttes d'une solution à 10 % de cobaltinitrite de sodium à une solution de 0,2 g de l'échantillon dans 2 ml d'acide acétique et 2 ml d'eau. Il se produit un précipité jaune. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1 % (105 °C, 2 heures) |
| Impuretés organiques | Satisfait à l'essai lorsque sont soumis à l'épreuve 20 mg/kg de composants actifs aux UV |
| Fluorures | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 951 ASPARTAME

| | |
|---|---|
| Synonymes | Ester méthylique d'aspartyl-phénylalanine |
| Définition | |
| EINECS | 245-261-3 |
| Nom chimique | Ester N-méthylique de N-L-α-aspartyl-L-phénylalanine Ester N-méthylique de l'acide 3-amino-N-(α-carbométhoxy-éthoxyphénol) succinamique |
| Formule chimique | C ₁₄ H ₁₈ N ₂ O ₅ |
| Poids moléculaire | 294,31 |
| Composition | Pas moins de 98 % et pas plus de 102 % de C ₁₄ H ₁₈ N ₂ O ₅ sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline blanche inodore ayant une saveur sucrée. Pouvoir sucrant environ 200 fois supérieur à celui du saccharose |
| Identification | |
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau et dans l'éthanol |
| pH | Entre 4,5 et 6,0 (solution à 1:125) |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ : entre + 14,5° et + 16,5° Déterminer dans une solution d'acide formique 15 N à 4 % dans un délai de 30 minutes suivant la préparation de l'échantillon. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 4,5 % (105 °C, 4 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,2 % (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Facteur de transmission | Le facteur de transmission d'une solution à 1 % dans de l'acide chlorhydrique 2 N, déterminé dans une cellule de 1 cm à 430 nm à l'aide d'un spectrophotomètre approprié en utilisant de l'acide chlorhydrique 2 N comme témoin, ne doit pas être inférieur à 0,95, ce qui équivaut à un coefficient d'absorption ne dépassant pas approximativement 0,022. |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Acide 5-benzyl-3,6-dioxo-2-pipérazineacétique | Pas plus de 1,5 % (exprimé sur la base de la masse sèche) |

E 952 ACIDE CYCLAMIQUE ET SES SELS DE Na ET DE Ca**I) ACIDE CYCLAMIQUE**

| | |
|--------------------------|---|
| Synonymes | Acide cyclohexylsulfamique, cyclamate |
| Définition | |
| EINECS | 202-898-1 |
| Nom chimique | Acide cyclohexanesulfamique, acide cyclo-hexylaminosulfonique |
| Formule chimique | C ₆ H ₁₃ NO ₃ S |
| Poids moléculaire | 179,24 |
| Composition | L'acide cyclohexylsulfamique ne contient pas moins de 98 % et pas plus de l'équivalent de 102 % de C ₆ H ₁₃ NO ₃ S, calculés sur la base de la forme anhydre. |
| Description | Poudre cristalline blanche pratiquement incolore. Pouvoir sucrant environ 40 fois supérieur à celui du saccharose |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau et dans l'éthanol |
| Épreuve de précipitation | Acidifier une solution à 2 % à l'aide d'acide chlorhydrique, ajouter 1 ml d'une solution aqueuse approximativement molaire de chlorure de baryum et filtrer en cas de trouble ou de précipitation. À la solution limpide, ajouter 1 ml d'une solution de nitrite de sodium à 10 %. Un précipité blanc se forme. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1 % (105 °C, 1 heure) |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg (exprimé en sélénium, sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Cyclohexylamine | Pas plus de 10 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche) |
| Dicyclohexylamine | Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche) |
| Aniline | Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche) |

II) CYCLAMATE DE SODIUM

| | |
|------------------|--|
| Synonymes | Cyclamate, sel de sodium de l'acide cyclamique |
|------------------|--|

| Définition | |
|-------------------------|--|
| EINECS | 205-348-9 |
| Nom chimique | Cyclohexanesulfamate de sodium, cyclohexylsulfamate de sodium |
| Formule chimique | $C_6H_{12}NNaO_3S$ et pour la forme dihydrate $C_6H_{12}NNaO_3S \cdot 2H_2O$ |
| Poids moléculaire | 201,22 calculée sur la base anhydre 237,22 calculée sur la base de la forme hydratée |
| Composition | Pas moins de 98 % et pas plus de 102 % sur la base de la matière sèche Dihydrate: pas moins de 84 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline inodores, de couleur blanche. Pouvoir sucrant environ 30 fois supérieur à celui du saccharose |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1 % (105 °C, 1 heure) Dihydrate: pas plus de 15,2 % (105 °C, 2 heures) |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg (exprimé en sélénium, sur la base de la masse sèche) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche) |
| Cyclohexylamine | Pas plus de 10 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche) |
| Dicyclohexylamine | Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche) |
| Aniline | Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche) |

III) CYCLAMATE DE CALCIUM

| Synonymes | |
|-------------------------|---|
| | Cyclamate, sel de calcium de l'acide cyclamique |
| Définition | |
| EINECS | 205-349-4 |
| Nom chimique | Cyclohexanesulfamate de calcium, cyclohexylsulfamate de calcium |
| Formule chimique | $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2 \cdot 2H_2O$ |
| Poids moléculaire | 432,57 |
| Composition | Pas moins de 98 % et pas plus de 101 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline de couleur blanche Pouvoir sucrant environ 30 fois supérieur à celui du saccharose |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1 % (105 °C, 1 heure) Dihydrate: pas plus de 8,5 % (140 °C, 4 heures) |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg (exprimé en sélénium, sur la base de la masse sèche) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Cyclohexylamine | Pas plus de 10 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche) |
| Dicyclohexylamine | Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche) |
| Aniline | Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche) |

E 953 ISOMALT

| Synonymes | |
|---|---|
| | Isomaltulose hydrogéné |
| Définition | |
| EINECS | Produit fabriqué par conversion enzymatique de saccharose à l'aide de cellules non viables de <i>Protaminobacter rubrum</i> , suivie d'une hydrogénéation catalytique |
| Nom chimique | L'isomalt est un mélange de monosaccharides et de disaccharides hydrogénés dont les principaux composants sont les disaccharides: 6-O- α -D-glucopyranosyl-D-sorbitol (1,6-GPS) et dihydrate de 1-O- α -D-glucopyranosyl-D-mannitol (1,1-GPM) |
| Formule chimique | 6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-sorbitol: $C_{12}H_{24}O_{11}$ 1-O- α -D-Glucopyranosyl-D-mannitol dihydraté: $C_{12}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$ |
| Poids moléculaire | 6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-sorbitol: 344,3 1-O- α -D-Glucopyranosyl-D-mannitol dihydraté: 380,3 |
| Composition | Pas moins de 98 % de monosaccharides et disaccharides hydrogénés et pas moins de 86 % du mélange de 6-O- α -D-glucopyranosyl-D-sorbitol et de dihydrate de 1-O- α -D-glucopyranosyl-D-mannitol, déterminés sur la base anhydre |
| Description | Masse cristalline blanche, légèrement hygroscopique, inodore ou solution aqueuse d'une concentration minimale de 60 % |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol |
| Chromatographie liquide à haute performance | La comparaison avec l'étalon témoin d'isomalt approprié révèle que les deux principaux pics du chromatogramme de la solution d'essai présentent un temps de rétention similaire à ceux des deux principaux pics du chromatogramme obtenu avec la solution témoin. |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 7 % pour un produit solide (méthode de Karl Fischer) |
| Conductivité | Pas plus de 20 μ S/cm (sur une solution à 20 % de matière sèche) à la température de 20 °C |
| D-Mannitol | Pas plus de 3 % |

| | |
|------------------|--|
| D-Sorbitol | Pas plus de 6 % |
| Sucre réducteurs | Pas plus de 0,3 % (exprimés en glucose, sur la base de la masse sèche) |
| Nickel | Pas plus de 2 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |

E 954 SACCHARINE ET SES SELS DE Na, K ET Ca**I) SACCHARINE**

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | |
| EINECS | 201-321-0 |
| Nom chimique | 1,1-dioxyde de 3-oxo-2,3 dihydrobenzo isothiazole |
| Formule chimique | C ₇ H ₅ NO ₃ S |
| Poids moléculaire | 183,18 |
| Composition | Pas moins de 99 % et pas plus de 101 % de C ₇ H ₅ NO ₃ S sur la base anhydre |
| Description | Cristaux ou poudre cristalline de couleur blanche, inodores ou présentant une odeur légèrement aromatique. Pouvoir sucrant environ 300 à 500 fois supérieur à celui du saccharose |
| Identification | |
| Solubilité | Légèrement soluble dans l'eau, soluble en solution basique, modérément soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 1 % (105 °C, 2 heures) |
| Intervalle de fusion | Entre 226 et 230 °C |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,2 % (exprimées sur la base de la masse sèche) |
| Acides benzoïque et salicylique | Ajouter à 10 ml d'une solution 1:20, préalablement acidifiée à l'aide de cinq gouttes d'acide acétique, trois gouttes d'une solution aqueuse approximativement molaire de chlorure ferrique. Ne précipite ni ne vire au violet. |
| <i>o</i> -Toluènesulfonamide | Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| <i>p</i> -Toluènesulfonamide | Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| <i>p</i> -Sulfonamide de benzoate | Pas plus de 25 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Matières facilement carbonisables | Néant |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |

II) SACCHARINATE DE SODIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Saccharine, sel de sodium de la saccharine |
| Définition | |
| EINECS | 204-886-1 |
| Nom chimique | <i>o</i> -Benzosulfimide de sodium, sel de sodium du 2,3-dihydro-3-oxobenzisosulfonazole, oxobenzisosulfonazole, sel de sodium dihydraté du 1,1-dioxyde de 1,2-benzisothiazoline-3-one |
| Formule chimique | C ₇ H ₄ NNaO ₃ S·2H ₂ O |
| Poids moléculaire | 241,19 |
| Composition | Pas moins de 99 % et pas plus de 101 % de C ₇ H ₄ NNaO ₃ S sur la base anhydre |
| Description | Cristaux blancs ou poudre cristalline blanche efflorescente, inodore ou ayant une faible odeur. Pouvoir sucrant environ 300 à 500 fois supérieur à celui du saccharose en solution diluée |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15 % (120 °C, 4 heures) |
| Acides benzoïque et salicylique | Ajouter à 10 ml d'une solution 1:20, préalablement acidifiée à l'aide de cinq gouttes d'acide acétique, trois gouttes d'une solution aqueuse approximativement molaire de chlorure ferrique. Ne précipite ni ne vire au violet. |
| <i>o</i> -Toluènesulfonamide | Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| <i>p</i> -Toluènesulfonamide | Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| <i>p</i> -Sulfonamide de benzoate | Pas plus de 25 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Matières facilement carbonisables | Néant |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |

III) SACCHARINATE DE CALCIUM

| | |
|-------------------|--|
| Synonymes | Saccharine, sel de calcium de la saccharine |
| Définition | |
| Nom chimique | <i>o</i> -Benzosulfimide de calcium, sel de calcium du 2,3-dihydro-3-oxobenzisosulfonazole, sel de calcium hydraté (2:7) du 1,1-dioxyde de 1,2-benzisothiazoline-3-one |
| EINECS | 229-349-9 |
| Formule chimique | C ₁₄ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ ·3½H ₂ O |
| Poids moléculaire | 467,48 |
| Composition | Pas moins de 95 % de C ₁₄ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ sur la base anhydre |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Description | Cristaux blancs ou poudre cristalline blanche, inodore ou ayant une faible odeur. Pouvoir sucrant environ 300 à 500 fois supérieur à celui du saccharose en solution diluée |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 13,5 % (120 °C, 4 heures) |
| Acides benzoïque et salicylique | Ajouter à 10 ml d'une solution 1:20, préalablement acidifiée à l'aide de cinq gouttes d'acide acétique, trois gouttes d'une solution aqueuse approximativement molaire de chlorure ferrique. Ne précipite ni ne vire au violet. |
| <i>o</i> -Toluènesulfonamide | Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| <i>p</i> -Toluènesulfonamide | Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| <i>p</i> -Sulfonamide de benzoate | Pas plus de 25 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Matières facilement carbonisables | Néant |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |

IV) SACCHARINATE DE POTASSIUM

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | Saccharine, sel de potassium de la saccharine |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | <i>o</i> -Benzosulfimide de potassium, sel de potassium du 2,3-dihydro-3-oxobenzisosulfonazole, sel de sodium monohydraté du 1,1-dioxyde de 1,2-benzisothiazoline-3-one |
| Formule chimique | C ₇ H ₄ KNO ₃ S·H ₂ O |
| Poids moléculaire | 239,77 |
| Composition | Pas moins de 99 % et pas plus de 101 % de C ₇ H ₄ KNO ₃ S sur la base anhydre |
| Description | Cristaux blancs ou poudre cristalline blanche, inodore ou dégageant une légère odeur, ayant une saveur sucrée prononcée, même en solution très diluée. Pouvoir sucrant environ 300 à 500 fois supérieur à celui du saccharose |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 8 % (120 °C, 4 heures) |
| Acides benzoïque et salicylique | Ajouter à 10 ml d'une solution 1:20, préalablement acidifiée à l'aide de cinq gouttes d'acide acétique, trois gouttes d'une solution aqueuse approximativement molaire de chlorure ferrique. Ne précipite ni ne vire au violet. |
| <i>o</i> -Toluènesulfonamide | Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| <i>p</i> -Toluènesulfonamide | Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| <i>p</i> -Sulfonamide de benzoate | Pas plus de 25 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Matières facilement carbonisables | Néant |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Sélénium | Pas plus de 30 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |

E 955 SUCRALOSE

| | |
|--------------------------------------|---|
| Synonymes | 4,1',6'-Trichlorogalactosaccharose |
| Définition | |
| EINECS | 259-952-2 |
| Nom chimique | 1,6-Dichloro-1,6-didésoxy- β -D-fructofuranosyl-4-chloro-4-désoxy- α -D-galactopyranoside |
| Formule chimique | C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈ |
| Poids moléculaire | 397,64 |
| Composition | Pas moins de 98 % et pas plus de 102 % de C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈ sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline blanche à blanc cassé, pratiquement inodore |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, le méthanol et l'éthanol. Légèrement soluble dans l'acétate d'éthyle |
| Spectre d'absorption des infrarouges | Le spectre infrarouge d'une dispersion de l'échantillon dans du bromure de potassium présente des maxima relatifs à des nombres d'ondes semblables à ceux du spectre de référence obtenu à l'aide d'un étalon de référence du sucrellose. |
| Chromatographie sur couche mince | La tache principale de la solution d'essai a la même valeur R _f que la tache principale de la solution titrée A servant de référence d'essai pour les autres disaccharides chlorés. Cette solution titrée est obtenue par la dissolution de 1,0 g d'un étalon de référence de sucrellose dans 10 ml de méthanol. |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ + 84,0° à + 87,5°, calculé sur la base anhydre (solution à 10 % m/v) |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 2,0 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,7 % |
| Autres disaccharides chlorés | Pas plus de 0,5 % |
| Monosaccharides chlorés | Pas plus de 0,1 % |
| Oxyde de triphénylphosphine | Pas plus de 150 mg/kg |
| Méthanol | Pas plus de 0,1 % |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 957 THAUMATINE

| | |
|---------------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | |
| INECS | 258-822-2 |
| Nom chimique | La thaumatine est produite par extraction aqueuse (pH 2,5-4) de l'arille du fruit de souches de <i>Thaumatococcus daniellii</i> (Benth) et est composée essentiellement des protéines thaumatine I et thaumatine II ainsi que de faibles quantités d'éléments végétaux provenant de la matière première. |
| Formule chimique | Polypeptide constitué de 207 aminoacides |
| Poids moléculaire | Thaumatine I 22209 Thaumatine II 22293 |
| Composition | Pas moins de 15,1 % d'azote sur la base de la matière sèche, ce qui correspond à pas moins de 93 % de protéines (N × 6,2). |
| Description | Poudre inodore de couleur crème. Pouvoir sucrant environ 2 000 à 3 000 fois supérieur à celui du saccharose |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau, insoluble dans l'acétone |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 9 % (105 °C, à masse constante) |
| Hydrates de carbone | Pas plus de 3 % (exprimés sur la base de la masse sèche) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 2 % (exprimées sur la base de la masse sèche) |
| Aluminium | Pas plus de 100 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage des microbes aérobies totaux | Pas plus de 1 000 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 1 g |

E 959 DIHYDROCHALCONE DE NÉOHESPÉRIDINE

| | |
|--------------------------------------|---|
| Synonymes | Néohespéridine dihydrochalcone, NHDC, hespérétine, dihydrochalcone-4'-β-néohespéridoside, néohespéridine DC |
| Définition | Produit obtenu par hydrogénéation catalytique de néohespéridine |
| INECS | 243-978-6 |
| Nom chimique | 2-O-α-L-rhamnopyranosyl-4'-β-D-glucopyranosyl dihydrochalcone d'hespérétine |
| Formule chimique | C ₂₈ H ₃₆ O ₁₅ |
| Poids moléculaire | 612,6 |
| Composition | Pas moins de 96 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Poudre cristalline inodore, de couleur blanc cassé. Pouvoir sucrant environ 1 000 à 1 800 fois supérieur à celui du saccharose |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'eau froide, pratiquement insoluble dans l'éther et le benzène |
| Absorption maximale des ultraviolets | 282 à 283 nm pour une solution de 2 mg dans 100 ml de méthanol |
| Coloration au réactif de Neu | Dissoudre environ 10 mg de néohespéridine DC dans 1 ml de méthanol et ajouter 1 ml d'une solution méthanolique à 1 % de 2-aminoéthyl-diphénylborate. Une coloration jaune vif apparaît. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 11 % (105 °C, 3 heures) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,2 % (exprimées sur la base de la masse sèche) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |

E 960a GLYCOSIDES DE STÉVIOL ISSUS DE STEVIA

| | |
|-------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | Le processus de fabrication comprend deux phases principales: dans un premier temps, les feuilles du végétal <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni sont soumises à une extraction à l'eau puis l'extrait subit une purification préliminaire au moyen d'une chromatographie par échange d'ions afin d'obtenir un extrait primaire de glycosides de stéviol; les glycosides de stéviol sont alors recristallisés à partir de méthanol ou d'éthanol aqueux pour obtenir un produit fini constitué, à au moins 95 %, des onze glycosides de stéviol apparentés énoncés ci-dessous, dans n'importe quelles combinaisons et proportions. Des résidus des résines d'échange d'ions utilisées lors du processus de fabrication peuvent être présents dans l'additif. Plusieurs autres glycosides de stéviol apparentés pouvant être obtenus au terme du processus de production mais non présents naturellement dans le végétal <i>Stevia rebaudiana</i> ont été identifiés en faibles quantités (0,10 à 0,37 % m/m). |
| Nom chimique | Stéviolbioside: acide 13-[2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-én-18-oïque Rubusoside: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-β-D-glucopyranosyloxykaur-16-én-18-oïque Dulcoside A: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[2-O-α-L-rhamnopyranosyl-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-én-18-oïque |

| | | | |
|---------------------------------|--|---|-----------------------------------|
| | <p>Stévioside: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyloxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside A: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyloxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside B: acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyloxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside C: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-α-L-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyloxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside D: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyloxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside E: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyloxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside F: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-xylofurananosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyloxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside M: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyloxy]kaur-16-én-18-oïque</p> | | |
| Formule moléculaire | Nom commun | Formule | Facteur de conversion |
| | Stéviol | C ₂₀ H ₃₀ O ₃ | 1,00 |
| | Stéviolbioside | C ₃₂ H ₅₀ O ₁₃ | 0,50 |
| | Rubusoside | C ₃₂ H ₅₀ O ₁₃ | 0,50 |
| | Dulcoside A | C ₃₈ H ₆₀ O ₁₇ | 0,40 |
| | Stévioside | C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈ | 0,40 |
| | Rébaudioside A | C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃ | 0,33 |
| | Rébaudioside B | C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈ | 0,40 |
| | Rébaudioside C | C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂ | 0,34 |
| | Rébaudioside D | C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈ | 0,29 |
| Poids moléculaire et numéro CAS | Rébaudioside E | C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃ | 0,33 |
| | Rébaudioside F | C ₄₃ H ₆₈ O ₂₂ | 0,34 |
| | Rébaudioside M | C ₅₆ H ₉₀ O ₃₃ | 0,25 |
| | Nom commun | Numéro CAS | Poids moléculaire (g/mole) |
| | Stéviol | | 318,46 |
| | Stéviolbioside | 41093-60-1 | 642,73 |
| | Rubusoside | 64849-39-4 | 642,73 |
| | Dulcoside A | 64432-06-0 | 788,87 |
| | Stévioside | 57817-89-7 | 804,88 |
| | Rébaudioside A | 58543-16-1 | 967,01 |
| Composition | Rébaudioside B | 58543-17-2 | 804,88 |
| | Rébaudioside C | 63550-99-2 | 951,02 |
| | Rébaudioside D | 63279-13-0 | 1 129,15 |
| | Rébaudioside E | 63279-14-1 | 967,01 |
| | Rébaudioside F | 438045-89-7 | 936,99 |
| | Rébaudioside M | 1220616-44-3 | 1 291,30 |
| | | | |
| Description | Poudre blanche à jaune clair ayant un pouvoir sucrant environ 200 à 350 fois supérieur à celui du saccharose (à raison d'une teneur en équivalent saccharose de 5 %) | | |
| Identification | | | |
| Solubilité | Légèrement à facilement soluble dans l'eau | | |
| pH | Entre 4,5 et 7,0 (solution à 1:100) | | |
| Pureté | | | |
| Cendres totales | Pas plus de 1 % | | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 6 % (105 °C, 2 heures) | | |
| Solvants résiduels | Pas plus de 200 mg/kg de méthanol Pas plus de 5 000 mg/kg d'éthanol | | |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg | | |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg | | |

E 960c (i) RÉBAUDIOSIDE M PRODUIT PAR MODIFICATION ENZYMATIQUE DES GLYCOSIDES DE STÉVIOLE ISSUS DE STEVIA

| Synonymes | | | |
|---------------------------------|--|---|---------------------------|
| Définition | <p>Le rébaudioside M est un glycoside de stéviol composé principalement de rébaudioside M, d'autres glycosides de stéviol tels que le rébaudioside A, le rébaudioside B, le rébaudioside D, le rébaudioside I et le stévioside pouvant être présents en faibles quantités.</p> <p>Le rébaudioside M est obtenu par bioconversion enzymatique de glycosides de stéviol purifiés (95 % de glycosides de stéviol) extraits de feuilles de la plante Stevia rebaudiana Bertoni, à l'aide d'UDP-glycosyl-transférase et de saccharose synthase produites par les levures génétiquement modifiées K. phaffii (anciennement Pichia pastoris) UGT-a et K. phaffii UGT-b qui facilitent la transformation du glucose du saccharose et de l'UDP-glucose en glycosides de stéviol par des liaisons glycosidiques.</p> <p>Après élimination des enzymes par séparation solide/liquide et traitement thermique, la purification comprend une concentration du rébaudioside M par adsorption de résine, puis une recristallisation du rébaudioside M pour obtenir un produit final contenant au moins 95 % de rébaudioside M. Les cellules viables des levures K. phaffii UGT-a et K. phaffii UGT-b et leur ADN ne sont pas détectés dans l'additif alimentaire.</p> | | |
| Nom chimique | Rébaudioside M: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én- 18-oïque | | |
| Forme moléculaire | Nom commun | Formule | Facteur de conversion |
| | Rébaudioside M | C ₅₆ H ₉₀ O ₃₃ | 0,25 |
| Poids moléculaire et numéro CAS | Nom commun | Numéro CAS | Poids moléculaire (g/mol) |
| | Rébaudioside M | 1220616-44-3 | 1 291,29 |
| Dosage | Pas moins de 95 % de rébaudioside M sur la base de la matière sèche. | | |
| Description | Poudre blanche à jaune clair ayant un pouvoir sucrant environ 200 à 350 fois supérieur à celui du saccharose (à raison d'une teneur en équivalent saccharose de 5 %) | | |
| Identification | | | |
| Solubilité | Légèrement à facilement soluble dans l'eau | | |
| pH | Entre 4,5 et 7,0 (solution à 1:100) | | |
| Pureté | | | |
| Cendres totales | Pas plus de 1 % | | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 6 % (105 °C, 2 heures) | | |
| Solvant résiduel: | Pas plus de 5 000 mg/kg d'éthanol | | |
| Arsenic | Pas plus de 0,015 mg/kg | | |
| Plomb | Pas plus de 0,2 mg/kg | | |
| Cadmium | Pas plus de 0,015 mg/kg | | |
| Mercure | Pas plus de 0,07 mg/kg | | |
| Protéines résiduelles | Pas plus de 5 mg/kg | | |
| Taille des particules | Pas moins de 74 µm [utilisation d'un tamis de 200 mesh pour une taille maximale des particules de 74 µm] | | |

E 960c (ii) RÉBAUDIOSIDE M PRODUIT PAR CONVERSION ENZYMATIQUE DE RÉBAUDIOSIDE A ISSU D'EXTRAITS HAUTEMENT PURIFIÉS DE FEUILLES DE STEVIA

| | | | |
|---------------------------------|--|---|---------------------------|
| Synonymes | | | |
| | Le rébaudioside M produit par conversion enzymatique de rébaudioside A issu d'extraits hautement purifiés de feuilles de <i>Stevia</i> est un glycoside de stéviol composé principalement de rébaudioside M et de quantités mineures d'autres glycosides de stéviol tels que le rébaudioside A et le rébaudioside D. | | |
| Définition | Le rébaudioside M est produit par conversion enzymatique de rébaudioside A (un glycoside de stéviol) issu d'extraits hautement purifiés (95 % de glycosides de stéviol) obtenus à partir du végétal <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni à l'aide des enzymes UDP-glycosyl-transférase et saccharose synthase produites par les souches génétiquement modifiées d' <i>E. coli</i> pPM294, pFAF170 et pSK401 qui facilitent la transformation du glucose du saccharose et de l'UDP-glucose en glycosides de stéviol par des liaisons glycosidiques. Après élimination des enzymes par séparation solide/liquide et traitement thermique, la purification comprend une concentration du rébaudioside M par adsorption de résine et est suivie d'une recristallisation des glycosides de stéviol pour obtenir un produit final contenant au moins 95 % de rébaudioside M. Les cellules viables d' <i>E. coli</i> (pPM294, pFAF170 et pSK401) et leur ADN ne sont pas détectés dans l'additif alimentaire. | | |
| Nom chimique | Rébaudioside M: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-én-18-oïque | | |
| Forme moléculaire | Nom commun | Formule | Facteur de conversion |
| | Rébaudioside M | C ₅₆ H ₉₀ O ₃₃ | 0,25 |
| Poids moléculaire et numéro CAS | Nom commun | Numéro CAS | Poids moléculaire (g/mol) |
| | Rébaudioside M | 1220616-44-3 | 1 291,29 |
| Dosage | Pas moins de 95 % de rébaudioside M sur la base de la matière sèche. | | |
| Description | Poudre blanche à jaune clair ayant un pouvoir sucrant environ 150 à 350 fois supérieur à celui du saccharose (à raison d'une teneur en équivalent saccharose de 5 %) | | |
| Identification | | | |
| Solubilité | Légèrement à facilement soluble dans l'eau | | |
| pH | Entre 4,5 et 7,0 (solution à 1:100) | | |
| Pureté | | | |
| Cendres totales | Pas plus de 1 % | | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 6 % (105 °C, 2 heures) | | |
| Solvants résiduels | Pas plus de 5 000 mg/kg d'éthanol | | |
| Arsenic | Pas plus de 0,015 mg/kg | | |
| Plomb | Pas plus de 0,2 mg/kg | | |
| Cadmium | Pas plus de 0,015 mg/kg | | |
| Mercure | Pas plus de 0,07 mg/kg | | |
| Protéines résiduelles | Pas plus de 5 mg/kg | | |
| Taille des particules | Pas moins de 74 µm [utilisation d'un tamis de 200 mesh pour une taille maximale des particules de 74 µm] | | |

E 960c (iii) RÉBAUDIOSIDE D PRODUIT PAR CONVERSION ENZYMATIQUE DE RÉBAUDIOSIDE A ISSU D'EXTRAITS HAUTEMENT PURIFIÉS DE FEUILLES DE STEVIA

| | | | |
|---------------------------------|--|---|---------------------------|
| Synonymes | | | |
| Définition | <p>Le rébaudioside D produit par conversion enzymatique de rébaudioside A issu d'extraits hautement purifiés de feuilles de <i>Stevia</i> est un glycoside de stéviol composé principalement de rébaudioside D et de quantités mineures d'autres glycosides de stéviol tels que le rébaudioside A et le rébaudioside M.</p> <p>Le rébaudioside D est produit par conversion enzymatique de rébaudioside A (un glycoside de stéviol) issu d'extraits hautement purifiés (95 % de glycosides de stéviol) obtenus à partir du végétal <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni à l'aide des enzymes UDP-glycosyl-transférase et saccharose synthase produites par les souches génétiquement modifiées d'<i>E. coli</i> pPM294, pFAF170 et pSK401 qui facilitent la transformation du glucose du saccharose et de l'UDP-glucose en glycosides de stéviol par des liaisons glycosidiques. Après élimination des enzymes par séparation solide/liquide et traitement thermique, la purification comprend une concentration du rébaudioside D par adsorption de résine et est suivie d'une recristallisation du rébaudioside M pour obtenir un produit final contenant au moins 95 % de rébaudioside D et de rébaudioside A. Les cellules viables d'<i>E. coli</i> (pPM294, pFAF170 et pSK401) et leur ADN ne sont pas détectés dans l'additif alimentaire.</p> | | |
| Nom chimique | <p>Rébaudioside D: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyloxy)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside A: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyloxy)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> | | |
| Forme moléculaire | Nom commun | Formule | Facteur de conversion |
| | Rébaudioside D | C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈ | 0,29 |
| | Rébaudioside A | C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃ | 0,33 |
| Poids moléculaire et numéro CAS | Nom commun | Numéro CAS | Poids moléculaire (g/mol) |
| | Rébaudioside D | 63279-13-0 | 1 291,15 |
| | Rébaudioside A | 58543-16-1 | 967,01 |
| Dosage | Pas moins de 95 % de rébaudioside M sur la base de la matière sèche. | | |
| Description | Poudre blanche à jaune clair ayant un pouvoir sucrant environ 150 à 350 fois supérieur à celui du saccharose (à raison d'une teneur en équivalent saccharose de 5 %) | | |
| Identification | | | |
| Solubilité | Légèrement à facilement soluble dans l'eau | | |
| pH | Entre 4,5 et 7,0 (solution à 1:100) | | |
| Pureté | | | |
| Cendres totales | Pas plus de 1 % | | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 6 % (105 °C, 2 heures) | | |
| Solvants résiduels | Pas plus de 5 000 mg/kg d'éthanol | | |
| Arsenic | Pas plus de 0,015 mg/kg | | |
| Plomb | Pas plus de 0,2 mg/kg | | |
| Cadmium | Pas plus de 0,015 mg/kg | | |
| Mercure | Pas plus de 0,07 mg/kg | | |
| Protéines résiduelles | Pas plus de 5 mg/kg | | |
| Taille des particules | Pas moins de 74 µm [utilisation d'un tamis de 200 mesh pour une taille maximale des particules de 74 µm] | | |

E 960c (iv) RÉBAUDIOSIDE AM PRODUIT PAR CONVERSION ENZYMATIQUE DE STÉVIOSIDE ISSU D'EXTRAITS HAUTEMENT PURIFIÉS DE FEUILLES DE STEVIA

| | | | |
|---------------------------------|---|---|---------------------------|
| Synonymes | Le rébaudioside AM produit par conversion enzymatique de stévioside issu d'extraits hautement purifiés de feuilles de <i>Stevia</i> est un glycoside de stéviol composé principalement de rébaudioside AM et de quantités mineures d'autres glycosides de stéviol tels que le stévioside et le rébaudioside E. | | |
| Définition | Le rébaudioside AM est produit par conversion enzymatique de stévioside (un glycoside de stéviol) issu d'extraits hautement purifiés (95 % de glycosides de stéviol) obtenus à partir du végétal <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni à l'aide des enzymes UDP-glycosyl-transférase et saccharose synthase produites par les souches génétiquement modifiées d' <i>E. coli</i> pPM294, pFAF170 et pSK401 qui facilitent la transformation du glucose du saccharose et de l'UDP-glucose en glycosides de stéviol par des liaisons glycosidiques. Après élimination des enzymes par séparation solide/liquide et traitement thermique, la purification comprend une concentration du rébaudioside AM par adsorption de résine et est suivie d'une recristallisation du rébaudioside M pour obtenir un produit final contenant au moins 95 % de rébaudioside AM. Les cellules viables d' <i>E. coli</i> (pPM294, pFAF170 et pSK401) et leur ADN ne sont pas détectés dans l'additif alimentaire. | | |
| Nom chimique | Rébaudioside AM: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl]oxy]kaur-16-én-18-oïque | | |
| Forme moléculaire | Nom commun | Formule | Facteur de conversion |
| | Rébaudioside AM | C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈ | 0,29 |
| Poids moléculaire et numéro CAS | Nom commun | Numéro CAS | Poids moléculaire (g/mol) |
| | Rébaudioside AM | 2222580-26-7 | 1 291,15 |
| Dosage | Pas moins de 95 % de rébaudioside AM sur la base de la matière sèche. | | |
| Description | Poudre blanche à jaune clair ayant un pouvoir sucrant environ 150 à 350 fois supérieur à celui du saccharose (à raison d'une teneur en équivalent saccharose de 5 %) | | |
| Identification | | | |
| Solubilité | Légèrement à facilement soluble dans l'eau | | |
| pH | Entre 4,5 et 7,0 (solution à 1:100) | | |
| Pureté | | | |
| Cendres totales | Pas plus de 1 % | | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 6 % (105 °C, 2 heures) | | |
| Solvants résiduels | Pas plus de 5 000 mg/kg d'éthanol | | |
| Arsenic | Pas plus de 0,015 mg/kg | | |
| Plomb | Pas plus de 0,2 mg/kg | | |
| Cadmium | Pas plus de 0,015 mg/kg | | |
| Mercure | Pas plus de 0,07 mg/kg | | |
| Protéines résiduelles | Pas plus de 5 mg/kg | | |
| Taille des particules | Pas moins de 74 µm [utilisation d'un tamis de 200 mesh pour une taille maximale des particules de 74 µm] | | |

E 961 NÉOTAME

| | |
|--------------------|---|
| Synonymes | Ester 1-méthyle de N-[N-(3,3-diméthylbutyl)-L-α-aspartyl]-L-phénylalanine Ester méthylique de N(3,3-diméthylbutyl)-L-aspartyl-L-phénylalanine |
| Définition | Le néotame est obtenu par la réaction, sous pression d'hydrogène, de l'aspartame et du 3,3-diméthyl-butylaldéhyde dans du méthanol en présence d'un catalyseur au palladium/carbone. Il est isolé et purifié par filtration, éventuellement à l'aide de diatomite. Après élimination du solvant par distillation, le néotame est lavé à l'eau, isolé par centrifugation et enfin séché sous vide. |
| N° CAS: | 165450-17-9 |
| Nom chimique | Ester 1-méthyle de N-[N-(3,3-diméthylbutyle)-L-α-aspartyl]-L-phénylalanine |
| Formule chimique | C ₂₀ H ₃₀ N ₂ O ₅ |
| Poids moléculaire | 378,47 |
| Description | Poudre blanche à blanc cassé |
| Composition | Pas moins de 97,0 % sur la base de la matière sèche |

| Identification | |
|---|---|
| Solubilité | 4,75 % (m/m) à 60 °C dans l'eau, soluble dans l'éthanol et l'acétate d'éthyle |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 5 % (méthode de Karl Fischer, taille de l'échantillon 25 ± 5 mg) |
| pH | Entre 5,0 et 7,0 (solution aqueuse à 0,5 %) |
| Intervalle de fusion | Entre 81 °C et 84 °C |
| N-[3,(3-diméthylbutyl)-L- α -aspartyl]-L-phénylalanine | Pas plus de 1,5 % |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 962 SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME

| Synonymes | |
|---|--|
| Définition | Sel préparé en chauffant une solution à pH acide d'aspartame et d'acésulfame-K dans une proportion de 2:1 environ (m/m) et en laissant la cristallisation se produire. Le potassium et l'humidité sont éliminés. Le produit est plus stable que l'aspartame seul. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Sel de 2,2-dioxyde de 6-méthyle-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-one de l'acide L-phénylalanyl-2-méthyle-L- α -aspartique |
| Formule chimique | C ₁₈ H ₂₃ O ₉ N ₃ S |
| Poids moléculaire | 457,46 |
| Composition | Entre 63,0 % et 66,0 % d'aspartame (sur la base de la matière sèche) et entre 34,0 % et 37,0 % d'acésulfame (forme acide sur la base de la matière sèche) |
| Description | Poudre blanche, inodore, cristalline |
| Identification | |
| Solubilité | Modérément soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol |
| Facteur de transmission | Le facteur de transmission d'une solution à 1 % dans de l'eau, déterminé dans une cellule de 1 cm à 430 nm à l'aide d'un spectrophotomètre approprié en utilisant de l'eau comme témoin, ne peut être inférieur à 0,95, ce qui équivaut à un coefficient d'absorption ne dépassant pas approximativement 0,022. |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre +14,5° et +16,5° Déterminer à une concentration de 6,2 g dans 100 ml d'acide formique (15 N) dans un délai de trente minutes suivant la préparation de la solution. Diviser le pouvoir rotatoire spécifique obtenu par 0,646 pour compenser la teneur en aspartame du sel d'aspartame-acésulfame. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,5 % (105 °C, 4 heures) |
| Acide 5-benzyl-3,6-dioxo-2-pipérazineacétique | Pas plus de 0,5 % |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 964 SIROP DE POLYGLYCITOL

| Synonymes | |
|----------------------------------|--|
| Définition | Mélange composé principalement de maltitol et de sorbitol ainsi que de plus faibles quantités d'oligosaccharides et de polysaccharides hydrogénés et de maltritriitol. Il est produit par l'hydrogénéation catalytique d'un mélange d'hydrolysats d'amidon composé de glucose, de maltose et de polymères de glucose supérieur, similaire au processus d'hydrogénéation catalytique utilisé pour la fabrication du sirop de maltitol. Le sirop en résultant est dessalé par échange d'ions et concentré jusqu'au niveau désiré. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α)-D-Glucopyranosyl-1,4-D-glucitol |
| Formule chimique | Sorbitol: C ₆ H ₁₄ O ₆ Maltitol: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ |
| Poids moléculaire | Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3 |
| Composition | Pas moins de 99 % de saccharides hydrogénés totaux sur la base anhydre, pas moins de 50 % de polyols de poids moléculaire plus élevé, pas plus de 50 % de maltitol et pas plus de 20 % de sorbitol sur la base anhydre. |
| Description | Liquide visqueux, limpide, incolore et inodore |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol |
| Épreuve de recherche de maltitol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de sorbitol | Ajouter 7 ml de méthanol, 1 ml de benzaldéhyde et 1 ml d'acide chlorhydrique à 5 g de l'échantillon. Mélanger et agiter dans un agitateur mécanique jusqu'à apparition de cristaux. Filtrer et dissoudre les cristaux dans 20 ml d'eau bouillante contenant 1 g de carbonate acide de sodium. Filtrer les cristaux, rincer avec 5 ml d'un mélange méthanol/eau (à raison de 2 volumes de méthanol pour 1 volume d'eau) et sécher à l'air. Le point de fusion des cristaux du dérivé du monobenzylidène de sorbitol ainsi obtenu se situe entre 173 °C et 179 °C. |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 31 % (méthode de Karl Fischer) |

| | |
|------------------|-----------------------|
| Chlorures | Pas plus de 50 mg/kg |
| Sulfates | Pas plus de 100 mg/kg |
| Sucre réducteurs | Pas plus de 0,3 % |
| Nickel | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

E 965 MALTITOL

| | |
|------------------------------|---|
| Synonymes | D-Maltitol, maltose hydrogéné |
| Définition | Le maltitol est obtenu par hydrogénéation de D-maltose. Il se compose principalement de D-maltitol. Il peut contenir de faibles quantités de sorbitol et de polyalcools apparentés. |
| EINECS | 209-567-0 |
| Nom chimique | (α)-D-Glucopyranosyl-1,4-D-glucitol |
| Formule chimique | C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ |
| Poids moléculaire | 344,3 |
| Composition | Pas moins de 98 % de D-maltitol (C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁) sur la base anhydre. |
| Description | Poudre cristalline blanche |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol |
| Intervalle de fusion | Entre 148 et 151 °C |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre + 105,5° et + 108,5° (solution à 5 % m/v) |
| Pureté | |
| Aspect en solution aqueuse | La solution est limpide et incolore. |
| Teneur en eau | Pas plus de 1 % (méthode de Karl Fischer) |
| Conductivité | Pas plus de 20 μ S/cm (sur une solution à 20 % de matière sèche) à la température de 20 °C |
| Sucre réducteurs | Pas plus de 0,1 % (exprimés en glucose sur une base anhydre) |
| Nickel | Pas plus de 2 mg/kg (exprimé sur une base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur une base anhydre) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur une base anhydre) |

E 966 LACTITOL

| | |
|------------------------------|---|
| Synonymes | Lactite; lactositol; lactobiosite |
| Définition | Produit obtenu par hydrogénéation catalytique de lactose |
| EINECS | 209-566-5 |
| Nom chimique | 4-O- β -D-Galactopyranosyl-D-glucitol |
| Formule chimique | C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ |
| Poids moléculaire | 344,3 |
| Composition | Pas moins de 95 % sur la base de la matière sèche |
| Description | Poudre cristalline ou solution incolore. Les produits cristallins se présentent sous forme anhydre, monohydratée et dihydratée. Le nickel est utilisé comme catalyseur. |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau |
| Pouvoir rotatoire spécifique | [α] _D ²⁰ entre + 13° et + 16° calculé sur la base anhydre (solution aqueuse à 10 % m/v) |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Produits cristallins: pas plus de 10,5 % (méthode de Karl Fischer) |
| Autres polyalcools | Pas plus de 2,5 % (sur la base anhydre) |
| Sucre réducteurs | Pas plus de 0,2 % (exprimés en glucose, sur la base de la masse sèche) |
| Chlorures | Pas plus de 100 mg/kg (exprimés sur la base de la masse sèche) |
| Sulfates | Pas plus de 200 mg/kg (exprimés sur la base de la masse sèche) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % (exprimées sur la base de la masse sèche) |
| Nickel | Pas plus de 2 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |

E 967 XYLITOL

| | |
|-----------------------|---|
| Synonymes | Xylitol |
| Définition | Produit principalement constitué de D-xylitol. La fraction du produit qui n'est pas du D-xylitol contient des substances apparentées telles que du L-arabinitol, du galactitol, du mannitol ou du sorbitol. |
| EINECS | 201-788-0 |
| Nom chimique | D-xylitol |
| Formule chimique | C ₅ H ₁₂ O ₅ |
| Poids moléculaire | 152,2 |
| Composition | Pas moins de 98,5 % de xylitol sur la base anhydre |
| Description | Poudre cristalline blanche, pratiquement inodore |
| Identification | |
| Solubilité | Très soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol |
| Intervalle de fusion | Entre 92 et 96 °C |
| pH | Entre 5 et 7 (solution à 10 % m/v) |

| | |
|--|--|
| Spectroscopie d'absorption des infrarouges | Comparaison avec une norme de référence, par exemple la pharmacopée européenne ou la pharmacopée des États-Unis. |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 1 % (méthode de Karl Fischer) |
| Conductivité | Pas plus de 20 µS/cm (sur une solution à 20 % de matière sèche) à la température de 20 °C |
| Sucres réducteurs | Pas plus de 0,2 % (exprimés en glucose, sur la base de la masse sèche) |
| Autres polyalcools | Pas plus de 1 % (exprimés sur la base de la masse sèche) |
| Nickel | Pas plus de 2 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche) |

E 968 ÉRYTHRITOL

| | |
|-------------------------|--|
| Synonymes | Méso-érythritol; tétrahydroxybutane; érythrite |
| Définition | Obtenu par la fermentation d'une source d'hydrates de carbone par des levures osmophiles de qualité alimentaire sûres et adaptées, comme <i>Moniliella pollinis</i> ou <i>Trichosporonoides megachilensis</i> , suivie d'une purification et d'un séchage. |
| EINECS | 205-737-3 |
| Nom chimique | 1,2,3,4-Butanététrol |
| Formule chimique | C ₄ H ₁₀ O ₄ |
| Poids moléculaire | 122,12 |
| Composition | Pas moins de 99 % après séchage |
| Description | Cristaux blancs, inodores, non hygroscopiques et thermostables. Pouvoir sucrant d'environ 60 à 80 % de celui du saccharose. |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol, insoluble dans l'éther de diéthyle. |
| Intervalle de fusion | 119-123 °C |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 0,2 % (70 °C, six heures, dans un dessicteur sous vide) |
| Conductivité | Pas plus de 20 µS/cm (sur une solution à 20 % de matière sèche) à la température de 20 °C |
| Substances réductrices | Pas plus de 0,3 % (exprimées en D-glucose) |
| Ribitol et glycérol | Pas plus de 0,1 % |
| Plomb | Pas plus de 0,5 mg/kg |

E 969 ADVANTAME

| | |
|--|--|
| Synonymes | |
| Définition | L'advantame (ANS9801) est obtenu par un processus de synthèse chimique en trois étapes: production de l'intermédiaire principal de fabrication, le 3-hydroxy- 4-méthoxycinnamaldéhyde (HMCA), suivie d'une hydrogénéation pour former du 3-(3-hydroxy-4-méthoxyphényl) propionaldéhyde (HMPA); dans l'étape finale, la solution de méthanol HMPA (filtrat) est combinée à de l'aspartame pour produire l'imine qui, à la suite d'une hydrogénéation sélective, forme l'advantame. La solution est cristallisée et les cristaux bruts sont lavés. Le produit est recristallisé et les cristaux sont séparés, lavés et séchés. |
| N° CAS | 714229-20-6 |
| Nom chimique | N-[N-[3-(3-hydroxy-4-méthoxyphényl) propyl]-α-aspartyl]-L-phénylalanine 1-ester méthylique, monohydrate (IUPAC); L-phenylalanine, N-[3-(3-hydroxy-4-méthoxyphényl)propyl]-L-alpha-aspartyl-, 2-ester méthylique, monohydrate (CA) |
| Formule moléculaire | C ₂₄ H ₃₀ N ₂ O ₇ ·H ₂ O |
| Poids moléculaire | 476,52 g/mol (monohydrate) |
| Composition | Pas moins de 97,0 % et pas plus de 102,0 % sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche à jaune |
| Identification | |
| Point de fusion | 101,5 °C |
| Pureté | |
| N-[N-[3-(3-hydroxy-4-méthoxyphényl)propyl]-α-aspartyl]-L-phénylalanine (ANS9801-acide) | Pas plus de 1,0 % |
| Total des autres substances liées | Pas plus de 1,5 % |
| Solvants résiduels | Acétate d'isopropyle: pas plus de 2 000 mg/kg Acétate de méthyle: pas plus de 500 mg/kg Méthanol: pas plus de 500 mg/kg Propanol-2: pas plus de 500 mg/kg |
| Teneur en eau | Pas plus de 5,0 % (méthode de Karl Fischer) |
| Résidu de calcination | Pas plus de 0,2 % |
| Arsenic | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Palladium | Pas plus de 5,3 mg/kg |
| Platine | Pas plus de 1,7 mg/kg |

E 999 EXTRAIT DE QUILLAIA

| | |
|-----------------------|---|
| Synonymes | Extrait de bois de Panama, extrait d'écorce de Panama, extrait d'écorce de quillaya |
| Définition | L'extrait de quillaia est obtenu par extraction aqueuse de <i>Quillaia saponaria Molina</i> ou d'autres espèces de <i>Quillaia</i> , arbres de la famille des <i>Rosaceae</i> . Il contient un certain nombre de saponines triterpénoïdes composées de glucosides d'acide quillaïque. Certains sucres, dont le glucose, le galactose, l'arabinose, le xylose et le rhamnose, sont également présents, ainsi que du tanin, de l'oxalate de calcium et d'autres composants mineurs. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | L'extrait de quillaia sous forme de poudre est de couleur brun clair avec une nuance rose. Il existe également sous forme de solution aqueuse. |
| Identification | |
| pH | Entre 3,7 et 5,5 (solution à 4 %) |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 6 % (méthode de Karl Fischer) (pour la forme poudreuse uniquement) |
| Arsenic | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

E 1103 INVERTASE

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | L'invertase est sécrétée par <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . |
| EINECS | 232-615-7 |
| Numéro EC | EC 3.2.1.26 |
| Nom systématique | β -D-Fructofuranoside fructohydrolase |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | |
| Identification | |
| Pureté | |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 0,5 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Comptage bactérien total | Pas plus de 50 000 colonies par gramme |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 25 g |
| Coliformes | Pas plus de 30 colonies par gramme |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 25 g |

E 1105 LYSOZYME

| | |
|-----------------------|---|
| Synonymes | Hydrochlorure de lysozyme, muramidase |
| Définition | Le lysozyme est un polypeptide linéaire obtenu à partir du blanc d'œuf de poule et composé de 129 acides aminés. Il présente une activité enzymatique en ce qu'il est capable d'hydrolyser les liaisons $\beta(1 \rightarrow 4)$ entre l'acide N-acétylmuramique et la N-acétylglucosamine dans les membranes extérieures des espèces bactériennes, notamment dans les organismes gram-positifs. Il est généralement obtenu sous forme d'hydrochlorure. |
| EINECS | 232-620-4 |
| Numéro EC | EC 3.2.1.17 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | Environ 14 000 |
| Composition | Pas moins de 950 mg/g sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche inodore ayant une saveur légèrement sucrée |
| Identification | |
| Point isoélectrique | 10,7 |
| pH | Entre 3,0 et 3,6 (solution aqueuse à 2 %) |
| Spectrophotométrie | Absorption maximale d'une solution aqueuse de 25 mg dans 100 ml à 281 nm (minimum à 252 nm) |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 6 % (méthode de Karl Fischer) (pour la forme poudreuse uniquement) |
| Résidu de calcination | Pas plus de 1,5 % |
| Azote | Pas moins de 16,8 % et pas plus de 17,8 % |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 5 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |

| Critères microbiologiques | |
|----------------------------------|---|
| Comptage bactérien total | Pas plus de 5×10^4 colonies par gramme |
| <i>Salmonella</i> spp. | Absence dans 25 g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Absence dans 1 g |
| <i>Escherichia coli</i> | Absence dans 1 g |

E 1200 POLYDEXTROSE

| Synonymes | Polydextroses modifiés |
|---|---|
| Définition | Polymères du glucose à liaisons aléatoires avec quelques groupes terminaux sorbitols et avec des résidus d'acide citrique ou phosphorique attachés aux polymères par des liaisons monoester ou diester. Ils sont obtenus par fusion et condensation des ingrédients et sont composés d'environ 90 parts de D-glucose, 10 parts de sorbitol et 1 part d'acide citrique ou 0,1 part d'acide phosphorique. La liaison 1,6-glucosidique prédomine dans les polymères, mais d'autres liaisons sont présentes. Les produits contiennent de petites quantités, sous forme libre, de glucose, de sorbitol, de lévoglucosane (1,6-anhydro-D-glucose) et d'acide citrique et peuvent être neutralisés avec n'importe quelle base comestible et/ou décolorés et déionisés en vue d'une purification supplémentaire. Les produits peuvent également être partiellement hydrogénés à l'aide du catalyseur à nickel de Raney afin de réduire le glucose résiduel. Le polydextrose-N est du polydextrose neutralisé. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 90 % de polymère sur la substance exempte de cendres et anhydre |
| Description | Solide blanc à ocre clair. Les polydextroses se dissolvent dans l'eau pour donner une solution limpide, incolore à jaune paille. |
| Identification | |
| Epreuve de recherche de sucre | Satisfait à l'essai |
| Epreuve de recherche de sucres réducteurs | Satisfait à l'essai |
| pH | Entre 2,5 et 7,0 pour le polydextrose (solution à 10 %) Entre 5,0 et 6,0 pour le polydextrose-N (solution à 10 %) |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 4,0 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,3 % (polydextrose) Pas plus de 2,0 % (polydextrose-N) |
| Nickel | Pas plus de 2 mg/kg pour les polydextroses hydrogénés |
| 1,6-Anhydro-D-glucose | Pas plus de 4,0 % sur la base de la matière sèche exempte de cendres |
| Glucose et sorbitol | Pas plus de 6,0 % combinés sur la base de la matière sèche exempte de cendres; le glucose et le sorbitol sont déterminés séparément. |
| Recherche de la limite de poids moléculaire | Résultat négatif pour les polymères de poids moléculaire supérieur à 22 000 |
| 5-Hydroxy-methylfurfural | Pas plus de 0,1 % (polydextrose) Pas plus de 0,05 % (polydextrose-N) |
| Plomb | Pas plus de 0,5 mg/kg |

E 1201 POLYVINYL PYRROLIDONE

| Synonymes | Povidone; PVP; polyvinylpyrrolidone soluble |
|---------------------------|---|
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Polyvinylpyrrolidone, poly-[1-(2-oxo-1-pyrrolidinyl)-éthylène] |
| Formule chimique | (C ₆ H ₉ NO) _n |
| Masse moléculaire moyenne | Pas moins de 25 000 |
| Composition | Pas moins de 11,5 % et pas plus de 12,8 % d'azote (N) sur la base anhydre |
| Description | Poudre blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau et dans l'éthanol. Insoluble dans l'éther |
| pH | Entre 3,0 et 7,0 (solution à 5 %) |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 5 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres totales | Pas plus de 0,1 % |
| Aldéhydes | Pas plus de 500 mg/kg (exprimés en acétaldéhyde) |
| N-vinylpyrrolidone libre | Pas plus de 10 mg/kg |
| Hydrazine | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 1202 POLYVINYL POLYPYRROLIDONE

| Synonymes | Crospovidone, polyvidone réticulée, polyvinylpyrrolidone insoluble |
|-------------------|--|
| Définition | La polyvinylpolypyrrrolidone est un poly-[1-(2-oxo-1-pyrrolidinyl)-éthylène] réticulé de façon aléatoire. Elle est produite par polymérisation de la N-vinyl-2-pyrrolidone en présence d'un catalyseur |

| | |
|-----------------------------------|--|
| | caustique ou d'une N, N'-divinyl-imidazolidone. En raison de son insolubilité dans tous les solvants courants, l'intervalle de poids moléculaire n'est pas utilisable pour la détection. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Polyvinylpyrrolidone; poly-[1-(2-oxo-1-pyrrolidinyl)-éthylène] |
| Formule chimique | (C ₆ H ₉ NO) _n |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 11 % et pas plus de 12,8 % d'azote (N) sur la base anhydre |
| Description | Poudre hygroscopique de couleur blanche à faible odeur non désagréable |
| Identification | |
| Solubilité | Insoluble dans l'eau, l'éthanol et l'éther |
| pH | Entre 5,0 et 8,0 (suspension aqueuse à 1 %) |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 6 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,4 % |
| Matières hydrosolubles | Pas plus de 1 % |
| N-vinylpyrrolidone libre | Pas plus de 10 mg/kg |
| N, N'-divinyl-imidazolidone libre | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 1203 ALCOOL POLYVINYLIQUE

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonymes | Polymère d'alcool vinylique, PVOH |
| Définition | L'alcool polyvinyle est une résine synthétique préparée par la polymérisation d'acétate de vinyle, puis l'hydrolyse partielle de l'ester en présence d'un catalyseur alcalin. Les caractéristiques physiques du produit dépendent du degré de polymérisation et du degré d'hydrolyse. |
| Nom chimique | Homopolymère d'éthanol |
| Formule chimique | (C ₂ H ₃ OR) _n où R = H ou COCH ₃ |
| Description | Poudre granuleuse blanche ou de couleur crème, inodore, insipide et translucide |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau. Pratiquement insoluble ou insoluble dans l'éthanol (\geq 99,8 %) |
| Réaction de précipitation | Dissoudre 0,25 g de l'échantillon dans 5 ml d'eau, chauffer et laisser la solution refroidir à température ambiante. L'ajout de 10 ml d'éthanol à cette solution entraîne un précipité blanc, trouble ou floconneux. |
| Réaction de coloration | Dissoudre 0,01 g de l'échantillon dans 100 ml d'eau, chauffer et laisser la solution refroidir à température ambiante. Une couleur bleue apparaît si l'on ajoute (à 5 ml de solution) une goutte de solution d'essai d'iode et quelques gouttes de solution d'acide borique. Dissoudre 0,5 g de l'échantillon dans 10 ml d'eau, chauffer et laisser la solution refroidir à température ambiante. Une couleur rouge foncé à bleue apparaît après le versement d'une goutte de solution d'essai d'iode dans 5 ml de solution. |
| Viscosité | De 4,8 à 5,8 mPa.s (solution à 4 % à 20 °C) correspondant à un poids moléculaire moyen de 26 000 -30 000 Da |
| Pureté | |
| Matières insolubles dans l'eau | Pas plus de 0,1 % |
| Indice d'ester | Entre 125 et 153 mg KOH/g |
| Degré d'hydrolyse | Entre 86,5 et 89,0 % |
| Indice d'acidité | Pas plus de 3,0 |
| Solvants résiduels | Pas plus de 1,0 % de méthanol et de 1,0 % d'acétate de méthyle |
| pH | De 5,0 à 6,5 (solution à 4 %) |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 5,0 % (105 °C, 3 heures) |
| Résidu de calcination | Pas plus de 1,0 % |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 1204 PULLULAN

| | |
|--|---|
| Synonymes | |
| Définition | Glucane linéaire et neutre composé principalement d'unités de maltotriose reliées par des liaisons glycosidiques -(1,6). Il est produit par la fermentation d'amidon alimentaire hydrolysé par une souche d' <i>Aureobasidium pullulans</i> ne produisant pas de toxines. Après fermentation, les cellules fongiques sont éliminées par microfiltration, le filtrat est stérilisé par la chaleur, et les pigments et autres impuretés sont éliminés par adsorption et chromatographie par échange d'ions. |
| EINECS | 232-945-1 |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | (C ₆ H ₁₀ O ₅) _n |
| Poids moléculaire | |
| Composition | Pas moins de 90 % de glucane sur la base de la matière sèche |
| Description | Poudre inodore de couleur blanche à blanc cassé |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol |
| pH | De 5,0 à 7,0 (solution à 10 %) |
| Épreuve de précipitation au polyéthyléneglycol 600 | Ajouter 2 ml de polyéthyléneglycol 600 à 10 ml d'une solution aqueuse de pullulan à 2 %. Un précipité blanc se forme. |
| Dépolymérisation par la pullulanase | Préparer deux éprouvettes contenant chacune 10 ml d'une solution de pullulan à 10 %. Ajouter 0,1 ml d'une solution de pullulanase (10 U/g) dans l'une des éprouvettes, et 0,1 ml d'eau dans |

| | |
|--------------------------------|--|
| | l'autre. Après incubation à environ 25 °C pendant 20 minutes, la viscosité de la solution avec pullulanase est visiblement inférieure à celle de la solution témoin. |
| Viscosité | 100-180 mm ² /s [solution aqueuse à 10 % (m/m) à 30 °C] |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 6 % (90 °C, pression inférieure ou égale à 50 mm Hg, 6 heures) |
| Mono-, di- et oligosaccharides | Pas plus de 10 %, exprimés en glucose |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |
| Critères microbiologiques | |
| Levures et moisissures | Pas plus de 100 colonies par gramme |
| Coliformes | Absence dans 25 g |
| Salmonella spp. | Absence dans 25 g |

E 1205 COPOLYMÈRE MÉTHACRYLATE BASIQUE

| | |
|---|---|
| Synonymes | Copolymère de méthacrylate butylé basique, copolymère d'aminométhacrylate, copolymère E d'aminooalkylméthacrylate, copolymère du méthacrylate de butyle, du méthacrylate de diméthylaminoéthyle et du méthacrylate de méthyle, polymère du méthacrylate de butyle, du méthacrylate de méthyle et du diméthylaminoéthylméthacrylate |
| Définition | Le copolymère méthacrylate basique est fabriqué par polymérisation thermocontrôlée des monomères méthylméthacrylate, butylméthacrylate et diméthylaminoéthylméthacrylate, dissous dans du propanol-2 au moyen d'un système amorceur donneur de radicaux libres. L'agent modificateur de chaîne est un alkylmercaptopan. La solution de polymère subit une extrusion et une granulation sous vide afin d'éliminer les composés volatiles résiduels. Les granules produits sont commercialisés tels quels ou après micronisation. |
| Nom chimique | Poly(butylméthacrylate-co-(2-diméthylaminoéthyl)méthacrylate-co-méthylméthacrylate) 1:2:1 |
| Formule chimique | Poly[(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ (CH ₂) ₂ N(CH ₃) ₂]-co-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ CH ₃)-co-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ (CH ₂) ₂ CH ₃)] |
| Masse moléculaire moyenne en masse par chromatographie sur gel perméable | Environ 47 000 g/mol |
| Dimension particulaire de la poudre (avec formation d'un film) | < 50 µm au moins 95 % < 20 µm au moins 50 % < 3 µm pas plus de 10 % |
| Composition: (conformément à Ph. Eur. 2.2.20 «Titrage potentiométrique») | Entre 20,8 et 25,5 % de groupes diméthylaminoéthyle (DMAE) sur la base de la matière sèche |
| Description | Les granules sont incolores ou présentent une nuance jaune, la poudre est blanche. |
| Identification | |
| Spectroscopie d'absorption des infrarouges | À établir. |
| Viscosité d'une solution à 12,5 % de propanol-2 et d'acétone à 60:40 (m/m) | 3 – 6 mPa.s |
| Indice de réfraction | [n _D] ²⁰ 1,380 – 1,385 |
| Solubilité | Un g de substance se dissout dans 7 g de méthanol, d'éthanol, de propanol-2, de dichlorométhane ou d'acide chlorhydrique aqueux 1 N. Insoluble dans l'éther de pétrole. |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 2,0 % (105 °C, 3 heures) |
| Indice d'alcalinité | Entre 162 et 198 mg KOH/g de matière sèche |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,1 % |
| Monomères résiduels | Butylméthacrylate < 1 000 mg/kg Méthylméthacrylate < 1 000 mg/kg Diméthylaminoéthylméthacrylate < 1 000 mg/kg |
| Solvants résiduels | Propanol-2 < 0,5 % Butanol < 0,5 % Méthanol < 0,1 % |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 3 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 1206 COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE NEUTRE

| | |
|------------|---|
| Synonymes | Polymère d'acrylate d'éthyle et de méthacrylate de méthyle; acrylate d'éthyle, polymère de méthacrylate de méthyle; acrylate d'éthyle, polymère avec du méthacrylate de méthyle; méthacrylate de méthyle, polymère d'acrylate d'éthyle; méthacrylate de méthyle, polymère avec de l'acrylate d'éthyle |
| Définition | Le copolymère de méthacrylate neutre est un copolymère entièrement polymérisé de méthacrylate de méthyle et d'acrylate d'éthyle. Il est fabriqué selon un procédé de polymérisation en émulsion. Il est obtenu par polymérisation redox des monomères acrylate d'éthyle et méthacrylate de méthyle, amorçée par un système génératrice de radicaux libres stabilisé au moyen de monostéaryléther de |

| | |
|--|---|
| | polyéthylèneglycol et d'acide vinylique/hydroxyde de sodium. Les monomères résiduels sont éliminés par une distillation à la vapeur d'eau. |
| Numéro CAS: | 9010-88-2 |
| Nom chimique | Poly(éthylacrylate-co-méthylméthacrylate) 2:1 |
| Formule chimique | Poly[(CH ₂ :CHCO ₂ CH ₂ CH ₃) _n -co-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ CH ₃) _m] |
| Masse moléculaire moyenne en masse | Environ 600 000 g/mol |
| Composition/Résidu après évaporation | 28,5 – 31,5 % 1 g de dispersion est séché dans une étuve à 110 °C pendant 3 heures. |
| Description | Dispersion blanchâtre (le produit est commercialisé sous la forme d'une dispersion aqueuse à 30 % de matière sèche) de faible viscosité à légère odeur caractéristique. |
| Identification | |
| Spectroscopie d'absorption des infrarouges | Caractéristique du composé |
| Viscosité | Max. 50 mPa.s, 30 tpm/20 °C (viscosimétrie Brookfield) |
| valeur pH | 5,5 – 8,6 |
| Densité relative (à 20 °C) | 1,037 – 1,047 |
| Solubilité | La dispersion est miscible dans l'eau, quelle que soit la proportion. Le polymère et la dispersion sont facilement solubles dans l'acétone, l'éthanol et l'alcool isopropylique. La substance est insoluble lorsqu'elle est mélangée à de l'hydroxyde de sodium 1 N dans un rapport de 1 à 2. |
| Pureté | |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,4 % dans la dispersion |
| Monomères résiduels | Total des monomères (somme du méthacrylate de méthyle et de l'acrylate d'éthyle): pas plus de 100 mg/kg dans la dispersion |
| Émulsifiant résiduel | Monostéaryléther de polyéthylèneglycol [stéaryléther de macrogol (20)], pas plus de 0,7 % dans la dispersion |
| Solvants résiduels | Éthanol, pas plus de 0,5 % dans la dispersion Méthanol, pas plus de 0,1 % dans la dispersion |
| Arsenic | Pas plus de 0,3 mg/kg dans la dispersion |
| Plomb | Pas plus de 0,9 mg/kg dans la dispersion |
| Mercure | Pas plus de 0,03 mg/kg dans la dispersion |
| Cadmium | Pas plus de 0,3 mg/kg dans la dispersion |

E 1207 COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE ANIONIQUE

| | |
|--|--|
| Synonymes | Polymère de l'acrylate de méthyle, du méthacrylate de méthyle et de l'acide méthacrylique; acide méthacrylique, polymère avec de l'acrylate de méthyle et du méthacrylate de méthyle |
| Définition | Le copolymère de méthacrylate anionique est un copolymère entièrement polymérisé d'acide méthacrylique, de méthacrylate de méthyle et d'acrylate de méthyle. Il est obtenu en milieu aqueux par polymérisation en émulsion de méthacrylate de méthyle, d'acrylate de méthyle et d'acide méthacrylique, amorcée par un système générateur de radicaux libres stabilisé au moyen de laurylsulfate de sodium et de monooléate de polyoxyéthylénosorbite (polysorbate 80). Les monomères résiduels sont éliminés par une distillation à la vapeur d'eau. |
| Numéro CAS: | 26936-24-3 |
| Nom chimique | Poly (méthylacrylate-co-méthylméthacrylate-co-acide méthacrylique) 7:3:1 |
| Formule chimique | Poly[(CH ₂ :CHCO ₂ CH ₃) _n -co-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ CH ₃) _m -co-(CH ₂ :C(CH ₃)COOH) _p] |
| Masse moléculaire moyenne en masse | Environ 280 000 g/mol |
| Composition/Résidu après évaporation | 28,5 – 31,5 % 1 g de dispersion est séché dans une étuve à 110 °C pendant 5 heures. 9,2 – 12,3 % d'unités d'acide méthacrylique dans la matière sèche |
| Description | Dispersion blanchâtre (le produit est commercialisé sous la forme d'une dispersion aqueuse à 30 % de matière sèche) de faible viscosité à légère odeur caractéristique. |
| Identification | |
| Spectroscopie d'absorption des infrarouges | Caractéristique du composé |
| Viscosité | Max. 20 mPa.s, 30 tpm/20 °C (viscosimétrie Brookfield) |
| valeur pH | 2,0 – 3,5 |
| Densité relative (à 20 °C) | 1,058 – 1,068 |
| Solubilité | La dispersion est miscible dans l'eau, quelle que soit la proportion. Le polymère et la dispersion sont facilement solubles dans l'acétone, l'éthanol et l'alcool isopropylique. La substance est soluble lorsqu'elle est mélangée à de l'hydroxyde de sodium 1 N dans un rapport de 1 à 2. Soluble à un pH supérieur à 7,0. |
| Pureté | |
| Indice d'acidité | Entre 60 et 80 mg KOH/g de matière sèche |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,2 % dans la dispersion |
| Monomères résiduels | Total des monomères (somme de l'acide méthacrylique, du méthacrylate de méthyle et de l'acrylate de méthyle): pas plus de 100 mg/kg dans la dispersion |
| Émulsifiants résiduels | Laurylsulfate de sodium, pas plus de 0,3 % dans la substance sèche Polysorbate 80, pas plus de 1,2 % dans la substance sèche |
| Solvants résiduels | Méthanol, pas plus de 0,1 % dans la dispersion |
| Arsenic | Pas plus de 0,3 mg/kg dans la dispersion |
| Plomb | Pas plus de 0,9 mg/kg dans la dispersion |

| | |
|---------|---|
| Mercure | Pas plus de 0,03 mg/kg dans la dispersion |
| Cadmium | Pas plus de 0,3 mg/kg dans la dispersion |

E 1208 COPOLYMÈRE D'ACÉTATE DE VINYLE ET DE POLYVINYL PYRROLIDONE

| | |
|--|---|
| Synonymes | Copolyvidon; copovidone; copolymère de 1-vinyl-2-pyrrolidone et d'acétate de vinyle; polymère d'acétate d'éthényle, de 2-pyrrolidinone et de 1-éthényle |
| Définition | Il est produit par copolymérisation à radical libre de N-vinyl-2-pyrrolidone et d'acétate de vinyle en solution dans du propan-2-ol, en présence d'initiateurs. |
| Einecs | |
| Nom chimique | Polymère de 1-éthényl-2-pyrrolidinone et de l'ester éthényle de l'acide acétique |
| Formule chimique | (C ₆ H ₉ NO) _n ·(C ₄ H ₆ O ₂) _m |
| Masse moléculaire moyenne viscosimétrique | Entre 26 000 et 46 000 g/mol |
| Composition | Teneur en azote 7,0 – 8,0 % |
| Description | Se présente sous forme de poudre ou de paillettes de couleur blanche à blanc jaunâtre, de taille particulaire moyenne comprise entre 50 et 130 µm. |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, l'éthanol, le chlorure d'éthylène et l'éther. |
| Spectroscopie d'absorption des infrarouges | À préciser. |
| Essai de couleur européen (couleur JB) | Au minimum JB ₅ |
| Valeur K ⁽¹⁾ (1 % de matière sèche en solution aqueuse) | 25,2 – 30,8 |
| Valeur pH | 3,0 – 7,0 (solution aqueuse à 10 %) |
| Pureté | |
| Composé d'acétate de vinyle dans le copolymère | Pas plus de 42,0 % |
| Acétate de vinyle libre | Pas plus de 5 mg/kg |
| Cendres totales | Pas plus de 0,1 % |
| Aldéhyde | Pas plus de 2 000 mg/kg (exprimé en acétaldéhyde) |
| N-vinylpyrrolidone libre | Pas plus de 5 mg/kg |
| Hydrazine | Pas plus de 0,8 mg/kg |
| Teneur en peroxyde | Pas plus de 400 mg/kg |
| Propan-2-ol | Pas plus de 150 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

(¹) Valeur K: indice sans dimension; calculée à partir des mesures de la viscosité cinématique de solutions diluées; sert à indiquer le degré probable de polymérisation ou la dimension moléculaire d'un polymère.

E 1209 COPOLYMÈRE GREFFÉ D'ALCOOL POLYVINYLIQUE ET DE POLYÉTHYLÈNEGLYCOL

| | |
|--------------------------------------|---|
| Synonymes | Copolymère greffé de macrogol et de poly(alcool vinylique); polymère greffé d'éthane-1,2-diol et d'éthanol; polymère greffé d'éthanol et d'oxirane; polymère greffé d'oxirane et d'éthanol; copolymère greffé d'oxyde d'éthylène et d'alcool polyvinyle |
| Définition | Le copolymère greffé d'alcool polyvinyle et de polyéthylèneglycol est un polymère synthétique qui se compose à environ 75 % d'unités PVA et 25 % d'unités PEG |
| Numéro CAS | 96734-39-3 |
| Nom chimique | Copolymère greffé d'alcool polyvinyle et de polyéthylèneglycol |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire moyen | 40 000 à 50 000 g/mol |
| Description | Poudre de couleur blanche à jaunâtre |
| Identification | |
| Solubilité | Facilement soluble dans l'eau, les acides dilués et les solutions diluées d'hydroxydes alcalins; pratiquement insoluble dans l'éthanol, l'acide acétique, l'acétone et le chloroforme |
| Spectre IR | Doit être conforme |
| Valeur pH | 5,0-8,0 |
| Pureté | |
| Indice d'ester | 10 à 75 mg/g KOH |
| Viscosité dynamique | 50 à 250 mPa·s |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 5 % |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 2 % |
| Acétate de vinyl | Pas plus de 20 mg/kg |
| Acide acétique/Total acétate | Pas plus de 1,5 % |
| (Mono- et di-)Éthylèneglycols | Pas plus de 400 mg/kg, séparément ou en association |
| 1,4-Dioxane | Pas plus de 10 mg/kg |
| Oxyde d'éthylène | Pas plus de 0,2 mg/kg |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

| | |
|----------------|---------------------|
| Mercure | Pas plus de 1 mg/kg |
| Cadmium | Pas plus de 1 mg/kg |

E 1404 AMIDON OXYDÉ

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | L'amidon oxydé est de l'amidon traité à l'hypochlorite de sodium. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre, granules ou (sous forme prégélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Observation au microscope | Satisfait à l'essai (forme non prégélatinisée) |
| Épreuve de coloration à l'iode | Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la féculle de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons |
| Groupes carboxyle | Pas plus de 1,1 % (sur la base anhydre) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |

E 1410 PHOSPHATE D'AMIDON

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | Le phosphate d'amidon est de l'amidon estérifié à l'acide orthophosphorique, aux orthophosphates de sodium ou de potassium ou au tripolyphosphate de sodium. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre, granules ou (sous forme prégélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Observation au microscope | Satisfait à l'essai (forme non prégélatinisée) |
| Épreuve de coloration à l'iode | Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la féculle de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons |
| Phosphates résiduels | Pas plus de 0,5 % (exprimés en P) pour l'amidon de blé ou la féculle de pomme de terre (sur la base anhydre) Pas plus de 0,4 % (exprimés en P) pour les autres amidons (sur la base anhydre) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |

E 1412 PHOSPHATE DE DIAMIDON

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | Le phosphate de diamidon est de l'amidon réticulé au trimétaphosphate de sodium ou à l'oxychlorure de phosphore. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre, granules ou (sous forme prégélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Observation au microscope | Satisfait à l'essai (forme non prégélatinisée) |
| Épreuve de coloration à l'iode | Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair) |

| Pureté | |
|-------------------------|--|
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la férule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons |
| Phosphates résiduels | Pas plus de 0,5 % (exprimés en P) pour l'amidon de blé ou la férule de pomme de terre (sur la base anhydre) Pas plus de 0,4 % (exprimés en P) pour les autres amidons (sur la base anhydre) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |

E 1413 PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ

| Synonymes | |
|--------------------------------|--|
| Définition | Le phosphate de diamidon phosphaté est de l'amidon ayant fait l'objet de l'ensemble des traitements décrits pour le phosphate d'amidon et pour le phosphate de diamidon. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre, granules ou (sous forme prégélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Observation au microscope | Satisfait à l'essai (forme non prégélatinisée) |
| Épreuve de coloration à l'iode | Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la férule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons |
| Phosphates résiduels | Pas plus de 0,5 % (exprimés en P) pour l'amidon de blé ou la férule de pomme de terre (sur la base anhydre) Pas plus de 0,4 % (exprimés en P) pour les autres amidons (sur la base anhydre) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |

E 1414 PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ

| Synonymes | |
|--------------------------------|--|
| Définition | Le phosphate de diamidon acétylé est de l'amidon réticulé au trimétaphosphate de sodium ou à l'oxychlorure de phosphore et estérifié à l'anhydride acétique ou à l'acétate de vinyle. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre, granules ou (sous forme prégélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Observation au microscope | Satisfait à l'essai (forme non prégélatinisée) |
| Épreuve de coloration à l'iode | Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la férule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons |
| Groupes acétyle | Pas plus de 2,5 % (sur la base anhydre) |
| Phosphates résiduels | Pas plus de 0,14 % (exprimés en P) pour l'amidon de blé ou la férule de pomme de terre (sur la base anhydre) Pas plus de 0,04 % (exprimés en P) pour les autres amidons (sur la base anhydre) |
| Acétate de vinyle | Pas plus de 0,1 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |

E 1420 AMIDON ACÉTYLÉ

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonymes | Acétate d'amidon |
| Définition | L'amidon acétylé est de l'amidon estérifié à l'anhydride acétique ou à l'acétate de vinyle. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre, granules ou (sous forme prégélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Observation au microscope | Satisfait à l'essai (forme non prégélatinisée) |
| Épreuve de coloration à l'iode | Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la férule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons |
| Groupes acétyle | Pas plus de 2,5 % (sur la base anhydre) |
| Acétate de vinyle | Pas plus de 0,1 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |

E 1422 ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | L'adipate de diamidon acétylé est de l'amidon réticulé à l'anhydride adipique et estérifié à l'anhydride acétique. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre, granules ou (sous forme prégélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Observation au microscope | Satisfait à l'essai (forme non prégélatinisée) |
| Épreuve de coloration à l'iode | Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la férule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons |
| Groupes acétyle | Pas plus de 2,5 % (sur la base anhydre) |
| Groupes adipate | Pas plus de 0,135 % (sur la base anhydre) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |

E 1440 AMIDON HYDROXYPROPYLÉ

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | L'amidon hydroxypropylé est de l'amidon éthérifié à l'oxyde de propylène. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre, granules ou (sous forme prégélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Observation au microscope | Satisfait à l'essai (forme non prégélatinisée) |
| Épreuve de coloration à l'iode | Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la férule de pomme de terre |

| | |
|---------------------------|---|
| | Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons |
| Groupes hydroxypropyle | Pas plus de 7,0 % (sur la base anhydre) |
| Chlorhydrine de propylène | Pas plus de 1 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |

E 1442 PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ

| | |
|--------------------------------|--|
| Synonymes | |
| Définition | Le phosphate de diamidon hydroxypropylé est de l'amidon réticulé au trimétaphosphate de sodium ou à l'oxychlorure de phosphore et éthérisé à l'oxyde de propylène. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre, granules ou (sous forme prégélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Observation au microscope | Satisfait à l'essai (forme non prégélatinisée) |
| Épreuve de coloration à l'iode | Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la férule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons |
| Groupes hydroxypropyle | Pas plus de 7,0 % (sur la base anhydre) |
| Phosphates résiduels | Pas plus de 0,14 % (exprimés en P) pour l'amidon de blé ou la férule de pomme de terre (sur la base anhydre) Pas plus de 0,04 % (exprimés en P) pour les autres amidons (sur la base anhydre) |
| Chlorhydrine de propylène | Pas plus de 1 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |

E 1450 OCTÉNYLE SUCCINATE D'AMIDON SODIQUE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Synonymes | SSOS |
| Définition | L'octényle succinate d'amidon sodique est de l'amidon estérifié à l'anhydride octénylsuccinique. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre, granules ou (sous forme prégélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Observation au microscope | Satisfait à l'essai (forme non prégélatinisée) |
| Épreuve de coloration à l'iode | Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la férule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons |
| Groupes octénylsuccinyle | Pas plus de 3 % (sur la base anhydre) |
| Résidus d'acide octénylsuccinique | Pas plus de 0,3 % (sur la base anhydre) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |

E 1451 AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ

| | |
|--------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | L'amidon oxydé acétylé est de l'amidon traité à l'hypochlorite de sodium, puis estérifié à l'anhydride acétique. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre, granules ou (sous forme prégélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Observation au microscope | Satisfait à l'essai (forme non prégélatinisée) |
| Épreuve de coloration à l'iode | Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la férule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons |
| Groupes carboxyle | Pas plus de 1,3 % (sur la base anhydre) |
| Groupes acétyle | Pas plus de 2,5 % (sur la base anhydre) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |

E 1452 OCTÉNYLESUCCINATE D'AMIDON ET D'ALUMINIUM

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | |
| Définition | L'octénylesuccinate d'amidon et d'aluminium est de l'amidon estérifié à l'anhydride octénylesuccinique et traité au sulfate d'aluminium. |
| EINECS | |
| Nom chimique | |
| Formule chimique | |
| Poids moléculaire | |
| Composition | |
| Description | Poudre, granules ou (sous forme prégélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche |
| Identification | |
| Observation au microscope | Satisfait à l'essai (forme non prégélatinisée) |
| Épreuve de coloration à l'iode | Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair) |
| Pureté | |
| Perte à la dessiccation | Pas plus de 21,0 % |
| Groupes octénylesuccinyle | Pas plus de 3 % (sur la base anhydre) |
| Résidus d'acide octénylesuccinique | Pas plus de 0,3 % (sur la base anhydre) |
| Anhydride sulfureux | Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre) |
| Arsenic | Pas plus de 1 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre) |
| Mercure | Pas plus de 0,1 mg/kg |
| Aluminium | Pas plus de 0,3 % (sur la base anhydre) |

E 1505 CITRATE DE TRIÉTHYLE

| | |
|-----------------------|---|
| Synonymes | Citrate d'éthyle |
| Définition | |
| EINECS | 201-070-7 |
| Nom chimique | Triéthyl-2-hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylate |
| Formule chimique | C ₁₂ H ₂₀ O ₇ |
| Poids moléculaire | 276,29 |
| Composition | Pas moins de 99,0 % |
| Description | Liquide huileux inodore, pratiquement incolore |
| Identification | |
| Densité (25 °C/25 °C) | 1,135-1,139 |
| Indice de réfraction | [n] _D ²⁰ : 1,439-1,441 |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,25 % (méthode de Karl Fischer) |
| Acidité | Pas plus de 0,02 % (exprimée en acide citrique) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 1517 DIACÉTATE DE GLYCÉRYLE

| | |
|----------------------------------|---|
| Synonymes | Diacétine |
| Définition | Le diacétate de glycéryle consiste essentiellement en un mélange de 1,2-diacétates de glycérol et de 1,3-diacétates de glycérol, avec de faibles quantités de monoesters et de triesters. |
| EINECS | |
| Nom chimique | Diacétate de glycéryle, diacétate de 1,2,3-propanetriol |
| Formule chimique | C ₇ H ₁₂ O ₅ |
| Poids moléculaire | 176,17 |
| Composition | Pas moins de 94,0 % |
| Description | Liquide clair, incolore, hygroscopique, quelque peu huileux, dégageant une légère odeur grasse |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau. Miscible avec l'éthanol |
| Épreuve de recherche de glycérol | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche d'acétate | Satisfait à l'essai |
| Densité (20 °C/20 °C) | 1,175-1,195 |
| Intervalle d'ébullition | Entre 259 et 261 °C |
| Pureté | |
| Cendres totales | Pas plus de 0,02 % |
| Acidité | Pas plus de 0,4 % (exprimé en acide acétique) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 1518 TRIACÉTATE DE GLYCÉRYLE

| | |
|----------------------------------|--|
| Synonymes | Triacétine |
| Définition | |
| EINECS | 203-051-9 |
| Nom chimique | Triacétate de glycéryle |
| Formule chimique | C ₉ H ₁₄ O ₆ |
| Poids moléculaire | 218,21 |
| Composition | Pas moins de 98,0 % |
| Description | Liquide incolore, quelque peu huileux, dégageant une odeur légèrement grasse |
| Identification | |
| Épreuve de recherche d'acétate | Satisfait à l'essai |
| Épreuve de recherche de glycérol | Satisfait à l'essai |
| Indice de réfraction | [n] _D ²⁵ entre 1,429 et 1,431 |
| Densité (25 °C/25 °C) | Entre 1,154 et 1,158 |
| Intervalle d'ébullition | Entre 258 et 270 °C |
| Pureté | |
| Teneur en eau | Pas plus de 0,2 % (méthode de Karl Fischer) |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,02 % (exprimées en acide citrique) |
| Arsenic | Pas plus de 3 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 1519 ALCOOL BENZYLIQUE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Synonymes | Phénylcarbinol, alcool phénylméthylique, benzèneméthanol, alpha-hydroxytoluène |
| Définition | |
| EINECS | |
| Nom chimique | Alcool benzylique, phénylméthanol |
| Formule chimique | C ₇ H ₈ O |
| Poids moléculaire | 108,14 |
| Composition | Pas moins de 98,0 % |
| Description | Liquide limpide et incolore dégageant une légère odeur aromatique |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, l'éthanol et l'éther |
| Indice de réfraction | [n] _D ²⁰ : 1,538 — 1,541 |
| Densité (25 °C/25 °C) | 1,042 — 1,047 |
| Épreuve de recherche de peroxydes | Satisfait à l'essai |
| Intervalle de distillation | Pas moins de 95 % v/v: distillation entre 202 et 208 °C |
| Pureté | |
| Indice d'acidité | Pas plus de 0,5 |
| Aldéhydes | Pas plus de 0,2 % v/v (exprimés en benzaldéhyde) |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 1520 PROPANE-1,2-DIOL

| | |
|-------------------------|---|
| Synonymes | Propylèneglycol |
| Définition | |
| EINECS | 200-338-0 |
| Nom chimique | 1,2-dihydroxypropane |
| Formule chimique | C ₃ H ₈ O ₂ |
| Poids moléculaire | 76,10 |
| Composition | Pas moins de 99,5 % sur la base anhydre |
| Description | Liquide visqueux, hygroscopique, incolore, clair |
| Identification | |
| Solubilité | Soluble dans l'eau, l'éthanol et l'acétone |
| Densité (20 °C/20 °C) | 1,035 — 1,040 |
| Indice de réfraction | [n] _D ²⁰ : 1,431 — 1,433 |
| Pureté | |
| Épreuve de distillation | 99,5 % du produit se distille entre 185 °C et 189 °C. Le résidu non distillé (0,5 %) est constitué principalement de dimères et de traces de trimères de propylèneglycol. |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,07 % |
| Teneur en eau | Pas plus de 1,0 % (méthode de Karl Fischer) |
| Plomb | Pas plus de 2 mg/kg |

E 1521 POLYÉTHYLÈNEGLYCOLS

| | |
|------------------------------------|---|
| Synonymes | PEG, macrogol, oxyde de polyéthylène |
| Définition | |
| Nom chimique | Polymères d'addition d'oxyde d'éthylène et d'eau habituellement désignés par un nombre correspondant approximativement au poids moléculaire. |
| Formule chimique | α -Hydro- ω -hydroxypoly (oxy-1,2 éthanediol) |
| Poids moléculaire moyen | (C ₂ H ₄ O) _n H ₂ O (n = nombre d'unités d'oxyde d'éthylène correspondant à un poids moléculaire de 6 000, soit environ 140) |
| Composition | PEG 400: pas moins de 95 % et pas plus de 105 % PEG 3000: pas moins de 90 % et pas plus de 110 % PEG 3350: pas moins de 90 % et pas plus de 110 % PEG 4000: pas moins de 90 % et pas plus de 110 % PEG 6000: pas moins de 90 % et pas plus de 110 % PEG 8000: pas moins de 87,5 % et pas plus de 112,5 % |
| Description | Le PEG 400 est un liquide hygroscopique limpide, visqueux, incolore ou presque incolore. Le PEG 3000, le PEG 3350, le PEG 4000, le PEG 6000 et le PEG 8000 sont des solides blancs ou presque blancs ayant l'aspect de la cire ou de la paraffine. |
| Identification | |
| Intervalle de fusion | PEG 400: 4-8 °C PEG 3000: 50-56 °C PEG 3350: 53-57 °C PEG 4000: 53-59 °C PEG 6000: 55-61 °C PEG 8000: 55-62 °C |
| Viscosité | PEG 400: de 105 à 130 mPa.s à 20 °C PEG 3000: de 75 à 100 mPa.s à 20 °C PEG 3350: de 83 à 120 mPa.s à 20 °C PEG 4000: de 110 à 170 mPa.s à 20 °C PEG 6000: de 200 à 270 mPa.s à 20 °C PEG 8000: de 260 à 510 mPa.s à 20 °C Pour les polyéthylèneglycols de poids moléculaire moyen supérieur à 400, la viscosité est déterminée à partir d'une solution à 50 % m/m de la substance candidate dans l'eau. |
| Solubilité | Le PEG 400 est miscible avec l'eau, très soluble dans l'acétone, dans l'alcool et dans le chlorure de méthylène, pratiquement insoluble dans les huiles grasses et les huiles minérales. Le PEG 3000 et le PEG 3350 sont très solubles dans l'eau et dans le chlorure de méthylène, très légèrement solubles dans l'alcool, pratiquement insolubles dans les huiles grasses et les huiles minérales. Le PEG 4000, le PEG 6000 et le PEG 8000 sont très solubles dans l'eau et dans le chlorure de méthylène, pratiquement insolubles dans l'alcool, les huiles grasses et les huiles minérales. |
| Pureté | |
| Indice d'hydroxyle | PEG 400: 264-300 PEG 3000: 34-42 PEG 3350: 30-38 PEG 4000: 25-32 PEG 6000: 16-22 PEG 8000: 12-16 |
| Cendres sulfatées | Pas plus de 0,2 % |
| 1,4-Dioxane | Pas plus de 10 mg/kg |
| Oxyde d'éthylène | Pas plus de 0,2 mg/kg |
| Éthylèneglycol et diéthylèneglycol | Pas plus de 0,25 % m/m au total, séparément ou en association |
| Plomb | Pas plus de 1 mg/kg |

ANNEXE IV

Liste des colorants alimentaires mentionnés à l'article 3 ter pour lesquels l'étiquetage des produits alimentaires doit comporter une mention supplémentaire.

| Produits alimentaires contenant un ou plusieurs des colorants alimentaires suivants: | Mention |
|--|---|
| Jaune orangé S (E 110) (*) | «nom ou numéro E du ou des colorants: peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants». |
| Jaune de quinoléine (E 104) (*) | |
| Carmoisine (E 122) (*) | |
| Rouge allura (E 129) (*) | |
| Tartrazine (E 102) (*) | |
| Ponceau 4R (E 124)(*) | |

(*) à l'exception :

- a) des produits alimentaires dans lesquelles les colorants sont utilisés pour le marquage de salubrité ou autre des produits à base de viande ou pour l'estampillage ou la coloration décorative des coquilles d'œuf ; et
- b) des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

**Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 3557-22
du 2 jounada II 1444 (26 décembre 2022) autorisant l'inscription de nouvelles variétés de betterave à sucre,
de maïs, de riz et de luzerne au Catalogue officiel des espèces et des variétés de plantes cultivables au Maroc.**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX
ET FORÊTS,

Vu le dahir n°1-69-169 du 10 jounada I 1389 (25 juillet 1969) réglementant la production et la commercialisation de semences et de plants, tel qu'il a été modifié, notamment son article 4 ;

Vu la loi n° 25-08 portant création de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires promulguée par le dahir n°1-09-20 du 22 safar 1430 (18 février 2009), notamment son article 2 ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n°863-75 du 8 chaoual 1397 (22 septembre 1977) fixant les conditions de tenue du Catalogue officiel des espèces et des variétés de plantes cultivables au Maroc, ainsi que les modalités d'expérimentation préalables à l'inscription de nouvelles variétés sur ledit Catalogue ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n°864-75 du 8 chaoual 1397 (22 septembre 1977) relatif à la composition et aux attributions du Comité national de la sélection des semences et des plants, tel qu'il a été modifié et complété ;

Sur proposition du Comité national de la sélection des semences et des plants,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Sont inscrites au Catalogue officiel des espèces et des variétés des plantes cultivables au Maroc, les variétés de betterave à sucre, de maïs, de riz et de luzerne, désignées dans le tableau annexé au présent arrêté.

ART. 2. – L'inscription susindiquée a une durée de validité de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté au « Bulletin officiel ». Elle peut être renouvelée pour une période de cinq (5) ans, à condition que la demande de renouvellement soit formulée auprès de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires deux (2) ans, au moins, avant la date d'expiration de la durée de validité de l'inscription initiale ou du dernier renouvellement d'inscription.

ART. 3. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 2 jounada II 1444 (26 décembre 2022).

MOHAMMED SADIKI.

*

* * *

Annexe

à l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 3557-22 du 2 jounada II 1444 (26 décembre 2022) autorisant l'inscription de nouvelles variétés de betterave à sucre, de maïs, de riz et de luzerne au Catalogue officiel des espèces et des variétés de plantes cultivables au Maroc

Liste des variétés inscrites au Catalogue Officiel**لائحة الأصناف المسجلة في السجل الرسمي**

| ESPECE النوع | VARIETE الصنف | OBTENTEUR المستriet |
|---|--------------------------------|--------------------------------------|
| Betterave à sucre الشمندر السكري | AGLAJA KWS | KWS SAT SE |
| | ANNAMIRA KWS | KWS SAT SE |
| | GONO | SCHREIBERS |
| | MATISSE | SCHREIBERS |
| | PITT | SCHREIBERS |
| | SOLEA | STRUBE |
| | CAROLL | STRUBE |
| | RAISON | STRUBE |
| | BTS 4770 | BETASEED |
| | BTS 6875 RHC | BETASEED |
| | BTS 5950 N | BETASEED |
| | SYBELIUS | MARIBO HILLESHOG |
| | CASABLANCA | MARIBO HILLESHOG |
| | PICASSO | MARIBO HILLESHOG |
| | NIROUS | KUHN & COBV |
| | BABYLOS | KUHN & COBV |
| | HIPPOCAMPE | SES VANDERHAVE |
| | JUNCAL | SES VANDERHAVE |
| | BARROSA | SES VANDERHAVE |
| | FD VOILIER | F. DESPREZ |
| | FD DRIBBLE | F. DESPREZ |
| | FD EPEE | F. DESPREZ |
| | MILANDO | F. LEPEUPLE |
| | DIAMAR | F. LEPEUPLE |
| | SINDIA | F. LEPEUPLE |
| | MAZARIN | MARIBO SEED |
| | FRONTERA | MARIBO SEED |
| | JOKER | MARIBO SEED |
| | DEL 7131 | DELITZSCH |
| | JOBITAR | KUHN & COBV |
| | ARMESA | MARIBO HILLESHOG |
| | VALZER | MARIBO HILLESHOG |
| | HIPPOLUX | SES VANDERHAVE |
| | JEDULA | SES VANDERHAVE |
| | BTS 4665 RHC | BETASEED |
| | BTS 7340 RHC | BETASEED |
| | ALANDO | MARIBO SEED |
| | DAVINCI | MARIBO SEED |
| | DAVIDA KWS | KWS SAT |
| | SATIE | STRUBE |
| | STRU-MAR 02-18 | STRUBE |
| | JIMMY | SCREIBERS |
| | SHRB-MAR 02-18 | SCREIBERS |
| | FD CHELEM | F. DESPREZ |
| | FD AIKIDO | F. DESPREZ |
| | VOLTAPLUS | F. LEPEUPLE |
| | MOGADOR | F. LEPEUPLE |

Liste des variétés inscrites au Catalogue Officiel (suite 1)
لائحة الأصناف المسجلة في السجل الرسمي (تنمية 1)

| ESPECE النوع | VARIETE الصنف | OBTENTEUR المستriet |
|---|------------------|--------------------------------|
| Maïs | TEMUCO | SEMILLAS FITO |
| Groupe demi précoce الذرة | MGM407930 | MAISADOUR SEMENCES |
| الذرة المجموعة نصف الباردة | MGM 277222 | MAISADOUR SEMENCES |
| | AKT 2550 | AKDENIZ TOHUM |
| | AKT 2690 | AKDENIZ TOHUM |
| | AKAROA | SEMIS ITALIA |
| | AGN 720 | SEMIS ITALIA |
| | WHANGAMATA | SEMIS ITALIA |
| | ALESIS | SOCIETE ITALIANA SEMENTI (SIS) |
| | IXABEL | RAGT 2n |
| | P 1241 | PIONEER |
| | P 2088 | PIONEER |
| | SY FUERZA | SYNGENTA FRANCE |
| | SY GIANTS | SYNGENTA FRANCE |
| | SY GLADIUS | SYNGENTA FRANCE |
| | ER 7014 | MONSANTO |
| Riz الأرز | SPILLO | BORANDO DANIELE SEMENTI |
| | KARBOR | BORANDO DANIELE SEMENTI |
| Luzerne الفصة | CARMA | GIE GRASS |

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7167 du 15 rejab 1444 (6 février 2023).

Arrêté de la ministre de l'économie et des finances n° 3582-22 du 4 jounada II 1444 (28 décembre 2022) relatif au plan comptable des assurances.

LA MINISTRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES,

Vu la loi n° 17-99 portant code des assurances promulguée par le dahir n° 1-02-238 du 25 rejab 1423 (3 octobre 2002), telle qu'elle a été modifiée et complétée, notamment son article 234 ;

Vu la loi n° 9-88 relative aux obligations comptables des commerçants promulguée par le dahir n° 1-92-138 du 30 jounada II 1413 (25 décembre 1992), telle qu'elle a été modifiée ;

Vu le décret n° 2-18-1009 du 23 chaabane 1440 (29 avril 2019) pris pour l'application de la loi n° 17-99 portant code des assurances, tel qu'il a été modifié et complété, notamment son article 2 ;

Vu le décret n° 2-88-19 du 16 rabii II 1410 (16 novembre 1989) instituant le Conseil national de la comptabilité, tel qu'il a été complété ;

Après avis du Conseil national de la comptabilité ;

Après avis de l'Autorité de contrôle des assurances et de la prévoyance sociale,

ARRÈTE :

ARTICLE PREMIER. – La forme et le contenu du cadre comptable et des états de synthèse ainsi que la liste et les modalités de fonctionnement des comptes visés à l'article 234 de la loi n° 17-99 susvisée, sont fixés conformément au document, annexé à l'original du présent arrêté, dénommé « plan comptable des assurances - 2022 ».

Le plan comptable précité peut être consulté sur le site électronique du ministère de l'économie et des finances www.finances.gov.ma.

ART. 2. – Est abrogé l'arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 1493-05 du 16 ramadan 1426 (20 octobre 2005) relatif au plan comptable des assurances.

ART. 3. – Le présent arrêté est publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 4 jounada II 1444 (28 décembre 2022).

NADIA FETTAH.

Arrêté de la ministre de l'économie et des finances n° 83-23 du 17 jounada II 1444 (10 janvier 2023) relatif au recouvrement de la taxe professionnelle par la Direction générale des impôts.

LA MINISTRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES,

Vu la loi n° 47-06 relative à la fiscalité des collectivités territoriales, promulguée par le dahir n° 1-07-195 du 19 kaada 1428 (30 novembre 2007), telle qu'elle a été modifiée et complétée par la loi n° 07-20 promulguée par le dahir n° 1-20-91 du 16 jounada I 1442 (31 décembre 2020), notamment son article 168 *ter* ;

Vu la loi n° 15-97 formant code de recouvrement des créances publiques, promulguée par le dahir n° 1-00-175 du 28 moharrem 1421 (3 mai 2000), notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'intérieur et de la ministre de l'économie et des finances n° 733-22 du 29 chaabane 1443 (1^{er} avril 2022) relatif au dépôt des déclarations des taxes dues au profit des collectivités territoriales et à leur paiement électronique, notamment son article premier,

ARRÈTE :

ARTICLE PREMIER. – En application des dispositions de l'article 6 de la loi susvisée n° 07-20, tous les contribuables assujettis à la taxe professionnelle en vertu de la loi n° 47-06 relative à la fiscalité des collectivités territoriales, doivent s'acquitter de cette taxe auprès de la recette de l'administration fiscale.

ART. 2. – En application des dispositions de l'article 168 *ter* de la loi précitée n° 47-06, il peut être procédé au paiement électronique de la taxe professionnelle à travers le portail électronique de la Direction générale des impôts www.tax.gov.ma ou à travers l'un des établissements de crédit ou des établissements de paiement agréés ou par tout autre moyen de paiement conformément aux textes législatifs et réglementaires en vigueur.

ART. 3. – Le présent arrêté est publié au *Bulletin officiel* et entre en vigueur à compter du 1^{er} mars 2023.

Rabat, le 17 jounada II 1444 (10 janvier 2023).

NADIA FETTAH.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7168 du 18 rejab 1444 (9 février 2023).

Arrêté du ministre de l'industrie et du commerce n° 214-23 du 4 rejab 1444 (26 janvier 2023) portant prorogation du délai d'exigibilité de la licence d'exportation sur les lingots de laiton.

LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE,

Vu l'arrêté du ministre du commerce extérieur, des investissements extérieurs et de l'artisanat n° 1308-94 du 7 kaada 1414 (19 avril 1994) fixant la liste des marchandises faisant l'objet des mesures de restrictions quantitatives à l'importation et à l'exportation, tel qu'il a été modifié et complété et notamment par l'arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et de l'économie verte et numérique n° 1643-21 du 5 kaada 1442 (16 juin 2021),

ARRÈTE :

ARTICLE PREMIER. – Est prorogé, jusqu'au 18 février 2024, le délai d'exigibilité de la licence d'exportation sur les lingots de laiton relevant de la position tarifaire EX7403210000 et EX740721 figurant sur la liste II relative aux marchandises soumises à licence d'exportation, annexé à l'arrêté du ministre du commerce extérieur, des investissements extérieurs et de l'artisanat susvisé n° 1308-94 du 7 kaada 1414 (19 avril 1994).

ART. 2. – Le présent arrêté est publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 4 rejab 1444 (26 janvier 2023).

RYAD MEZZOUR.

TEXTES PARTICULIERS

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3117-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «MUSSELS HARVEST MOROCCO Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Mussels Harvest Morocco» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME,
DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,
LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE
L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n°2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n°3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/358 signée le 16 chaoual 1443 (17 mai 2022) entre la société «MUSSELS HARVEST MOROCCO Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société «MUSSELS HARVEST MOROCCO Sarl AU», immatriculée au registre de commerce d'Agadir sous le numéro 50395 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/358 signée le 16 chaoual 1443 (17 mai 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée «Mussels Harvest Morocco» pour l'élevage, en mer, des espèces halieutiques suivantes :

- la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » ;
- l'huître creuse « *Crassostrea gigas* ».

ART. 2 – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n°2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement, doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n°1643-10 susvisé.

ART. 3 – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société «MUSSELS HARVEST MOROCCO Sarl AU», doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » et de l'huître creuse « *Crassostrea gigas* » élevées.

ART. 4 – L'extrait de la convention n° 2022/SMA/358 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5 – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,*

MOHAMMED SADIKI.

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé du
budget,*

FOUZI LEKJAA.

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 3117-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «MUSSELS HARVEST MOROCCO Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Mussels Harvest Morocco» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente

Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée «Mussels Harvest Morocco» n° 2022/SMA/358 signée le 16 chaoual 1443 (17 mai 2022) entre la société «MUSSELS HARVEST MOROCCO Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))

| Nom du bénéficiaire : | Société «MUSSELS HARVEST MOROCCO Sarl AU» Douar Aghroud Oufella, Commune de Tamri, Agadir | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------------|--|--------|----------|-----------|----|------------------|----------------|----|-----------------|----------------|----|-----------------|----------------|----|-----------------|---------------|--------|----------|-----------|----|------------------|----------------|----|-----------------|----------------|----|----------------|----------------|----|-----------------|----------------|--------|----------|-----------|----|----------------|----------------|----|-----------------|----------------|----|-----------------|----------------|----|----------------|----------------|
| Durée de la Convention : | Dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large d'imiouaddar, commune de Tamri, préfecture d'Agadir Ida-Outanane | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Quarante-cinq (45) hectares | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <p>Première parcelle :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>30° 36'24,818" N</td> <td>9°49'12,731" W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>30°36'35,953" N</td> <td>9°49'26,406" W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>30°36'43,047" N</td> <td>9°49'18,684" W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>30°36'31,912" N</td> <td>9°49'5,010" W</td> </tr> </tbody> </table> <p>Deuxième parcelle :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>30° 35'47,083" N</td> <td>9°48'26,399" W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>30°35'58,219" N</td> <td>9°48'40,070" W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>30°36'5,313" N</td> <td>9°48'32,348" W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>30°35'54,176" N</td> <td>9°48'18,677" W</td> </tr> </tbody> </table> <p>Troisième parcelle :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>30°36'2,571" N</td> <td>9°48'45,412" W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>30°36'13,707" N</td> <td>9°48'59,085" W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>30°36'20,800" N</td> <td>9°48'51,363" W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>30°36'9,664" N</td> <td>9°48'37,691" W</td> </tr> </tbody> </table> | | | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 30° 36'24,818" N | 9°49'12,731" W | B2 | 30°36'35,953" N | 9°49'26,406" W | B3 | 30°36'43,047" N | 9°49'18,684" W | B4 | 30°36'31,912" N | 9°49'5,010" W | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 30° 35'47,083" N | 9°48'26,399" W | B2 | 30°35'58,219" N | 9°48'40,070" W | B3 | 30°36'5,313" N | 9°48'32,348" W | B4 | 30°35'54,176" N | 9°48'18,677" W | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 30°36'2,571" N | 9°48'45,412" W | B2 | 30°36'13,707" N | 9°48'59,085" W | B3 | 30°36'20,800" N | 9°48'51,363" W | B4 | 30°36'9,664" N | 9°48'37,691" W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 30° 36'24,818" N | 9°49'12,731" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 30°36'35,953" N | 9°49'26,406" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 30°36'43,047" N | 9°49'18,684" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 30°36'31,912" N | 9°49'5,010" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 30° 35'47,083" N | 9°48'26,399" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 30°35'58,219" N | 9°48'40,070" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 30°36'5,313" N | 9°48'32,348" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 30°35'54,176" N | 9°48'18,677" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 30°36'2,571" N | 9°48'45,412" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 30°36'13,707" N | 9°48'59,085" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 30°36'20,800" N | 9°48'51,363" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 30°36'9,664" N | 9°48'37,691" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cinquante (50) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole | Elevage des espèces halieutiques suivantes : – La moule des espèces « <i>Mytilus galloprovincialis</i> » et « <i>Perna perna</i> » ; – l'huître creuse « <i>Crassostrea gigas</i> ». – Filière sub-surface pour la moule – Poches et lanternes en suspension et en surélévation sur filières pour l'huître creuse | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique : | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement ; Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due: | - droit fixe : Vingt-deux mille cinq cent (22.500) dirhams par an - droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3118-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «SEA CORP Sarl AU » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Sea Corp» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME,
DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,
LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE
L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n°2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n°3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférant, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/357 signée le 15 chaoual 1443 (16 mai 2022) entre la société «SEA CORP Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société «SEA CORP Sarl AU», immatriculée au registre de commerce d'Agadir sous le numéro 50528 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/357 signée le 15 chaoual 1443 (16 mai 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée «Sea Corp» pour l'élevage, en mer, des espèces halieutiques suivantes :

- la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » ;
- l'huître creuse « *Crassostrea gigas* » ;
- la coquille Saint Jacques « *Pecten jacobaeus* ».

ART. 2 – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n°2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement, doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n°1643-10 susvisé.

ART. 3 – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société «SEA CORP Sarl AU», doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* », de l'huître creuse « *Crassostrea gigas* » et de la coquille Saint Jacques « *Pecten jacobaeus* » élevées.

ART. 4 – L'extrait de la convention n° 2022/SMA/357 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5 – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,*

MOHAMMED SADIKI.

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé du
budget,*

FOUZI LEKJAA.

* * *

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé, du budget n°3118-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «SEA CORP Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Sea Corp» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente

Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée «Sea Corp»

**n° 2022/SMA/357 signée le 15 chaoual 1443 (16 mai 2022) entre la société «SEA CORP Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))**

| Nom du bénéficiaire : | Société «SEA CORP Sarl AU» 1 ^{er} étage, Bloc C15, cité Dakhla -Agadir | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------------|----------|-----------|----|------------------|----------------|----|-----------------|----------------|----|----------------|----------------|----|----------------|----------------|
| Durée de la Convention : | Dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large d'Imiouaddar, commune de Tamri, Préfecture d'Agadir Ida-Outanane | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Quinze (15) hectares | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>30° 36'12,255" N</td> <td>9°49'52,196" W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>30°36'19,350" N</td> <td>9°49'44,476" W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>30°36'8,215" N</td> <td>9°49'30,801" W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>30°36'1,121" N</td> <td>9°49'38,522" W</td> </tr> </tbody> </table> | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 30° 36'12,255" N | 9°49'52,196" W | B2 | 30°36'19,350" N | 9°49'44,476" W | B3 | 30°36'8,215" N | 9°49'30,801" W | B4 | 30°36'1,121" N | 9°49'38,522" W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 30° 36'12,255" N | 9°49'52,196" W | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 30°36'19,350" N | 9°49'44,476" W | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 30°36'8,215" N | 9°49'30,801" W | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 30°36'1,121" N | 9°49'38,522" W | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cinquante (50) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole | Elevage des espèces halieutiques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> – La moule des espèces « <i>Mytilus galloprovincialis</i> » et « <i>Perna perna</i> » ; – L'huître creuse « <i>Crassostrea gigas</i> » ; – La coquille Saint Jacques « <i>Pecten jacobaeus</i> ». – Filière de sub-surface pour la moule ; – Poches et lanternes en suspension et en surélévation sur filières pour l'huître creuse et la coquille Saint Jacques. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH) | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement ; | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due: | <ul style="list-style-type: none"> – droit fixe : Sept mille cinq cent (7.500) dirhams par an – droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | |

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3119-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «NOUN ZWITER Sarl » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Noun Zwiter» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME,
DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,
LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE
L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n°2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n°3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1643-10 du 11 joumada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/GON/351 signée le 19 chaoual 1443 (20 mai 2022) entre la société «NOUN ZWITER Sarl» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société «NOUN ZWITER Sarl », immatriculée au registre de commerce de Guelmim sous le numéro 3499 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/GON/351 signée le 19 chaoual 1443 (20 mai 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée «Noun Zwiter» pour l'élevage, en mer, des espèces halieutiques suivantes :

- la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » ;
- l'huître creuse « *Crassostrea gigas* ».

ART. 2 – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n°2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement, doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n°1643-10 susvisé.

ART. 3 – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société «NOUN ZWITER Sarl», doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » et de l'huître creuse « *Crassostrea gigas* » élevées.

ART. 4 – L'extrait de la convention n° 2022/GON/351 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 2 – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,*

MOHAMMED SADIKI.

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé du
budget,*

FOUZI LEKJAA.

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3119-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «NOUN ZWITER Sarl » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Noun Zwiter» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente

**Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée «Noun Zwiter»
n° 2022/GON/351 signée le 19 chaoual 1443 (20 mai 2022) entre la société «NOUN ZWITER Sarl » et le
ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts**

(art.9 du décret n°2-08-562 du 13 hija1429 (12 décembre 2008))

| Nom du bénéficiaire : | Société «NOUN ZWITER Sarl» Rue Lalla Hassna, Hay Nouadr, n°14- Guelmim | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------------------|--|--------|----------|-----------|-----------|--------------------|------------------|-----------|-------------------|------------------|-----------|-------------------|------------------|-----------|-------------------|------------------|
| Durée de la Convention : | Dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large de R'kount, commune de Mirleft, province de Sidi Ifni | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Quinze (15) hectares | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>29° 31'20,91862" N</td> <td>10°6'49,92627" W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>29°31'35,63468" N</td> <td>10°6'42,05610" W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>29°31'31,50618" N</td> <td>10°6'31,96408" W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>29°31'16,79028" N</td> <td>10°6'39,83459" W</td> </tr> </tbody> </table> | | | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 29° 31'20,91862" N | 10°6'49,92627" W | B2 | 29°31'35,63468" N | 10°6'42,05610" W | B3 | 29°31'31,50618" N | 10°6'31,96408" W | B4 | 29°31'16,79028" N | 10°6'39,83459" W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 29° 31'20,91862" N | 10°6'49,92627" W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 29°31'35,63468" N | 10°6'42,05610" W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 29°31'31,50618" N | 10°6'31,96408" W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 29°31'16,79028" N | 10°6'39,83459" W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cinquante (50) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole : | Elevage des espèces halieutiques suivantes : – La moule des espèces « <i>Mytilus galloprovincialis</i> » et « <i>Perna perna</i> » ; – l'huître creuse « <i>Crassostrea gigas</i> ». | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | – Filière de sub-surface | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique : | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement ; | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due : | – droit fixe : Sept mille cinq cent (7.500) dirhams par an – droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7167 du 15 rejeb 1444 (6 février 2023).

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3120-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société « AQUA SEAFOOD Sarl » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Aqua Seafood» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME,
DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,
LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE
L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n°2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n°3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/GON/354 signée le 15 kaada 1443 (15 juin 2022) entre la société «AQUA SEAFOOD Sarl» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société « AQUA FOOD Sarl », immatriculée au registre de commerce d'Agadir sous le numéro 47579 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/GON/354 signée le 15 kaada 1443 (15 juin 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée «Aqua Seafood» pour l'élevage, en mer, des espèces halieutiques suivantes :

- la dorade royale « *Sparus aurata* » ;
- le Bar ou loup « *Dicentrarchus labrax* ».

ART. 2 – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n°2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement, doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n°1643-10 susvisé.

ART. 3 – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société «AQUA SEAFOOD Sarl», doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de la dorade royale « *Sparus aurata* » et du bar ou loup « *Dicentrarchus labrax* » élevées.

ART. 4 – L'extrait de la convention n° 2022/GON/354 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5 – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,*

MOHAMMED SADIKI.

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé du
budget,*

FOUZI LEKJAA.

*

* *

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3120-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «AQUA SEAFOOD Sarl » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Aqua Seafood» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante

**Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée «Aqua Seafood» n° 2022/GON/354 signée le 15 kaada 1443 (15 juin 2022) entre la société «AQUA SEAFOOD Sarl » et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))**

| Nom du bénéficiaire : | Société «AQUA SEAFOOD Sarl» Imm. N°8, bureau n°14, 4 ^{ème} étage, Av.Hassan I, cité Dakhla -Agadir | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-------------------|--|--------|----------|-----------|-----------|--------------------|-------------------|-----------|-------------------|-------------------|-----------|-------------------|-------------------|-----------|-------------------|-------------------|--------|----------|-----------|-----------|-------------------|-------------------|-----------|-------------------|------------------|-----------|-------------------|-------------------|-----------|-------------------|------------------|
| Durée de la Convention : | Dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : Superficie : | En mer, au large de Sidi Ifni, province de Sidi Ifni Cinquante (50) hectares | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <p>Première parcelle :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>29° 27'40,88253" N</td> <td>10°10'38,72130" W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>29°27'52,87702" N</td> <td>10°10'26,20482" W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>29°27'41,92730" N</td> <td>10°10'12,50429" W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>29°27'29,93316" N</td> <td>10°10'25,02087" W</td> </tr> </tbody> </table> <p>Deuxième parcelle :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>29° 27'4,90877" N</td> <td>10°11'16,25249" W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>29°27'16,90419" N</td> <td>10°11'3,73846" W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>29°27'55,95552" N</td> <td>10°10'50,03823" W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>29°26'53,96045" N</td> <td>10°11'2,55236" W</td> </tr> </tbody> </table> | | | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 29° 27'40,88253" N | 10°10'38,72130" W | B2 | 29°27'52,87702" N | 10°10'26,20482" W | B3 | 29°27'41,92730" N | 10°10'12,50429" W | B4 | 29°27'29,93316" N | 10°10'25,02087" W | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 29° 27'4,90877" N | 10°11'16,25249" W | B2 | 29°27'16,90419" N | 10°11'3,73846" W | B3 | 29°27'55,95552" N | 10°10'50,03823" W | B4 | 29°26'53,96045" N | 10°11'2,55236" W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 29° 27'40,88253" N | 10°10'38,72130" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 29°27'52,87702" N | 10°10'26,20482" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 29°27'41,92730" N | 10°10'12,50429" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 29°27'29,93316" N | 10°10'25,02087" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 29° 27'4,90877" N | 10°11'16,25249" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 29°27'16,90419" N | 10°11'3,73846" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 29°27'55,95552" N | 10°10'50,03823" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 29°26'53,96045" N | 10°11'2,55236" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cent (100) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole | Elevage des espèces halieutiques suivantes : – La dorade royale « <i>Sparus aurata</i> » ; – Le Bar ou loup « <i>Dicentrarchus labrax</i> ». | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : Moyens d'exploitation : | Cages flottantes Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement ; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due: | – droit fixe : Vingt-cinq mille (25.000) dirhams par an – droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7167 du 15 rejab 1444 (6 février 2023).

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 3121-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «ATLANTIC OCEAN FARMS MOROCCO Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Atlantic Océan Farms Morocco Ain Baida» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME,
DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,
LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE
L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n°2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n°3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n°2018/DOE/029 signée le 19 ramadan 1443 (21 avril 2022) entre la société «ATLANTIC OCEAN FARMS MOROCCO Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société « ATLANTIC OCEAN FARMS MOROCCO Sarl AU», immatriculée au registre de commerce de Dakhla sous le numéro 7513 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n°2018/DOE/029 signée le 19 ramadan 1443 (21 avril 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée « Atlantic Océan Farms Morocco Ain Baida» pour l'élevage, en mer, des espèces halieutiques suivantes :

- Pétoncle Blanc «*Aequipecten opercularis*» ;
- Coquille Saint Jacques des deux espèces «*Pecten maximus*» et «*Pecten jacobaeus*» ;
- Pétoncle noir «*Chlamys varia*» ;
- Pétoncle japonais «*Patinopecten yessoensis*».

ART. 2 – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n°2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement, doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n°1643-10 susvisé.

ART. 3 – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société « ATLANTIC OCEAN FARMS MOROCCO Sarl AU», doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties du pétoncle blanc «*Aequipecten opercularis*», de la coquille Saint Jacques des deux espèces «*Pecten maximus*» et «*Pecten jacobaeus*», du pétoncle noir «*Chlamys varia*» et du pétoncle japonais «*Patinopecten yessoensis*» élevés.

ART. 4 – L'extrait de la convention n° 2018/DOE/029 mentionnée à l'article premier ci-dessus, qui conformément aux dispositions de l'article 9 du décret précité n°2-08-562 reprend les principales dispositions contenues dans ladite convention, est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5 – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,*

MOHAMMED SADIKI.

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé du
budget,*

FOUZI LEKJAA.

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3121-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «ATLANTIC OCEAN FARMS MOROCCO Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Atlantic Océan Farms Morocco Ain Baida» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante

Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée «Atlantic Océan Farms Morocco Ain Baida» n° 2018/DOE/029 signée le 19 ramadan 1443 (21 avril 2022) entre la société «ATLANTIC OCEAN FARMS MOROCCO Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts

(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))

| | | | |
|---|---|---------------|-----------------|
| Nom du bénéficiaire : | Société «ATLANTIC OCEAN FARMS MOROCCO Sarl AU» Lotissement N° 1-4, zone industrielle Essalam- Dakhla | | |
| Durée de la Convention : | Dix (10) ans, renouvelable | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large de Ain Baida, Province d'Oued Eddahab | | |
| Superficie : | Six cent quarante (640) hectares | | |
| Limites externes d'implantation pour l'exploitation: | Parcelle | Bornes | Latitude |
| | P 1 | B1 | 22°49'44,183" N |
| | | B2 | 22°49'37,992" N |
| | | B3 | 22°49'47,953" N |
| | | B4 | 22°49'54,144" N |
| | P 2 | B1 | 22°50'8,530" N |
| | | B2 | 22°50'2,338" N |
| | | B3 | 22°50'12,294" N |
| | | B4 | 22°50'18,485" N |
| | P 3 | B1 | 22°51'22,199" N |
| | | B2 | 22°51'16,007" N |
| | | B3 | 22°51'25,964" N |
| | | B4 | 22°51'32,155" N |
| | P 4 | B1 | 22°51'18,251" N |
| | | B2 | 22°51'12,060" N |
| | | B3 | 22°51'22,013" N |
| | | B4 | 22°51'28,205" N |
| | P 5 | B1 | 22°49'12,702" N |
| | | B2 | 22°49'6,510" N |
| | | B3 | 22°49'16,464" N |
| | | B4 | 22°49'22,656" N |
| | P 6 | B1 | 22°49'26,693" N |
| | | B2 | 22°49'20,501" N |
| | | B3 | 22°49'30,453" N |
| | | B4 | 22°49'36,645" N |
| | P 7 | B1 | 22°49'35,947" N |
| | | B2 | 22°49'29,756" N |
| | | B3 | 22°49'39,713" N |
| | | B4 | 22°49'45,905" N |
| | P 8 | B1 | 22°50'41,098" N |
| | | B2 | 22°50'34,906" N |
| | | B3 | 22°50'44,859" N |
| | | B4 | 22°50'51,051" N |
| | P 9 | B1 | 22°51'8,820" N |
| | | B2 | 22°51'2,629" N |
| | | B3 | 22°51'12,589" N |
| | | B4 | 22°51'18,780" N |
| | P 10 | B1 | 22°50'3,947" N |
| | | B2 | 22°49'57,756" N |
| | | B3 | 22°50'7,708" N |
| | | B4 | 22°50'13,900" N |

| | | | |
|-------------|----|-----------------|-----------------|
| P 11 | B1 | 22°50'31,672" N | 16°21'23,156" W |
| | B2 | 22°50'25,488" N | 16°21'25,303" W |
| | B3 | 22°50'35,441" N | 16°21'58,705" W |
| | B4 | 22°50'41,631" N | 16°21'56,557" W |
| P 12 | B1 | 22°50'2,757" N | 16°20'41,513" W |
| | B2 | 22°49'56,566" N | 16°20'43,663" W |
| | B3 | 22°50'6,527" N | 16°21'17,060" W |
| | B4 | 22°50'12,718" N | 16°21'14,911" W |
| P 13 | B1 | 22°48'48,358" N | 16°21'7,332" W |
| | B2 | 22°48'42,166" N | 16°21'9,481" W |
| | B3 | 22°48'52,126" N | 16°21'42,874" W |
| | B4 | 22°48'58,318" N | 16°21'40,725" W |
| P 14 | B1 | 22°49'45,268" N | 16°23'22,591" W |
| | B2 | 22°49'39,077" N | 16°23'24,738" W |
| | B3 | 22°49'49,028" N | 16°23'58,138" W |
| | B4 | 22°49'55,220" N | 16°23'55,991" W |
| P 15 | B1 | 22°50'27,105" N | 16°22'16,433" W |
| | B2 | 22°50'20,913" N | 16°22'18,582" W |
| | B3 | 22°50'30,869" N | 16°22'51,983" W |
| | B4 | 22°50'37,060" N | 16°22'49,835" W |
| P 16 | B1 | 22°49'17,269" N | 16°21'49,016" W |
| | B2 | 22°49'11,077" N | 16°21'51,165" W |
| | B3 | 22°49'21,035" N | 16°22'24,561" W |
| | B4 | 22°49'27,226" N | 16°22'22,412" W |
| P 17 | B1 | 22°48'58,694" N | 16°21'55,462" W |
| | B2 | 22°48'52,503" N | 16°21'57,610" W |
| | B3 | 22°49'2,460" N | 16°22'31,005" W |
| | B4 | 22°49'8,651" N | 16°22'28,857" W |
| P 18 | B1 | 22°49'6,932" N | 16°21'0,885" W |
| | B2 | 22°49'0,741" N | 16°21'3,034" W |
| | B3 | 22°49'10,701" N | 16°21'36,428" W |
| | B4 | 22°49'16,892" N | 16°21'34,279" W |
| P 19 | B1 | 22°49'31,277" N | 16°22'35,795" W |
| | B2 | 22°49'25,085" N | 16°22'37,943" W |
| | B3 | 22°49'35,040" N | 16°23'11,341" W |
| | B4 | 22°49'41,231" N | 16°23'9,194" W |
| P 20 | B1 | 22°50'13,095" N | 16°21'29,650" W |
| | B2 | 22°50'6,904" N | 16°21'31,798" W |
| | B3 | 22°50'16,862" N | 16°22'5,198" W |
| | B4 | 22°50'23,054" N | 16°22'3,049" W |
| P 21 | B1 | 22°50'21,333" N | 16°20'35,018" W |
| | B2 | 22°50'15,149" N | 16°20'37,166" W |
| | B3 | 22°50'25,105" N | 16°21'10,566" W |
| | B4 | 22°50'31,295" N | 16°21'8,417" W |
| P 22 | B1 | 22°51'4,257" N | 16°22'3,496" W |
| | B2 | 22°50'58,065" N | 16°22'5,644" W |
| | B3 | 22°51'8,022" N | 16°22'39,048" W |
| | B4 | 22°51'14,213" N | 16°22'36,899" W |
| P 23 | B1 | 22°49'25,609" N | 16°20'54,410" W |
| | B2 | 22°49'19,419" N | 16°20'56,558" W |
| | B3 | 22°49'29,378" N | 16°21'29,954" W |
| | B4 | 22°49'35,570" N | 16°21'27,805" W |
| P 24 | B1 | 22°49'54,521" N | 16°21'36,096" W |
| | B2 | 22°49'48,330" N | 16°21'38,245" W |
| | B3 | 22°49'58,288" N | 16°22'11,643" W |
| | B4 | 22°50'4,479" N | 16°22'9,495" W |

| | | | |
|-------------|----|-----------------|-----------------|
| P 25 | B1 | 22°50'22,523" N | 16°23'9,677" W |
| | B2 | 22°50'16,331" N | 16°23'11,825" W |
| | B3 | 22°50'26,284" N | 16°23'45,227" W |
| | B4 | 22°50'32,476" N | 16°23'43,079" W |
| P 26 | B1 | 22°49'49,955" N | 16°22'29,323" W |
| | B2 | 22°49'43,764" N | 16°22'31,471" W |
| | B3 | 22°49'53,718" N | 16°23'4,870" W |
| | B4 | 22°49'59,910" N | 16°23'2,723" W |
| P 27 | B1 | 22°51'36,826" N | 16°22'43,854" W |
| | B2 | 22°51'30,635" N | 16°22'46,002" W |
| | B3 | 22°51'40,589" N | 16°23'19,408" W |
| | B4 | 22°51'46,780" N | 16°23'17,260" W |
| P 28 | B1 | 22°50'57,847" N | 16°20'20,653" W |
| | B2 | 22°50'51,656" N | 16°20'22,803" W |
| | B3 | 22°51'1,619" N | 16°20'56,204" W |
| | B4 | 22°51'7,810" N | 16°20'54,054" W |
| P 29 | B1 | 22°50'45,682" N | 16°22'9,942" W |
| | B2 | 22°50'39,497" N | 16°22'12,088" W |
| | B3 | 22°50'49,448" N | 16°22'45,492" W |
| | B4 | 22°50'55,638" N | 16°22'43,344" W |
| P 30 | B1 | 22°50'50,247" N | 16°21'16,709" W |
| | B2 | 22°50'44,055" N | 16°21'18,858" W |
| | B3 | 22°50'54,014" N | 16°21'52,259" W |
| | B4 | 22°51'0,206" N | 16°21'50,110" W |
| P 31 | B1 | 22°50'59,676" N | 16°22'56,743" W |
| | B2 | 22°50'53,491" N | 16°22'58,889" W |
| | B3 | 22°51'3,439" N | 16°23'32,295" W |
| | B4 | 22°51'9,630" N | 16°23'30,148" W |
| P 32 | B1 | 22°50'39,907" N | 16°20'28,569" W |
| | B2 | 22°50'33,716" N | 16°20'30,719" W |
| | B3 | 22°50'43,678" N | 16°21'4,119" W |
| | B4 | 22°50'49,869" N | 16°21'1,969" W |

Zone de protection :

Largeur de cent (100) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole

de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation

Signalement en mer :**Activité de la ferme aquacole :**

Élevage des espèces halieutiques suivantes :

- Pétoncle Blanc «*Aequipecten opercularis*»;
- Coquille Saint Jacques des deux espèces «*Pecten maximus*» et «*Pecten jacobaeus*» ;
- Pétoncle noir «*Chlamys varia*» ;
- Pétoncle japonais «*Patinopecten yessoensis*».

- Poches ou lanternes en suspension ou en surélévation sur filières ;
- Elevage au sol en eaux profondes.

Moyens d'exploitation:

Navires de servitude

Contrôle et suivi technique et scientifique :

L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH)

Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement ;

Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination.

Surveillance environnementale :**Gestion des déchets :**

- **droit fixe** : Trois cent vingt mille (320.000) dirhams par an
- **droit variable** : 1/1000 de la valeur des espèces vendues.

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3122-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «KIRMA SEA Sarl » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Kirma Sea» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME,
DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,
LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE
L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n°2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n° 3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/DOE/374 signée le 18 hija 1443 (18 juillet 2022) entre la société «KIRMA SEA Sarl» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société «KIRMA SEA Sarl», immatriculée au registre de commerce de Dakhla sous le numéro 18165 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/DOE/374 signée le 18 hija 1443 (18 juillet 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée «Kirma Sea» pour la culture, en mer, de l'algue « *Gracilaria Gracilis* ».

ART. 2 – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n°2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement, doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n°1643-10 susvisé.

ART. 3 – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société «KIRMA SEA Sarl», doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de l'algue « *Gracilaria Gracilis* » cultivée.

ART. 4 – L'extrait de la convention n° 2022/DOE/374 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5 – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,
MOHAMMED SADIKI.*

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé du
budget,
FOUZI LEKJAA.*

*

* *

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3122-22 du 20 rabii II 1444 (15 novembre 2022) autorisant la société «KIRMA SEA Sarl » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Kirma Sea» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente

Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée «Kirma Sea » n° 2022/DOE/374 signée le 18 hija 1443 (18 juillet 2022) entre la société «KIRMA SEA Sarl» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))

| Nom du bénéficiaire : | Société «KIRMA SEA Sarl» N°314 Lotissement Al Qods- El Jadida | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----------------|--|--------|----------|-----------|-----------|------------------|-----------------|-----------|-----------------|-----------------|-----------|---------------|----------------|-----------|---------------|----------------|-----------|-----------------|-----------------|-----------|-----------------|-----------------|-----------|-----------------|-----------------|-----------|-----------------|-----------------|
| Durée de la Convention : | Dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large de la commune d'Imlili, Province d'Oued Eddahab | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Quarante (40) hectares | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>22° 59'52.365" N</td> <td>16°11'29.404" W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>22°59'46.659" N</td> <td>16°11'32.777" W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>23°0'2.271" N</td> <td>16°12'3.590" W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>23°0'7.976" N</td> <td>16°12'0.218" W</td> </tr> <tr> <td>B5</td> <td>22°59'33.807" N</td> <td>16°10'44.179" W</td> </tr> <tr> <td>B6</td> <td>22°59'28.102" N</td> <td>16°10'47.552" W</td> </tr> <tr> <td>B7</td> <td>22°59'43.716" N</td> <td>16°11'18.363" W</td> </tr> <tr> <td>B8</td> <td>22°59'49.421" N</td> <td>16°11'14.990" W</td> </tr> </tbody> </table> | | | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 22° 59'52.365" N | 16°11'29.404" W | B2 | 22°59'46.659" N | 16°11'32.777" W | B3 | 23°0'2.271" N | 16°12'3.590" W | B4 | 23°0'7.976" N | 16°12'0.218" W | B5 | 22°59'33.807" N | 16°10'44.179" W | B6 | 22°59'28.102" N | 16°10'47.552" W | B7 | 22°59'43.716" N | 16°11'18.363" W | B8 | 22°59'49.421" N | 16°11'14.990" W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 22° 59'52.365" N | 16°11'29.404" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 22°59'46.659" N | 16°11'32.777" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 23°0'2.271" N | 16°12'3.590" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 23°0'7.976" N | 16°12'0.218" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B5 | 22°59'33.807" N | 16°10'44.179" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B6 | 22°59'28.102" N | 16°10'47.552" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B7 | 22°59'43.716" N | 16°11'18.363" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B8 | 22°59'49.421" N | 16°11'14.990" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cinquante (50) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole : | Culture de l'algue « <i>Gracilaria Gracilis</i> » | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | - Filière de sub-surface | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique : | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement ; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due : | <ul style="list-style-type: none"> – droit fixe : Vingt mille (20.000) dirhams par an – droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7167 du 15 rejab 1444 (6 février 2023).

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3659-22 du 6 jounada II 1444 (30 décembre 2022) autorisant la société «SEA GATE Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Sea Gate Algoculture» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME,
DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,
LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE
L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n°2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n°3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n°2022/DOE/380 signée le 17 moharrem 1444 (15 août 2022) entre la société «SEA GATE Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société «SEA GATE Sarl AU», immatriculée au registre de commerce de Marrakech sous le numéro 115321 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/DOE/380 signée le 17 moharrem 1444 (15 août 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée «Sea Gate Algoculture» pour la culture en mer, au large de Cintra, province d'Oued Eddahab, de l'algue « *Gracilaria Gracilis* ».

ART. 2 – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n°2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement, doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n°1643-10 susvisé.

ART. 3 – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société «SEA GATE Sarl AU», doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de l'algue « *Gracilaria Gracilis* » cultivée.

ART. 4 – L'extrait de la convention n° 2022/DOE/380 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5 – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 6 jounada II 1444 (30 décembre 2022).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,*

MOHAMMED SADIKI.

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé du
budget,*

FOUZI LEKJAA.

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 3659-22 du 6 jounada II 1444 (30 décembre 2022) autorisant la société «SEA GATE Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Sea Gate Algoculture» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante

Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée «Sea Gate Algoculture» n° 2022/DOE/380 signée le 17 moharrem 1444 (15 août 2022) entre la société «SEA GATE Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
| Nom du bénéficiaire : | Société «SEA GATE Sarl AU» Charaf n°105, n°6 - Marrakech | | |
| Durée de la Convention : | Dix (10) ans, renouvelable | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large de Cintra, province d'Oued Eddahab Quarante (40) hectares | | |
| Superficie : | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | Bornes | Latitude | Longitude |
| | B1 | 23°0'7.551" N | 16°10'22.2" W |
| | B2 | 23°0'1.847" N | 16°10'25.6" W |
| | B3 | 23°0'17.46" N | 16°10'56.4" W |
| | B4 | 23°0'23.16" N | 16°10'53.0" W |
| | B1 | 22°59'50.0" N | 16°10'32.7" W |
| | B2 | 22°59'44.3" N | 16°10'36.1" W |
| | B3 | 22°59'59.9" N | 16°11'6.93" W |
| Zone de protection : | Largeur de cent (100) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole | | |
| | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation | | |
| Activité de la ferme aquacole : | Culture de l'algue « <i>Gracilaria Gracilis</i> » | | |
| Technique utilisée : | Filière de sub-surface | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique : | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH) | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement ; | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | |
| Montant de la redevance due : | – droit fixe : Vingt mille (20.000) dirhams par an – droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | |

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7167 du 15 rejab 1444 (6 février 2023).

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3660-22 du 6 jounada II 1444 (30 décembre 2022) autorisant la société «SEA GATE Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Sea Gate Conchyliculture» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME,
DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,
LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE
L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n°2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n°3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférant, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n°2022/DOE/379 signée le 17 moharrem 1444 (15 août 2022) entre la société «SEA GATE Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société «SEA GATE Sarl AU», immatriculée au registre de commerce de Marrakech sous le numéro 115321 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/DOE/379 signée le 17 moharrem 1444 (15 août 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée «Sea Gate Conchyliculture» pour l'élevage en mer au large de Labouirda, province d'Oued Eddahab, de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* ».

ART. 2 – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n°2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement, doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n°1643-10 susvisé.

ART. 3 – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société «SEA GATE Sarl AU», doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » élevées.

ART. 4 – L'extrait de la convention n° 2022/DOE/379 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5 – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 6 jounada II 1444 (30 décembre 2022).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,
MOHAMMED SADIKI.*

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé du
budget,
FOUZI LEKJAA.*

*

* *

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3660-22 du 6 jounada II 1444 (30 décembre 2022) autorisant la société «SEA GATE Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Sea Gate Conchyliculture» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente

Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée «Sea Gate Conchyliculture» n° 2022/DOE/379 signée le 17 moharrem 1444 (15 août 2022) entre la société «SEA GATE Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))

| Nom du bénéficiaire : | Société «SEA GATE Sarl AU» Charaf n°105, n°6 - Marrakech | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---------------|--|--------|----------|-----------|--------------------------------|---------------|---------------|-----------|---------------|---------------|-----------|---------------|---------------|-----------|---------------|---------------|--------------------------------|---------------|---------------|-----------|---------------|---------------|-----------|---------------|---------------|-----------|---------------|---------------|
| Durée de la Convention : | Dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large de Labourida, province d'Oued Eddahab | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Quarante (40) hectares | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Parcelle 1 B1</td> <td>23°17'5.77" N</td> <td>16°9'31.08" W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>23°16'59.5" N</td> <td>16°9'33.25" W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>23°17'9.58" N</td> <td>16°10'6.74" W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>23°17'15.7" N</td> <td>16°10'4.58" W</td> </tr> <tr> <td>Parcelle 2 B1</td> <td>23°16'47.1" N</td> <td>16°9'37.61" W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>23°16'40.9" N</td> <td>16°9'39.77" W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>23°16'50.9" N</td> <td>16°10'13.2" W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>23°16'57.1" N</td> <td>16°10'11.1" W</td> </tr> </tbody> </table> | | | Bornes | Latitude | Longitude | Parcelle 1 B1 | 23°17'5.77" N | 16°9'31.08" W | B2 | 23°16'59.5" N | 16°9'33.25" W | B3 | 23°17'9.58" N | 16°10'6.74" W | B4 | 23°17'15.7" N | 16°10'4.58" W | Parcelle 2 B1 | 23°16'47.1" N | 16°9'37.61" W | B2 | 23°16'40.9" N | 16°9'39.77" W | B3 | 23°16'50.9" N | 16°10'13.2" W | B4 | 23°16'57.1" N | 16°10'11.1" W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parcelle 1 B1 | 23°17'5.77" N | 16°9'31.08" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 23°16'59.5" N | 16°9'33.25" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 23°17'9.58" N | 16°10'6.74" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 23°17'15.7" N | 16°10'4.58" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parcelle 2 B1 | 23°16'47.1" N | 16°9'37.61" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 23°16'40.9" N | 16°9'39.77" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 23°16'50.9" N | 16°10'13.2" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 23°16'57.1" N | 16°10'11.1" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cent (100) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole : | Elevage de la moule des espèces « <i>Mytilus galloprovincialis</i> » et « <i>Perna perna</i> » | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | Filière de sub-surface | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique : | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement ; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due: | <ul style="list-style-type: none"> – droit fixe : Vingt mille (20.000) dirhams par an – droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7167 du 15 rejab 1444 (6 février 2023).

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3661-22 du 6 jounada II 1444 (30 décembre 2022) autorisant la société «FILET CASABLANCAIS Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Filet Casablancais Algue» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME,
DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,
LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE
L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n°2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n°3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférant, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n°2022/DOE/376 signée le 19 hija 1443 (19 juillet 2022) entre la société «FILET CASABLANCAIS Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société «FILET CASABLANCAIS Sarl AU», immatriculée au registre de commerce de Casablanca sous le numéro 48109 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/DOE/376 signée le 19 hija 1443 (19 juillet 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée «Filet Casablancais Algue» pour la culture en mer au large de la commune d'Imlili, province d'Oued Eddahab, de l'algue « *Gracilaria Gracilis* ».

ART. 2 – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n°2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement, doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n°1643-10 susvisé.

ART. 3 – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société «FILET CASABLANCAIS Sarl AU», doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de l'algue « *Gracilaria Gracilis* », cultivée.

ART. 4 – L'extrait de la convention n° 2022/DOE/376 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5 – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 6 jounada II 1444 (30 décembre 2022).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,*
MOHAMMED SADIKI.

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé du
budget,*
FOUZI LEKJAA.

*

* *

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°3661-22 du 6 jourmada II 1444 (30 décembre 2022) autorisant la société «FILET CASABLANCAIS Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Filet Casablancais Algue» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante

Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée «Filet Casablancais Algue» n° 2022/DOE/376 signée le 19 hija 1443 (19 juillet 2022) entre la société «FILET CASABLANCAIS Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))

| Nom du bénéficiaire : | Société «FILET CASABLANCAIS Sarl AU» 90, Rue Assoltane Abdelhamid, Bourgogne, Casablanca | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------------|----------|-----------|-----------|---------------|-----------------|-----------|----------------|-----------------|-----------|----------------|-----------------|-----------|----------------|-----------------|-----------|----------------|-----------------|-----------|----------------|----------------|-----------|----------------|-----------------|-----------|----------------|-----------------|
| Durée de la Convention : | Dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : Superficie : | En mer, au large de la commune d'Imlili, province d'Oued Eddahab Quarante (40) hectares | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>23°1'0.744" N</td> <td>16°10'48.981" W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>23°0'55.039" N</td> <td>16°10'52.355" W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>23°1'10.653" N</td> <td>16°11'23.171" W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>23°1'16.358" N</td> <td>16°11'19.797" W</td> </tr> <tr> <td>B5</td> <td>23°0'43.629" N</td> <td>16°10'59.102" W</td> </tr> <tr> <td>B6</td> <td>23°0'37.924" N</td> <td>16°11'2.475" W</td> </tr> <tr> <td>B7</td> <td>23°0'53.538" N</td> <td>16°11'33.291" W</td> </tr> <tr> <td>B8</td> <td>23°0'59.243" N</td> <td>16°11'29.917" W</td> </tr> </tbody> </table> | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 23°1'0.744" N | 16°10'48.981" W | B2 | 23°0'55.039" N | 16°10'52.355" W | B3 | 23°1'10.653" N | 16°11'23.171" W | B4 | 23°1'16.358" N | 16°11'19.797" W | B5 | 23°0'43.629" N | 16°10'59.102" W | B6 | 23°0'37.924" N | 16°11'2.475" W | B7 | 23°0'53.538" N | 16°11'33.291" W | B8 | 23°0'59.243" N | 16°11'29.917" W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 23°1'0.744" N | 16°10'48.981" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 23°0'55.039" N | 16°10'52.355" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 23°1'10.653" N | 16°11'23.171" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 23°1'16.358" N | 16°11'19.797" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B5 | 23°0'43.629" N | 16°10'59.102" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B6 | 23°0'37.924" N | 16°11'2.475" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B7 | 23°0'53.538" N | 16°11'33.291" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B8 | 23°0'59.243" N | 16°11'29.917" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cinquante (50) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole : | Culture de l'algue « <i>Gracilaria Gracilis</i> » | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | Filière de sub-surface | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique : | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement ; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due: | <ul style="list-style-type: none"> – droit fixe : Vingt mille (20.000) dirhams par an – droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7167 du 15 rejab 1444 (6 février 2023).

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°31-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société «MEJILLONS LABOUIRDA sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Mejillons Labouirda» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME,
DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,
LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE
L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n°2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n°3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/DOE/388 signée le 25 safar 1444 (22 septembre 2022) entre la société «MEJILLONS LABOUIRDA Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société «MEJILLONS LABOUIRDA Sarl AU», immatriculée au registre de commerce de Laâyoune sous le numéro 41127 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/DOE/388 signée le 25 safar 1444 (22 septembre 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée «Mejillons Labouirda» pour l'élevage, en mer au large de labouirda, des espèces halieutiques suivantes :

- la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » ;
- l'huître creuse « *Crassostrea gigas* » ;
- l'Ormeau « *Haliotis tuberculata* ».

ART. 2 – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n°2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement, doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n°1643-10 susvisé.

ART. 3 – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société «MEJILLONS LABOUIRDA Sarl AU», doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* », de l'huître creuse « *Crassostrea gigas* » et l'ormeau « *Haliotis tuberculata* » élevées.

ART. 4 – L'extrait de la convention n° 2022/DOE/388 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5 – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,
MOHAMMED SADIKI.*

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé du
budget,
FOUZI LEKJAA.*

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°31-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société «MEJILLONS LABOUIRDA Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Mejillons Labourida» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante

| Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée «Mejillons Labourida» n° 2022/DOE/388 signée le 25 safar 1444 (22 septembre 2022) entre la société «MEJILLONS LABOUIRDA Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------------|--------|----------|-----------|-----------|----------------|----------------|-----------|----------------|----------------|-----------|-----------------|-----------------|-----------|-----------------|-----------------|
| <i>(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nom du bénéficiaire | Société «MEJILLONS LABOUIRDA Sarl AU» Villa EL Wahda n°150 bloc B - Laâyoune | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Durée de la Convention | Dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large de Labourida, province d'Oued Eddahab | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Vingt (20) hectares | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>23°15'9.750" N</td> <td>16°11'3.559" W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>23°15'3.561" N</td> <td>16°11'5.722" W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>23°15'13.552" N</td> <td>16°11'39.202" W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>23°15'19.741" N</td> <td>16°11'37.039" W</td> </tr> </tbody> </table> | | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 23°15'9.750" N | 16°11'3.559" W | B2 | 23°15'3.561" N | 16°11'5.722" W | B3 | 23°15'13.552" N | 16°11'39.202" W | B4 | 23°15'19.741" N | 16°11'37.039" W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 23°15'9.750" N | 16°11'3.559" W | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 23°15'3.561" N | 16°11'5.722" W | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 23°15'13.552" N | 16°11'39.202" W | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 23°15'19.741" N | 16°11'37.039" W | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cent (100) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole | Elevage des espèces halieutiques suivantes : La moule des espèces « <i>Mytilus galloprovincialis</i> » et « <i>Perna perna</i> » ; L'huître creuse « <i>Crassostrea gigas</i> » ; L'ormeau « <i>Haliotis tuberculata</i> ». | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | Filières de sub-surface | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement ; | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due: | <ul style="list-style-type: none"> - droit fixe : Dix mille (10.000) dirhams par an - droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | |

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 32-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « MEFTAH PECHE Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Meftah Pêche » et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n° 1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n° 3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2020/DOE/08 signée le 25 safar 1444 (22 septembre 2022) entre la société « MEFTAH PECHE Sarl AU» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société « MEFTAH PECHE Sarl AU » immatriculée au registre de commerce de Dakhla sous le numéro 8993 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2020/DOE/08 signée le 25 safar 1444 (22 septembre 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée « Meftah Pêche» pour la culture, au niveau de la baie de Dakhla, de l'algue « *Gracilaria Gracilis* ».

ART. 2. – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n° 2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n° 1643-10 susvisé.

ART. 3. – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n° 1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société « MEFTAH PECHE Sarl AU», doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de l'algue « *Gracilaria Gracilis* », cultivée.

ART. 4. – L'extrait de la convention n° 2020/DOE/08 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,
MOHAMMED SADIKI.*

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé
du budget,
FOUZI LEKJAA.*

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 32-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « MEFTAH PECHE Sarl AU» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Meftah Pêche » et portant publication de l'extrait de la convention y afférente

**Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée « Meftah Pêche »
n° 2020/DOE/08 signée le 25 safar 1444 (22 septembre 2022) entre la société « MEFTAH PECHE Sarl AU»
et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))**

| Nom du bénéficiaire : | Société « MEFTAH PECHE Sarl AU ». Massira n° 3, Rue El Jadida, Dakhla. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--------------|--|--------|----------|-----------|----|--------------|--------------|----|--------------|--------------|----|--------------|--------------|----|--------------|--------------|
| Durée de la Convention : | dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | Au niveau de la Baie de Dakhla, province d'Oued Eddahab. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Deux (2) hectares. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>23°38'30.1"N</td> <td>15°58'44.9"W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>23°38'26.3"N</td> <td>15°58'39.2"W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>23°38'23.6"N</td> <td>15°58'41.2"W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>23°38'27.4"N</td> <td>15°58'47.0"W</td> </tr> </tbody> </table> | | | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 23°38'30.1"N | 15°58'44.9"W | B2 | 23°38'26.3"N | 15°58'39.2"W | B3 | 23°38'23.6"N | 15°58'41.2"W | B4 | 23°38'27.4"N | 15°58'47.0"W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 23°38'30.1"N | 15°58'44.9"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 23°38'26.3"N | 15°58'39.2"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 23°38'23.6"N | 15°58'41.2"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 23°38'27.4"N | 15°58'47.0"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de dix (10) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole : | Culture de l'algue « <i>Gracilaria Gracilis</i> ». | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | Filière flottantes. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique : | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH). | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n° 28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due : | <p>-droit fixe : Vingt (20) dirhams par an.</p> <p>-droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 33-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « KHALIJ DAKHLA SNC» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Khalij Dakhla » et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n° 1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n° 3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/DOE/398 signée le 24 safar 1444 (21 septembre 2022) entre la société « KHALIJ DAKHLA SNC» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société « KHALIJ DAKHLA SNC » immatriculée au registre de commerce de Dakhla sous le numéro 9477 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/DOE/398 signée le 24 safar 1444 (21 septembre 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée « Khalij Dakhla» pour la culture, en mer au large de Cintra, des espèces halieutiques suivantes :

- les algues rouges « *Gracilaria Gracilis* » et « *Gelidium Sesquipedale* » ;
- les algues brunes « *Laminaria Digitata* » et « *Laminaria Ochroleuca* » ;

ART. 2. – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n° 2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n° 1643-10 susvisé.

ART. 3. – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n° 1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société « KHALIJ DAKHLA SNC », doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties des algues rouges « *Gracilaria Gracilis* » et « *Gelidium Sesquipedale* » les algues brunes « *Laminaria Digitata* » et « *Laminaria Ochroleuca* » cultivées.

ART. 4. – L'extrait de la convention n° 2022/DOE/398 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,
MOHAMMED SADIKI.*

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé
du budget,
FOUZI LEKJAA.*

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 33-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « KHALIJ DAKHLA SNC» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Khalij Dakhla » et portant publication de l'extrait de la convention y afférente

**Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée « Khalij Dakhla »
n° 2022/DOE/388 signée le 24 safar 1444 (21 septembre 2022) entre la société « KHALIJ DAKHLA SNC»
et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))**

| Nom du bénéficiaire : | Société « KHALIJ DAKHLA SNC ». Hay Massira 1, Rue Brahim Machnane n° 22, Dakhla. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------------|--|--------|----------|-----------|-----------|----------------|---------------|-----------|----------------|---------------|-----------|----------------|----------------|-----------|----------------|----------------|
| Durée de la Convention : | dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large de Cintra, province d'Oued Eddahab | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Vingt (20) hectares. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>22°57'16.798"N</td> <td>16°12'5.254"W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>22°57'11.093"N</td> <td>16°12'8.626"W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>22°57'26.703"N</td> <td>16°12'39.430"W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>22°57'32.408"N</td> <td>16°12'36.059"W</td> </tr> </tbody> </table> | | | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 22°57'16.798"N | 16°12'5.254"W | B2 | 22°57'11.093"N | 16°12'8.626"W | B3 | 22°57'26.703"N | 16°12'39.430"W | B4 | 22°57'32.408"N | 16°12'36.059"W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 22°57'16.798"N | 16°12'5.254"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 22°57'11.093"N | 16°12'8.626"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 22°57'26.703"N | 16°12'39.430"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 22°57'32.408"N | 16°12'36.059"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cent (100) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole : | Culture des espèces halieutiques suivantes : – les algues rouges « <i>Gracilaria Gracilis</i> » et « <i>Gelidium Sesquipedale</i> » ; – les algues brunes « <i>Laminaria Digitata</i> » et « <i>Laminaria Ochroleuca</i> » | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | Filières de sub-surface. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique : | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH). | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n° 28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due : | <ul style="list-style-type: none"> - droit fixe : Dix mille (10.000) dirhams par an - droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 34-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « PACIFIC MOULES Sarl» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Pacific Moules » et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n° 1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n° 3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférant, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/361 signée le 7 moharrem 1444 (5 août 2022) entre la société « PACIFIC MOULES Sarl» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société « PACIFIC MOULES Sarl » immatriculée au registre de commerce d'Agadir sous le numéro 50503 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/361 signée le 7 moharrem 1444 (5 août 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée « Pacific Moules» pour l'élevage en mer au large d'Imiouaddar, commune de Tamri, préfecture d'Agadir Ida-Outanane, de la moule des espèces «*Mytilus galloprovincialis*» et «*Perna perna*».

ART. 2. – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n° 2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n° 1643-10 susvisé.

ART. 3. – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n° 1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société « PACIFIC MOULES Sarl », doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et «*Perna perna* » élevées.

ART. 4. – L'extrait de la convention n° 2022/SMA/361 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,
MOHAMMED SADIKI.*

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé
du budget,
FOUZI LEKJAA.*

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 34-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « PACIFIC MOULES Sarl» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Pacific Moules » et portant publication de l'extrait de la convention y afférente

**Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée « Pacific Moules » n° 2022/SMA/361 signée le 7 moharrem 1444 (5 août 2022) entre la société « PACIFIC MOULES Sarl» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))**

| Nom du bénéficiaire : | Société « PACIFIC MOULES Sarl ». C/O bureau N°53, 4 ème étage, galerie Mamounia, avenue Hassan Bounaamani, FH 500 Cité Dakhla - Agadir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---------------|--|--------|----------|-----------|-----------|---------------|---------------|-----------|----------------|---------------|-----------|----------------|---------------|-----------|----------------|---------------|--------|----------|-----------|-----------|----------------|---------------|-----------|----------------|---------------|-----------|----------------|---------------|-----------|----------------|---------------|
| Durée de la Convention : | dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large d'Imiouaddar, commune de Tamri, préfecture d'Agadir Ida-Outanane | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Trente (30) hectares. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <p>Première parcelle :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>30°35'7.924"N</td> <td>9°49'44.073"W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>30°35'19.058"N</td> <td>9°49'57.745"W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>30°35'26.153"N</td> <td>9°49'50.026"W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>30°35'15.018"N</td> <td>9°49'36.354"W</td> </tr> </tbody> </table> <p>Deuxième parcelle :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>30°35'19.797"N</td> <td>9°49'31.153"W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>30°35'30.932"N</td> <td>9°49'44.825"W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>30°35'38.026"N</td> <td>9°49'37.106"W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>30°35'26.891"N</td> <td>9°49'23.433"W</td> </tr> </tbody> </table> | | | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 30°35'7.924"N | 9°49'44.073"W | B2 | 30°35'19.058"N | 9°49'57.745"W | B3 | 30°35'26.153"N | 9°49'50.026"W | B4 | 30°35'15.018"N | 9°49'36.354"W | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 30°35'19.797"N | 9°49'31.153"W | B2 | 30°35'30.932"N | 9°49'44.825"W | B3 | 30°35'38.026"N | 9°49'37.106"W | B4 | 30°35'26.891"N | 9°49'23.433"W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 30°35'7.924"N | 9°49'44.073"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 30°35'19.058"N | 9°49'57.745"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 30°35'26.153"N | 9°49'50.026"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 30°35'15.018"N | 9°49'36.354"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 30°35'19.797"N | 9°49'31.153"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 30°35'30.932"N | 9°49'44.825"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 30°35'38.026"N | 9°49'37.106"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 30°35'26.891"N | 9°49'23.433"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cinquante (50) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole : | Elevage de la moule des espèces « <i>Mytilus galloprovincialis</i> » et « <i>Perna perna</i> » | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | Filières de sub-surface. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique : | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n° 28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due : | <p>- droit fixe : Quinze mille (15.000) dirhams par an</p> <p>- droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 35-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « TRI-MARINE Sarl» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Tri-Marine » et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n° 1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n° 3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/348 signée le 27 moharrem 1444 (25 août 2022) entre la société « TRI-MARINE Sarl» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société « TRI-MARINE Sarl » immatriculée au registre de commerce d'Agadir sous le numéro 50173 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/348 signée le 27 moharrem 1444 (25 août 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée « Tri-Marine » pour l'élevage en mer au large d'Imiouaddar, commune de Tamri, préfecture d'Agadir Idha-Outanane, de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* ».

ART. 2. – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n° 2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n° 1643-10 susvisé.

ART. 3. – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n° 1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société « TRI-MARINE Sarl », doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » élevées.

ART. 4. – L'extrait de la convention n° 2022/SMA/348 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,
MOHAMMED SADIKI.*

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé
du budget,
FOUZI LEKJAA.*

*

* *

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 35-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « TRI-MARINE Sarl» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Tri-Marine » et portant publication de l'extrait de la convention y afférente

Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée « Tri-Marine » n° 2022/SMA/348 signée le 27 moharrem 1444 (25 août 2022) entre la société « TRI-MARINE Sarl» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))

| Nom du bénéficiaire : | Société « TRI-MARINE Sarl ». N°53, 4 ème étage, galerie Mamounia, avenue Hassan Bounaamani, Fh 500 Cité Dakhla - Agadir. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---------------|--|--------|----------|-----------|----|----------------|---------------|----|---------------|---------------|----|----------------|---------------|----|----------------|---------------|
| Durée de la Convention : | dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large d'Imiouaddar, commune de Tamri, préfecture d'Agadir Ida-Outanane | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Quinze (15) hectares. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>30°34'52.438"N</td> <td>9°49'25.059"W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>30°35'3.573"N</td> <td>9°49'38.730"W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>30°35'10.667"N</td> <td>9°49'31.011"W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>30°34'59.532"N</td> <td>9°49'17.340"W</td> </tr> </tbody> </table> | | | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 30°34'52.438"N | 9°49'25.059"W | B2 | 30°35'3.573"N | 9°49'38.730"W | B3 | 30°35'10.667"N | 9°49'31.011"W | B4 | 30°34'59.532"N | 9°49'17.340"W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 30°34'52.438"N | 9°49'25.059"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 30°35'3.573"N | 9°49'38.730"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 30°35'10.667"N | 9°49'31.011"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 30°34'59.532"N | 9°49'17.340"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cinquante (50) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole : | Elevage de la moule des espèces « <i>Mytilus galloprovincialis</i> » et « <i>Perna perna</i> » | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | Filières de sub-surface. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique : | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH). | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n° 28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due : | <ul style="list-style-type: none"> - droit fixe : Sept mille cinq cent (7.500) dirhams par an - droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 36-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « N.S MARINE Sarl » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « N.S Marine » et portant publication de l'extrait de la convention y afférante.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n° 1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n° 3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférant, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/350 signée le 3 safar 1444 (31 août 2022) entre la société « N.S MARINE Sarl » et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société « N.S MARINE Sarl » immatriculée au registre de commerce de Laâyoune sous le numéro 32545 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/350 signée le 3 safar 1444 (31 août 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée « N.S Marine » pour l'élevage en mer au large d'Imiouaddar, commune de Tamri, préfecture d'Agadir Ida-Outanane, de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* ».

ART. 2. – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n° 2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n° 1643-10 susvisé.

ART. 3. – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n° 1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société « N.S MARINE Sarl », doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » élevées.

ART. 4. – L'extrait de la convention n° 2022/SMA/350 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,
MOHAMMED SADIKI.*

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé
du budget,
FOUZI LEKJAA.*

*

* *

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 36-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « N.S MARINE Sarl» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « N.S Marine » et portant publication de l'extrait de la convention y afférente

**Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée « N.S Marine »
n° 2022/SMA/359 signée le 3 safar 1444 (31 août 2022) entre la société « N.S MARINE Sarl»
et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))**

| Nom du bénéficiaire : | Société « N.S MARINE Sarl ». Lot Al Massira Al Khadra, n°414 , Appt.2, El Marsa - Laâyoune. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---------------|--|--------|----------|-----------|-----------|---------------|---------------|-----------|----------------|---------------|-----------|----------------|---------------|-----------|----------------|---------------|
| Durée de la Convention : | dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large d'Imiouaddar, commune de Tamri, préfecture d'Agadir Ida-Outanane | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Quinze (15) hectares. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th><th>Latitude</th><th>Longitude</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td><td>30°33'8.010"N</td><td>9°46'20.155"W</td></tr> <tr> <td>B2</td><td>30°33'19.151"N</td><td>9°46'33.816"W</td></tr> <tr> <td>B3</td><td>30°33'26.242"N</td><td>9°46'26.096"W</td></tr> <tr> <td>B4</td><td>30°33'15.101"N</td><td>9°46'12.434"W</td></tr> </tbody> </table> | | | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 30°33'8.010"N | 9°46'20.155"W | B2 | 30°33'19.151"N | 9°46'33.816"W | B3 | 30°33'26.242"N | 9°46'26.096"W | B4 | 30°33'15.101"N | 9°46'12.434"W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 30°33'8.010"N | 9°46'20.155"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 30°33'19.151"N | 9°46'33.816"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 30°33'26.242"N | 9°46'26.096"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 30°33'15.101"N | 9°46'12.434"W | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cinquante (50) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole : | Elevage de la moule des espèces « <i>Mytilus galloprovincialis</i> » et « <i>Perna perna</i> » | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | Filières de sub-surface. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique : | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH). | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n° 28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due : | <ul style="list-style-type: none"> - droit fixe : Sept mille cinq cent (7.500) dirhams par an - droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°37-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « TALHAMAR SNC » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Talhamar Tiniguir » et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n°2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n°3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/DOE/10 signée le 24 safar 1444 (21 septembre 2022) entre la société « TALHAMAR SNC » et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société « TALHAMAR SNC », immatriculée au registre de commerce de Dakhla sous le numéro 847 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/DOE/10 signée le 24 safar 1444 (21 septembre 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée « Talhamar Tiniguir » pour l'élevage, au niveau de la baie de Dakhla, des espèces halieutiques suivantes :

- la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » ;
- l'huître creuse « *Crassostrea gigas* ».

ART. 2. – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n°2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement, doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n°1643-10 susvisé.

ART. 3. – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société « TALHAMAR SNC », doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » et de l'huître creuse « *Crassostrea gigas* » élevées.

ART. 4. – L'extrait de la convention n° 2022/DOE/10 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,
MOHAMMED SADIKI.*

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé
du budget,
FOUZI LEKJAA.*

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°37-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « TALHAMAR SNC » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Talhamar Tiniguir» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante

Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée «Talhamar Tiniguir» n° 2022/DOE/10 signée le 24 safar 1444 (21 septembre 2022) entre la société «TALHAMAR SNC» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts

(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))

| Nom du bénéficiaire : | Société « TALHAMAR SNC » N°05 Rahma V- Dakhla | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|----------|--------|----------|-----------|-------------------|----|-----------------|-----------------|----|-----------------|-----------------|----|-----------------|-----------------|----|-----------------|-----------------|-------------------|----|-----------------|-----------------|----|-----------------|-----------------|----|-----------------|-----------------|----|-----------------|-----------------|-------------------|----|-----------------|-----------------|----|-----------------|-----------------|----|-----------------|-----------------|----|-----------------|-----------------|
| Durée de la Convention : | Dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | Au niveau de la baie de Dakhla, province d'Oued Eddahab | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Six (6) hectares | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parcelle</th><th>Bornes</th><th>Latitude</th><th>Longitude</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Parcelle 1</td><td>B1</td><td>23°45'22,508" N</td><td>15°46'20,978" W</td></tr> <tr> <td>B2</td><td>23°45'19,571" N</td><td>15°46'27,271" W</td></tr> <tr> <td>B3</td><td>23°45'22,456" N</td><td>15°46'28,902" W</td></tr> <tr> <td>B4</td><td>23°45'25,391" N</td><td>15°46'22,606" W</td></tr> <tr> <td rowspan="4">Parcelle 2</td><td>B1</td><td>23°45'18,837" N</td><td>15°46'28,847" W</td></tr> <tr> <td>B2</td><td>23°45'15,900" N</td><td>15°46'35,148" W</td></tr> <tr> <td>B3</td><td>23°45'18,785" N</td><td>15°46'36,779" W</td></tr> <tr> <td>B4</td><td>23°45'21,721" N</td><td>15°46'30,483" W</td></tr> <tr> <td rowspan="4">Parcelle 3</td><td>B1</td><td>23°45'15,166" N</td><td>15°46'36,724" W</td></tr> <tr> <td>B2</td><td>23°45'12,229" N</td><td>15°46'43,026" W</td></tr> <tr> <td>B3</td><td>23°45'15,114" N</td><td>15°46'44,657" W</td></tr> <tr> <td>B4</td><td>23°45'18,050" N</td><td>15°46'38,361" W</td></tr> </tbody> </table> | | | Parcelle | Bornes | Latitude | Longitude | Parcelle 1 | B1 | 23°45'22,508" N | 15°46'20,978" W | B2 | 23°45'19,571" N | 15°46'27,271" W | B3 | 23°45'22,456" N | 15°46'28,902" W | B4 | 23°45'25,391" N | 15°46'22,606" W | Parcelle 2 | B1 | 23°45'18,837" N | 15°46'28,847" W | B2 | 23°45'15,900" N | 15°46'35,148" W | B3 | 23°45'18,785" N | 15°46'36,779" W | B4 | 23°45'21,721" N | 15°46'30,483" W | Parcelle 3 | B1 | 23°45'15,166" N | 15°46'36,724" W | B2 | 23°45'12,229" N | 15°46'43,026" W | B3 | 23°45'15,114" N | 15°46'44,657" W | B4 | 23°45'18,050" N | 15°46'38,361" W |
| Parcelle | Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parcelle 1 | B1 | 23°45'22,508" N | 15°46'20,978" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | B2 | 23°45'19,571" N | 15°46'27,271" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | B3 | 23°45'22,456" N | 15°46'28,902" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | B4 | 23°45'25,391" N | 15°46'22,606" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parcelle 2 | B1 | 23°45'18,837" N | 15°46'28,847" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | B2 | 23°45'15,900" N | 15°46'35,148" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | B3 | 23°45'18,785" N | 15°46'36,779" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | B4 | 23°45'21,721" N | 15°46'30,483" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parcelle 3 | B1 | 23°45'15,166" N | 15°46'36,724" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | B2 | 23°45'12,229" N | 15°46'43,026" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | B3 | 23°45'15,114" N | 15°46'44,657" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | B4 | 23°45'18,050" N | 15°46'38,361" W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de dix (10) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole | Elevage des espèces halieutiques suivantes : – La moule des espèces « <i>Mytilus galloprovincialis</i> » et « <i>Perna perna</i> » ; – L'huître creuse « <i>Crassostrea gigas</i> ». | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | – Bouchots pour la moule ; – Poches sur des tables pour l'huître creuse. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement ; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due : | - droit fixe : Soixante (60) dirhams par an - droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°38-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société «MAROC BOUZROUGUE Sarl » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Maroc Bouzrougue» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME,
DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,
LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE
L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n°2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n°3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/363 signée le 17 kaada 1443 (17 juin 2022) entre la société «MAROC BOUZROUGUE Sarl» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société «MAROC BOUZROUGUE Sarl», immatriculée au registre de commerce d'Agadir sous le numéro 50603 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/363 signée le 17 kaada 1443 (17 juin 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée «Maroc Bouzrougue» pour l'élevage, en mer, des espèces halieutiques suivantes :

- la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » ;
- l'huître creuse « *Crassostrea gigas* » ;
- la coquille Saint Jacques « *Pecten jacobaeus* ».

ART. 2 – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n°2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement, doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n°1643-10 susvisé.

ART. 3 – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n°1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société «MAROC BOUZROUGUE Sarl», doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* », de l'huître creuse « *Crassostrea gigas* » et de la coquille Saint Jacques « *Pecten jacobaeus* » élevées.

ART. 4 – L'extrait de la convention n° 2022/SMA/363 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5 – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,*

MOHAMMED SADIKI.

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé du
budget,*

FOUZI LEKJAA.

*

* *

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°38-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « MAROC BOUZROUGUE Sarl » pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Maroc Bouzrougue» et portant publication de l'extrait de la convention y afférante

| Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée « Maroc Bouzrougue» n° 2022/SMA/363 signée le 17 kaada 1443 (17 juin 2022) entre la société «MAROC BOUZROUGUE Sarl» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts (art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008)) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------|--------|----------|-----------|----|-----------------|----------------|----|-----------------|----------------|----|-----------------|----------------|----|-----------------|----------------|
| Nom du bénéficiaire : | Société « MAROC BOUZROUGUE Sarl » C/O Bureau n°53 4ème étage, Galeries Mamounia AV Hassan Bounaamani FH 500 Cité Dakhla-Agadir | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Durée de la Convention : | Dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large d'Imiouaddar, commune de Tamri, préfecture d'Agadir Ida-Outanane | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Quinze (15) hectares | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th><th>Latitude</th><th>Longitude</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td><td>30°35'35,211" N</td><td>9°48'39,321" W</td></tr> <tr> <td>B2</td><td>30°35'46,347" N</td><td>9°48'52,993" W</td></tr> <tr> <td>B3</td><td>30°35'53,441" N</td><td>9°48'45,272" W</td></tr> <tr> <td>B4</td><td>30°35'42,304" N</td><td>9°48'31,600" W</td></tr> </tbody> </table> | | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 30°35'35,211" N | 9°48'39,321" W | B2 | 30°35'46,347" N | 9°48'52,993" W | B3 | 30°35'53,441" N | 9°48'45,272" W | B4 | 30°35'42,304" N | 9°48'31,600" W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 30°35'35,211" N | 9°48'39,321" W | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 30°35'46,347" N | 9°48'52,993" W | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 30°35'53,441" N | 9°48'45,272" W | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 30°35'42,304" N | 9°48'31,600" W | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cinquante (50) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole : | Elevage des espèces halieutiques suivantes : – La moule des espèces « <i>Mytilus galloprovincialis</i> » et « <i>Perna perna</i> » ; – L'huître creuse « <i>Crassostrea gigas</i> » ; – La coquille Saint Jacques « <i>Pecten jacobaeus</i> ». | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | – Filière de sub-surface pour la moule ; – Poches et lanternes en suspension et en surélévation sur filières pour l'huître creuse et la coquille Saint Jacques. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement ; | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due : | -droit fixe : Sept mille cinq cent (7.500) dirhams par an -droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | |

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 39-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « FIRMAPESCA Sarl» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Firmapesca » et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

LE MINISTRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DE LA MINISTRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES, CHARGÉ DU BUDGET,

Vu le dahir portant loi n° 1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime, tel que modifié et complété, notamment ses articles 28 et 28-1 ;

Vu le décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008) fixant les conditions et les modalités de délivrance et de renouvellement des autorisations d'établissement de pêche, tel que modifié et complété ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'économie et des finances n° 3200-21 du 28 rabii I 1443 (4 novembre 2021) portant délégation d'attributions au ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 1643-10 du 11 jounada II 1431 (26 mai 2010) relatif à la demande d'autorisation de création et d'exploitation d'établissement de pêche maritime et fixant le modèle de convention de concession y afférent, tel que modifié et complété, notamment son article 3 ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 3151-13 du 7 moharrem 1435 (11 novembre 2013) fixant les montants et les modalités de paiement de la redevance annuelle due au titre des conventions de concession de ferme aquacole, tel que modifié et complété ;

Considérant la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/370 signée le 1^{er} safar 1444 (29 août 2022) entre la société « FIRMAPESCA Sarl» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et approuvée par le ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget,

ARRÈTENT :

ARTICLE PREMIER. – La société « FIRMAPESCA Sarl » immatriculée au registre de commerce d'Agadir sous le numéro 50875 est autorisée à créer et exploiter, dans les conditions fixées par la convention de création et d'exploitation de ferme aquacole n° 2022/SMA/370 signée le 1^{er} safar 1444 (29 août 2022) entre ladite société et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, une ferme aquacole dénommée « Firmapesca » pour l'élevage en mer au large d'Imiouaddar, commune de Tamri, préfecture d'Agadir Ida-Outanane, de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* ».

ART. 2. – Conformément aux dispositions de l'article 7 du décret n° 2-08-562 susvisé, cette autorisation est accordée pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au « Bulletin officiel » et peut être renouvelée, à la demande de son bénéficiaire, dans les mêmes conditions et modalités que celles prévues pour son obtention.

Cette demande de renouvellement doit être déposée auprès de l'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture, au plus tard six (6) mois avant la date d'expiration de l'autorisation en cours de validité, conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté n° 1643-10 susvisé.

ART. 3. – Le registre prévu à l'article 28-1 du dahir portant loi n° 1-73-255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) susvisé, tenu par la société « FIRMAPESCA Sarl », doit répertorier, dans l'ordre chronologique, ventilé par espèce, les entrées et les sorties de la moule des espèces « *Mytilus galloprovincialis* » et « *Perna perna* » élevées.

ART. 4. – L'extrait de la convention n° 2022/SMA/370 mentionnée à l'article premier ci-dessus est annexé au présent arrêté conjoint.

ART. 5. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023).

*Le ministre de l'agriculture,
de la pêche maritime,
du développement rural
et des eaux et forêts,
MOHAMMED SADIKI.*

*Le ministre délégué auprès
de la ministre de l'économie
et des finances, chargé
du budget,
FOUZI LEKJAA.*

Annexe à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 39-23 du 12 jounada II 1444 (5 janvier 2023) autorisant la société « FIRMAPESCA Sarl» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Firmapesca » et portant publication de l'extrait de la convention y afférente

**Extrait de la convention de création et d'exploitation de la ferme aquacole dénommée « FIRMAPESCA » n° 2022/SMA/370 signée le 1^{er} safar 1444 (29 août 2022) entre la société « FIRMAPESCA Sarl» et le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts
(art.9 du décret n° 2-08-562 du 13 hija 1429 (12 décembre 2008))**

| Nom du bénéficiaire : | Société « FIRMAPESCA Sarl ». C/O bureau N°53, 4 ème étage, Galeries Mamounia, avenue Hassan Bounaamani, FH 500 Cité Dakhla - Agadir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---------------|--|--------|----------|-----------|----|----------------|---------------|----|----------------|---------------|----|----------------|---------------|----|----------------|---------------|--------|----------|-----------|----|----------------|---------------|----|----------------|---------------|----|----------------|---------------|----|----------------|---------------|
| Durée de la Convention : | dix (10) ans, renouvelable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'implantation de la ferme aquacole : | En mer, au large d'Imiouaddar, commune Tamri, Préfecture d'Agadir Ida-Outanane | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Superficie : | Trente (30) hectares. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limites externes d'implantation de la ferme aquacole : | <p>Première parcelle :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>30°36'28.431"N</td> <td>9°49'44.672"W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>30°36'39.565"N</td> <td>9°49'58.347"W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>30°36'46.659"N</td> <td>9°49'50.626"W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>30°36'35.525"N</td> <td>9°49'36.951"W</td> </tr> </tbody> </table> <p>Deuxième parcelle :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bornes</th> <th>Latitude</th> <th>Longitude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>30°36'12.945"N</td> <td>9°49'25.654"W</td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td>30°36'24.080"N</td> <td>9°49'39.328"W</td> </tr> <tr> <td>B3</td> <td>30°36'31.174"N</td> <td>9°49'31.607"W</td> </tr> <tr> <td>B4</td> <td>30°36'20.039"N</td> <td>9°49'17.933"W</td> </tr> </tbody> </table> | | | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 30°36'28.431"N | 9°49'44.672"W | B2 | 30°36'39.565"N | 9°49'58.347"W | B3 | 30°36'46.659"N | 9°49'50.626"W | B4 | 30°36'35.525"N | 9°49'36.951"W | Bornes | Latitude | Longitude | B1 | 30°36'12.945"N | 9°49'25.654"W | B2 | 30°36'24.080"N | 9°49'39.328"W | B3 | 30°36'31.174"N | 9°49'31.607"W | B4 | 30°36'20.039"N | 9°49'17.933"W |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 30°36'28.431"N | 9°49'44.672"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 30°36'39.565"N | 9°49'58.347"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 30°36'46.659"N | 9°49'50.626"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 30°36'35.525"N | 9°49'36.951"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bornes | Latitude | Longitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 30°36'12.945"N | 9°49'25.654"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B2 | 30°36'24.080"N | 9°49'39.328"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B3 | 30°36'31.174"N | 9°49'31.607"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B4 | 30°36'20.039"N | 9°49'17.933"W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zone de protection : | Largeur de cinquante (50) mètres autour des limites extérieures d'implantation de la ferme aquacole. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Signalement en mer : | de jour et de nuit au moyen de signaux conformes à la réglementation relative à la sécurité de la navigation. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Activité de la ferme aquacole : | Elevage de la moule des espèces « <i>Mytilus galloprovincialis</i> » et « <i>Perna perna</i> » | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Technique utilisée : | Filières de sub-surface. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Moyens d'exploitation : | Navires de servitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contrôle et suivi technique et scientifique : | L'Administration de la pêche maritime et l'Institut national de recherche halieutique (INRH). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surveillance environnementale : | Selon le programme prévu dans l'étude d'impact sur l'environnement. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gestion des déchets : | Enfouissement et stockage dans des lieux autorisés à cet effet, conformément à la loi n° 28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Montant de la redevance due : | <ul style="list-style-type: none"> - droit fixe : Quinze mille (15.000) dirhams par an - droit variable : 1/1000 de la valeur des espèces vendues. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3436-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2189-04 du 14 kaada 1425 (27 décembre 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en cardiologie.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 2189-04 du 14 kaada 1425 (27 décembre 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en cardiologie, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2189-04 du 14 kaada 1425 (27 décembre 2004), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en cardiologie, « est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Sénégal :

«

« – Diplôme d'études spécialisées (D.E.S) de cardiologie, « délivré en date du 6 décembre 2021 par la Faculté de « médecine, de pharmacie et d'odontologie-stomatologie, « Université Cheikh-Anta-Diop de Dakar - Sénégal, « assorti d'une attestation d'évaluation des connaissances « et des compétences, délivrée par la Faculté de médecine « et de pharmacie de Rabat - le 13 septembre 2022.»

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3437-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 346-04 du 4 moharrem 1425 (25 février 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en oto-rhino-laryngologie.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 346-04 du 4 moharrem 1425 (25 février 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en oto-rhino-laryngologie, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 346-04 du 4 moharrem 1425 (25 février 2004), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en oto-rhino- « laryngologie, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Sénégal :

«

« – Diplôme d'études spécialisées (D.E.S) d'oto-rhino- « laryngologie, délivré en date du 21 décembre 2020 par « la Faculté de médecine, de pharmacie et d'odontologie « stomatologie, Université Cheikh - Anta - Diop de Dakar - « Sénégal, assorti d'un stage d'une année au C.H.U Rabat - « Salé et d'une attestation d'évaluation des connaissances « et des compétences, délivrée par la Faculté de médecine « et de pharmacie de Rabat - le 13 septembre 2022.»

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3438-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Fédération de Russie :

«

« – Qualification de médecin, dans la spécialité médecine « générale, délivrée en date du 24 juin 2016 par « l'Académie d'Etat de médecine de Perm E.A Vagner - « Fédération de Russie, assortie d'un stage de deux « années, validé par la Faculté de médecine et de « pharmacie de Marrakech - le 27 septembre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7169 du 22 rejab 1444 (13 février 2023).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3439-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Ukraine :

«

« – Qualification doctor of medicine, general medicine, « délivrée en date du 30 juin 2018, par Zaporizhzhia « state medical University - Ukraine, assortie d'un stage « de deux années, validé par la Faculté de médecine et « de pharmacie de Marrakech - le 27 septembre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7169 du 22 rejab 1444 (13 février 2023).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3440-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Fédération de Russie :

«

« – Qualification de médecin, médecine générale, délivrée « en date du 5 juillet 2019 par l'Université d'Etat de Tambov « nommée d'après G.R. Derzhavin - Fédération de Russie, « assortie d'un stage de deux années : du 24 décembre « 2020 au 11 décembre 2021 au C.H.U Rabat-Salé et du « 13 décembre 2021 au 14 février 2022, à la province « de Khémisset et d'une attestation d'évaluation des « connaissances et des compétences, délivrée par la Faculté « de médecine et de pharmacie de Rabat - le 13 septembre « 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7169 du 22 rejab 1444 (13 février 2023).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3441-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Ukraine :

«

« – Qualification specialist general medicine, doctor « of medicine, délivrée en date du 26 juin 2019 par « Kharkiv national medical University - Ukraine, « assortie d'un stage de deux années : une année au « sein du Centre hospitalier Ibn Rochd de Casablanca « et une année au sein du Centre hospitalier provincial « Mohamed Sekkat de Casablanca, validé par la Faculté « de médecine et de pharmacie de Casablanca - le « 24 octobre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7169 du 22 rejab 1444 (13 février 2023).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3442-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 1482-04 du 24 jounada II 1425 (11 août 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en traumatologie-orthopédie.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 1482-04 du 24 jounada II 1425 (11 août 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en traumatologie-orthopédie, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 1482-04 du 24 jounada II 1425 (11 août 2004), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en traumatologie-orthopédie, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Sénégal :

«

« – Diplôme d'études spécialisées (D.E.S) d'orthopédie
« traumatologie, délivré en date du 2 septembre
« 2020 par la Faculté de médecine, de pharmacie et
« d'odontologie stomatologie, Université Cheikh-Anta
« Diop de Dakar - Sénégal, assorti d'un stage d'une
« année au sein du Centre hospitalier Ibn Rochd de
« Casablanca, validé par la Faculté de médecine et de
« pharmacie de Casablanca - le 26 octobre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7169 du 22 rejab 1444 (13 février 2023).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3443-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Egypte :

«

« – درجة الإجازة العالمية (البكالوريوس) في الطب والجراحة،
« مسلمة من كلية الطب بنين، جامعة الأزهر، مصر. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3444-22 du 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 405-14 du 7 rabii II 1435 (7 février 2014) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en médecine du travail.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la formation des cadres n° 405-14 du 7 rabii II 1435 (7 février 2014) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en médecine du travail, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 405-14 du 7 rabii II 1435 (7 février 2014), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en médecine « du travail, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Sénégal :

«

« – Certificat d'études spéciales de médecine de travail, « délivré en date du 13 novembre 2000 par la Faculté « de médecine, de pharmacie et d'odontostomatologie, « Université Cheikh-Anta-Diop de Dakar - Sénégal, assorti « d'un stage d'une année au sein du Centre hospitalier Ibn « Rochd de Casablanca, validé par la Faculté de médecine « et de pharmacie de Casablanca - le 12 octobre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 19 jounada I 1444 (14 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7169 du 22 rejab 1444 (13 février 2023).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3502-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Ukraine :

«

« – Qualification physician, doctor of medicine, general « medicine, délivrée en date du 12 juillet 2019, par V.N. « Karazin Kharkiv national University - Ukraine, « assortie d'un stage de deux années, validé par « la Faculté de médecine et de pharmacie d'Oujda. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7169 du 22 rejab 1444 (13 février 2023).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3503-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – *Fédération de Russie :*

«

« – Qualification de médecin généraliste, dans la spécialité « médecine générale, délivrée en date du 29 juin 2019 par « l'Université d'Etat de médecine d'Astrakhan - « Fédération de Russie, assortie d'un stage de deux années : « une année au sein du Centre hospitalier Ibn Rochd de « Casablanca et une année au sein du Centre hospitalier « provincial Sidi Othmane de Casablanca, validé par la « Faculté de médecine et de pharmacie de Casablanca - « le 20 juillet 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7169 du 22 rejab 1444 (13 février 2023).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3504-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – *Fédération de Russie :*

«

« – Qualification de médecin généraliste, dans la spécialité « médecine générale, délivrée en date du 5 juillet 2019 par « l'Université d'Etat de Tambov G.R. Derjavin - « Fédération de Russie, assortie d'un stage de deux années : « une année au sein du Centre hospitalier Ibn Rochd de « Casablanca et une année au sein du Centre hospitalier « provincial de Mohammédia, validé par la Faculté de « médecine et de pharmacie de Casablanca - le 28 juillet « 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7169 du 22 rejab 1444 (13 février 2023).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3505-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Roumanie :

«

« – Titlul de doctor-medic, in domeniul sanatate, programul « medicina, délivré en date du 15 mars 2021, par Facultatea « de medicina - Universitatii de medicina si farmacie « «Victor Babes» din Timisoara - Roumanie, assorti « d'une attestation d'évaluation des connaissances et « des compétences, délivrée par la Faculté de médecine « et de pharmacie de Casablanca - le 26 juillet 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7169 du 22 rejab 1444 (13 février 2023).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3506-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Ukraine :

«

« – Qualification specialist general medicine, doctor of « medicine, délivrée en date du 26 juin 2019 par Donetsk « national medical University - Ukraine, assortie d'un « stage de deux années : une année au sein du Centre « hospitalier Ibn Rochd de Casablanca et une année « au sein du Centre hospitalier provincial Hassan II de « Khouribgha, validé par la Faculté de médecine et de « pharmacie de Casablanca - le 4 octobre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3507-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – *Fédération de Russie :*

«

« – Qualification de médecin-généraliste, dans la « spécialité médecine générale, délivrée en date du « 5 juillet 2019 par l'Université d'Etat de Tambov G.R. « Derjavin - Fédération de Russie, assortie d'un stage de « deux années : une année au sein du Centre hospitalier « Ibn Rochd de Casablanca et une année au sein du « Centre hospitalier provincial Hassan II de Khouribgha, « validé par la Faculté de médecine et de pharmacie de « Casablanca - le 4 octobre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3508-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 753-06 du 27 rabii I 1427 (26 avril 2006) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en néphrologie.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 753-06 du 27 rabii I 1427 (26 avril 2006) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en néphrologie, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 753-06 du 27 rabii I 1427 (26 avril 2006), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en néphrologie, « est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – *Ukraine :*

«

– Certificate of specialized training in medicine (clinical « ordinatura) specialization in nephrology, délivré en « date du 23 décembre 2019 par Sil Zaporizhia medical « Academy of post graduate education ministry of « health of Ukraine - Ukraine , assorti d'un stage de « deux années, une année au sein du Centre hospitalier « Ibn Rochd de Casablanca et une année au sein du « Centre hospitalier provincial Mohammed V de Sefrou, « validé par la Faculté de médecine et de pharmacie de « Casablanca - le 13 septembre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3509-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – *Fédération de Russie :*

«

« – Qualification en médecine générale, docteur en médecine, « délivrée en date du 22 juin 2011 par l'Université d'Etat « de médecine de Riazan - Fédération de Russie, assortie « d'un stage de deux années : une année au sein du Centre « hospitalier Ibn Rochd de Casablanca et une année au sein « du Centre hospitalier provincial Mohammed V de Sefrou, « validé par la Faculté de médecine et de pharmacie de « Casablanca, le 13 septembre 2022.»

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3510-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 570-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en dermatologie.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 570-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en dermatologie, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 570-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en dermatologie, « est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – *Sénégal :*

«

« – Diplôme d'études spécialisées (D.E.S.) de dermatologie – « vénérérologie, délivré en date du 29 octobre 2021 par « la Faculté de médecine, de pharmacie et d'odontologie - « stomatologie, Université Cheikh-Anta-Diop de Dakar - « Sénégal, assorti d'une attestation d'évaluation des « connaissances et des compétences, délivrée par la « Faculté de médecine et de pharmacie de Casablanca - le « 1^{er} septembre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3511-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 570-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en dermatologie.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 570-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en dermatologie, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 570-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en dermatologie, « est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Sénégal :

«

« – Diplôme d'études spécialisées (D.E.S.) de dermatologie - « vénérérologie, délivré en date du 2 novembre 2021 par « la Faculté de médecine, de pharmacie et d'odontologie - « stomatologie, Université Cheikh-Anta-Diop de Dakar - « Sénégal, assorti d'une attestation d'évaluation des « connaissances et des compétences, délivrée par la « Faculté de médecine et de pharmacie de Casablanca - le « 1^{er} septembre 2022.»

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3512-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 950-04 du 6 rabii II 1425 (26 mai 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en gynécologie-obstétrique.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 950-04 du 6 rabii II 1425 (26 mai 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en gynécologie-obstétrique, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 950-04 du 6 rabii II 1425 (26 mai 2004), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en gynécologie- « obstétrique, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Sénégal :

«

« – Diplôme d'études spécialisées (D.E.S.) de gynécologie - « obstétrique, délivré en date du 11 janvier 2021 par la « Faculté de médecine, de pharmacie et d'odontologie « stomatologie, Université Cheikh-Anta-Diop de Dakar - « Sénégal, assorti d'un stage d'une année au sein du « Centre hospitalier Ibn Rochd de Casablanca, validé par « la Faculté de médecine et de pharmacie de Casablanca, « le 8 septembre 2022.»

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3513-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – *Fédération de Russie :*

«

« – Qualification de médecin, dans la spécialité médecine « générale, délivrée en date du 7 juillet 2017 par « l'Université d'Etat de Tambov G.R. derjavin-Fédération « de Russie, assortie d'un stage de deux années : une année « au sein du Centre hospitalier Ibn Rochd de Casablanca « et une année au sein du Centre hospitalier provincial « de Bouskoura, validé par la Faculté de médecine et de « pharmacie de Casablanca - le 5 septembre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3514-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 950-04 du 6 rabii II 1425 (26 mai 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en gynécologie-obstétrique.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 950-04 du 6 rabii II 1425 (26 mai 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en gynécologie-obstétrique, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 950-04 du 6 rabii II 1425 (26 mai 2004), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en gynécologie- « obstétrique, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – *Sénégal :*

«

« – Diplôme d'études spécialisées (D.E.S) de gynécologie - « obstétrique, délivré en date du 2 février 2021 par la « Faculté de médecine, de pharmacie et d'odontologie « stomatologie, Université Cheikh-Anta-Diop de Dakar - « Sénégal, assorti d'un stage d'une année au sein du « Centre hospitalier Ibn Rochd de Casablanca, validé par « la Faculté de médecine et de pharmacie de Casablanca, « le 8 septembre 2022.»

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3515-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 572-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en radiologie.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 572-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en radiologie, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 572-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004), est complété comme suit :

« Article premier. – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en radiologie, « est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Ukraine :

«

« – Certificate of specialized training in medicine (clinical « ordinatura) specialization in radiology, délivré en date « du 16 décembre 2019 par Sil Zaporizhia medical « Academy of post graduate education ministry « of health of Ukraine - Ukraine, assorti d'un stage de « deux années, une année au sein du Centre hospitalier « Ibn Rochd de Casablanca et une année au sein du « Centre hospitalier Moulay Youssef, validé par la « Faculté de médecine et de pharmacie de Casablanca - « le 8 septembre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3516-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Espagne :

«

« – Titulo universitario oficial de graduada en medicina, « délivré par Universidad de Malaga - Espagne.»

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3517-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 666-03 du 7 rejeb 1424 (4 septembre 2003) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en urologie.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 666-03 du 7 rejeb 1424 (4 septembre 2003) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en urologie, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 666-03 du 7 rejeb 1424 (4 septembre 2003), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en urologie, « est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Sénégal :

«

« – Diplôme d'études spécialisées (D.E.S) d'urologie, « délivré en date du 14 janvier 2022 par la Faculté de « médecine, de pharmacie et d'odontologie - stomatologie, « Université Cheikh - Anta - Diop de Dakar - Sénégal, « assorti d'une attestation d'évaluation des connaissances « et des compétences, délivrée par la Faculté de médecine, « de pharmacie et de médecine dentaire de Fès - le « 30 septembre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3518-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 346-04 du 4 moharrem 1425 (25 février 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en oto-rhino-laryngologie.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 346-04 du 4 moharrem 1425 (25 février 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en oto-rhino-laryngologie, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 346-04 du 4 moharrem 1425 (25 février 2004), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en oto-rhino-laryngologie, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Sénégal :

«

« – Diplôme d'études spécialisées (D.E.S) d'oto-rhino- « laryngologie, délivré en date du 16 décembre 2020 par « la Faculté de médecine, de pharmacie et d'odontologie « stomatologie, Université Cheikh-Anta-Diop de « Dakar - Sénégal, assorti d'un stage d'une année : du « 12 juillet 2021 au 13 juillet 2022 au Centre hospitalier « Hassan II de Fès, validé par la Faculté de médecine, « de pharmacie et de médecine dentaire de Fès - le « 30 septembre 2022.»

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3519-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Roumanie :

«

« – Titlul de doctor-medic, in domeniul sanatate, « programul medicina, délivré en date du 16 septembre 2021 « par Facultatea de medicina, Universitatii de Vest « « Vasile Goldis » Din Arad - Roumanie, assorti d'une « attestation d'évaluation des connaissances et des « compétences, délivrée par la Faculté de médecine et « de pharmacie de Casablanca - le 23 septembre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3520-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2189-04 du 14 kaada 1425 (27 décembre 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en cardiologie.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 2189-04 du 14 kaada 1425 (27 décembre 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en cardiologie, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2189-04 du 14 kaada 1425 (27 décembre 2004), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en cardiologie , « est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – France :

«

« – Diplôme d'études spécialisées de cardiologie et maladies « vasculaires, délivré par les Universités françaises.»

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3521-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – *Fédération de Russie :*

«

« – Qualification de médecin, dans la spécialité médecine « générale, délivrée en date du 23 juin 2015 par l'Université « d'Etat de médecine de Riazan nommée par l'Académicien « I.P. Pavlov - Fédération de Russie, assortie d'un stage « de deux années, une année au sein du Centre hospitalier « Ibn Rochd de Casablanca et une année au sein du « Centre hospitalier Moulay Youssef, validé par la « Faculté de médecine et de pharmacie de Casablanca - « le 8 septembre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3522-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 666-03 du 7 rejeb 1424 (4 septembre 2003) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en urologie.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 666-03 du 7 rejeb 1424 (4 septembre 2003) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en urologie, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 666-03 du 7 rejeb 1424 (4 septembre 2003), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en urologie, « est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – *Sénégal :*

«

« – Diplôme d'études spécialisées (D.E.S) d'urologie, « délivré en date du 6 décembre 2021 par la Faculté « de médecine, de pharmacie et d'odontologie - « stomatologie, Université Cheikh - Anta - Diop de Dakar - « Sénégal, assorti d'une attestation d'évaluation des « connaissances et des compétences, délivrée par la « Faculté de médecine et de pharmacie de Casablanca - « le 7 octobre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3523-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 570-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en dermatologie.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 570-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en dermatologie, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 570-04 du 15 safar 1425 (6 avril 2004), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en dermatologie, « est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Sénégal :

«

« – Diplôme d'études spécialisées (D.E.S.) de dermatologie- « vénérérologie, délivré en date du 13 décembre 2021 par « la Faculté de médecine, de pharmacie et d'odontologie - « stomatologie, Université Cheikh-Anta-Diop de Dakar - « Sénégal, assorti d'une attestation d'évaluation des « connaissances et des compétences, délivrée par la « Faculté de médecine et de pharmacie de Casablanca - le « 1^{er} septembre 2022. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3524-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 950-04 du 6 rabii II 1425 (26 mai 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en gynécologie-obstétrique.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 950-04 du 6 rabii II 1425 (26 mai 2004) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de spécialité médicale en gynécologie-obstétrique, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 950-04 du 6 rabii II 1425 (26 mai 2004), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de spécialité médicale en gynécologie- « obstétrique, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Roumanie :

«

« – Certificat de medic specialist obstetrica-ginecologie, « délivré en date du 29 janvier 2021 par ministerul « sanatatii - Roumanie, assorti d'un stage d'une année « au sein du Centre hospitalier Ibn Rochd de Casablanca, « validé par la Faculté de médecine et de pharmacie de « Casablanca - le 8 septembre 2022 .»

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 3525-22 du 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022) complétant l'arrêté n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de la culture n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme de docteur en médecine, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences de la santé, réunie en date du 27 octobre 2022 ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des médecins,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2963-97 du 2 chaabane 1418 (3 décembre 1997), est complété comme suit :

« Article premier. – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme de docteur en médecine, assortis du « baccalauréat de l'enseignement secondaire – série sciences « expérimentales ou sciences mathématiques ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

«

« – Roumanie :

«

« – Titlul doctor-medic, in domeniul sanatate, specializarea « medicina, délivré en date du 5 janvier 2016 par « Facultatea de medicina, Universitatii de medicina « si farmacie « IULIU Hatieganu » din Cluj-Napoca, « Roumanie, assorti d'un stage d'une année au sein du « Centre hospitalier Ibn Rochd de Casablanca, validé par « la Faculté de médecine et de pharmacie de Casablanca - « le 8 septembre 2022.»

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 24 jounada I 1444 (19 décembre 2022).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 50-23 du 13 jounada II 1444 (6 janvier 2023) complétant l'arrêté n° 2797-95 du 20 jounada II 1416 (14 novembre 1995) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme d'architecte de l'Ecole nationale d'architecture.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 2797-95 du 20 jounada II 1416 (14 novembre 1995) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme d'architecte de l'Ecole nationale d'architecture, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Sur proposition de la ministre de l'aménagement du territoire national, de l'urbanisme, de l'habitat et de la politique de la ville ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des architectes ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences, techniques, ingénierie et architecture du 22 septembre 2022,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2797-95 du 20 jounada II 1416 (14 novembre 1995), est complété comme suit :

« Article premier. – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme d'architecte de l'Ecole nationale « d'architecture visé à l'article 4 de la loi n° 016-89, « assortis du baccalauréat, série scientifique ou technique ou « d'un diplôme reconnu équivalent :

«

« – Diplôme national d'architecte, délivré en date du « 4 novembre 2020 par l'Ecole nationale d'architecture et « d'urbanisme, Université de Carthage - Tunisie, assorti de « l'attestation de validation du complément de formation, « délivrée par l'Ecole nationale d'architecture de Rabat. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 13 jounada II 1444 (6 janvier 2023).

ABDELLATIF MIRAOUI.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7167 du 15 rejab 1444 (6 février 2023).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation n° 51-23 du 13 jounada II 1444 (6 janvier 2023) complétant l'arrêté n° 2797-95 du 20 jounada II 1416 (14 novembre 1995) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme d'architecte de l'Ecole nationale d'architecture.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 2797-95 du 20 jounada II 1416 (14 novembre 1995), fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme d'architecte de l'Ecole nationale d'architecture, tel qu'il a été complété ;

Vu le décret n° 2-21-838 du 14 rabii I 1443 (21 octobre 2021) relatif aux attributions du ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche scientifique et de l'innovation ;

Sur proposition de la ministre de l'aménagement du territoire national, de l'urbanisme, de l'habitat et de la politique de la ville ;

Après avis du conseil national de l'Ordre national des architectes ;

Après avis de la commission sectorielle des sciences, techniques, ingénierie et architecture du 22 septembre 2022,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2797-95 du 20 jounada II 1416 (14 novembre 1995), est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme d'architecte de l'Ecole nationale d'architecture visé à l'article 4 de la loi n° 016-89, assortis du « baccalauréat, série scientifique ou technique ou d'un diplôme « reconnu équivalent, est fixée ainsi qu'il suit :

« »

« – Master degree program subject area «architecture « and town planning» educational and scientific program « « architecture of buildings and constructions» délivré en « date du 30 mai 2020 par O.M. Beketov national « University of Urban economy in Kharkiv-Ukraine, « assorti du grade de bachelier ès arts (B.A) en design « de l'environnement, délivré en date du 17 juin 2014 par « la Faculté des arts, Université du Québec à Montréal, « Canada et de l'attestation de validation du complément « de formation, délivrée par l'Ecole nationale « d'architecture de Rabat. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 13 jounada II 1444 (6 janvier 2023).

ABDELLATIF MIRAOUI.

CONSEIL SUPÉRIEUR DE LA COMMUNICATION AUDIOVISUELLE

Décision du CSCA n° 84-22 du 4 jounada I 1444 (29 novembre 2022) portant établissement du Cahier des charges du service radiophonique Radio Atlantic édité par la société Eco Médias S.A.

LE CONSEIL SUPÉRIEUR DE LA COMMUNICATION AUDIOVISUELLE,

Vu la loi n° 11-15 portant réorganisation de la Haute Autorité de la communication audiovisuelle, notamment ses articles 3 (alinéa 4) et 4 (alinéa 1) ;

Vu la loi n° 77-03 relative à la communication audiovisuelle, telle que modifiée et complétée, notamment ses articles 13, 26 et 38 ;

Vu l'acceptation, en date du 23 juin 2022, par la société Eco Médias S.A. des dispositions du nouveau cahier des charges portant exploitation du service radiophonique Radio Atlantic ;

Après avoir pris connaissance des documents relatifs à l'instruction de la demande établis par la Direction Générale de la communication audiovisuelle ;

Et après avoir délibéré :

1°) Arrête les termes du cahier des charges du service radiophonique Radio Atlantic édité par la société Eco Médias S.A., dont l'original est annexé à la présente décision ;

2°) Ordonne la publication au *Bulletin officiel* de la présente décision et du cahier des charges visé ci-dessus et leur notification à la société Eco Médias S.A. ;

3°) Décide que le cahier de charges, encadrant le service radiophonique Radio Atlantic, objet de la présente décision, annule et remplace celui établi par le Conseil Supérieur de la communication audiovisuelle et signé, pour acceptation, par la société Eco Médias S.A. en date du 22 mai 2009 ;

Délibérée par le Conseil Supérieur de la communication audiovisuelle - CSCA - lors de sa séance du 4 jounada I 1444 (29 novembre 2022), tenue au siège de la Haute Autorité de la communication audiovisuelle à Rabat, où siégeaient Madame Latifa Akharbach, Présidente, Mesdames et Messieurs Narjis Rerhaye, Jaafar Kansoussi, Ali Bakkali Hassani, Abdelkader Choui Luidie, Fatima Baroudi, Khalil El Alami Idrissi, Badia Erradi et Mohammed El Maazouz, Membres.

*Pour le Conseil Supérieur
de la Communication Audiovisuelle,
La Présidente,
LATIFA AKHARBACH.*

*

* * *

Cahier des charges

Service radiophonique Radio Atlantic

Édité par la société ECO MEDIAS S.A.

Abréviations :

Pour l'application du présent cahier des charges, on entend par :

- **La loi régissant la Haute Autorité** : La loi n° 11-15, portant réorganisation de la Haute Autorité de la Communication Audiovisuelle, en date du 21 kaada 1437 (25 août 2016) ;
- **La loi sur la communication audiovisuelle** : La loi n° 77-03 relative à la communication audiovisuelle, telle que modifiée et complétée ;
- **La Haute Autorité** : La Haute Autorité de la Communication Audiovisuelle ;
- **Le Conseil Supérieur** : Le Conseil Supérieur de la Communication Audiovisuelle ;
- **L'Opérateur** : La Société Eco Medias S.A titulaire de licence en vue de l'édition d'un service de radio en modulation de fréquence (FM) ;
- **Service** : Le service radiophonique Radio Atlantic, objet du présent cahier des charges.

Définitions :

Pour l'application du présent cahier des charges, on entend par :

Service non relayé : Service dont la partie dominante de la programmation, hors œuvres musicales, n'est pas reprise à partir des programmes d'un service de radiodiffusion sonore étranger, dans les conditions arrêtées par la décision du Conseil Supérieur n° 27-07 du 19 chaoual 1428 (31 octobre 2007) relative aux services non relayés de communication audiovisuelle ;

Communication publicitaire : la publicité, le placement de produits et le parrainage au sens de la loi n° 77-03 relative à la communication audiovisuelle, telle que modifiée et complétée ;

Annonceur : toute personne ayant un engagement contractuel avec l'Opérateur à l'effet de procéder à la promotion commerciale de son nom, ses marques, ses produits ou services, ses activités ou ses réalisations et ce, quel que soit le mode de communication publicitaire utilisé ;

Service thématique : le service dont l'essentiel de la programmation, en dehors des sessions musicales, appelé la dominante thématique, privilégie, de manière régulière, un angle de traitement particulier.

Chapitre premier

Informations générales relatives à la licence, au service et à l'Opérateur

Article premier

Objet de la licence

La licence a pour objet l'établissement et l'exploitation d'un service radiophonique axé sur la thématique « économie », non relayé, à couverture multi régionale, diffusé par voie hertzienne terrestre en modulation de fréquence (FM).

Le service peut être diffusé de façon similaire via Internet et via le satellite, simultanément et/ou en différé, sans que cela ne puisse en affecter l'unicité, telle que définie par les conditions liées à la couverture et à la diffusion établies par le présent cahier des charges.

Article 2

Durée de la licence et modification de ses dispositions

La licence est reconduite pour une durée de cinq (5) ans à compter du 11 mai 2021. Elle est renouvelable par tacite reconduction, en tenant compte des conditions de modification des dispositions de la licence, telles que prévues par la loi relative à la communication audiovisuelle.

Le Conseil Supérieur peut procéder à la modification des dispositions de la licence ou du cahier des charges lorsque cette modification est justifiée par un ou plusieurs des motifs suivants :

- modification du cadre juridique applicable à l'établissement et/ou à l'exploitation de services de communication audiovisuelle ;
- changement d'une ou de plusieurs conditions de droit ou de fait ;
- évolution technologique concernant notamment les modes et les supports technologiques de diffusion ;
- extension de l'activité du Service sur demande de l'Opérateur.

Chaque fois qu'une modification d'une ou de plusieurs dispositions de la licence peut avoir un effet sur une ou plusieurs prescriptions du cahier des charges, celles-ci sont considérées comme modifiées de plein droit, dans le même sens que celui des nouvelles dispositions de la licence.

La Haute Autorité informe l'Opérateur de toute modification envisagée, par lettre recommandée avec accusé de réception et ce, dans un délai raisonnable précédant la date de prise d'effet de ladite modification.

La notification de la modification mentionne au moins les motifs de la modification, les dispositions de substitution et la date d'effet.

Article 3

Présentation de l'Opérateur et des exigences légales l'encadrant

L'Opérateur est la société ECO MEDIAS S.A, société anonyme de droit marocain, immatriculée au registre de commerce sous le n° 63107 dont l'objet social est, notamment, « la mise à disposition du public d'un ou plusieurs services de

communication audio, y compris les services de radiodiffusion sonore par voie hertzienne... ».

Le capital social de l'Opérateur ne doit contenir aucun actionnaire en redressement judiciaire ou en liquidation judiciaire.

L'Opérateur s'interdit la prise en location-gérance par lui-même ou par une personne physique ou morale en faisant partie, d'un ou de plusieurs fonds de commerce appartenant à un autre opérateur titulaire d'une licence ayant le même objet social.

L'Opérateur est tenu d'observer les restrictions prévues par la loi relative à la communication audiovisuelle, notamment ses articles 20, 21 et 22.

L'Opérateur s'engage, de façon permanente, à donner la priorité, aux ressources humaines, y compris les gestionnaires de nationalité marocaine.

Chapitre 2

Principes et obligations générales

Section première. – **Principes généraux**

Article 4

Liberté de communication audiovisuelle

La communication audiovisuelle est libre. Cette liberté s'exerce dans le cadre du respect des dispositions légales et réglementaires en vigueur.

Article 5

Responsabilité éditoriale

L'Opérateur assume l'entièvre responsabilité du contenu des émissions qu'il met à la disposition du public, conformément aux dispositions des sections 2 et 3 du présent chapitre, sauf dans les cas où il est expressément donné lecture de communiqués officiels, à la demande d'une autorité publique.

Article 6

Maîtrise d'antenne

L'Opérateur s'engage à garder, en toutes circonstances, la maîtrise de son antenne.

Il prend, au sein de son dispositif de contrôle interne, les dispositions et les mesures nécessaires pour garantir le respect des principes et des règles édictées conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Article 7

Garantie de l'expression pluraliste des courants de pensée et d'opinion

L'Opérateur veille à la garantie de l'expression pluraliste des courants de pensée et d'opinion conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

Article 8

Garantie du pluralisme culturel et linguistique

L'Opérateur s'engage à adopter une programmation qui reflète la diversité et la cohésion des composantes essentielles de l'identité nationale et du pluralisme linguistique.

Section 2. – Obligations relatives à la déontologie des programmes

Article 9

Honnêteté de l'information et des programmes

9.1 - L'exigence d'honnêteté de l'information est applicable à l'ensemble des programmes diffusés dans le cadre du Service édité par l'Opérateur.

L'Opérateur doit vérifier le bien-fondé de l'information, en utilisant des sources diversifiées et fiables, et, dans la mesure du possible, mentionner l'origine de l'information.

Il s'engage, également, à garantir l'équilibre de l'information, lorsque le sujet porte à controverse, en donnant la parole à toutes les parties dans des conditions similaires.

Au cas où il n'a pas pu rapporter tous les courants et positions dans le même programme, en raison d'une difficulté matérielle, il les rapporte dans les plus brefs délais, lors d'une édition ultérieure de la même émission. Le cas échéant, il s'engage à en exposer les raisons.

Lors de commentaire de faits et d'événements publics, il doit faire preuve de neutralité et éviter toutes formes d'exagération, de sous-estimation et d'atteinte à l'honnêteté de l'information.

En donnant la parole aux invités ou au public, l'Opérateur s'engage à garantir l'équilibre dans la prise de parole, dans le cadre du respect de l'expression pluraliste des différents courants d'opinion et de pensée. L'Opérateur est également tenu de faire appel à des intervenants à compétence avérée dans le cadre de programmes traitant de sujets sociétaux délicats pour les participants et le public, en particulier lorsque ces programmes offrent la possibilité de recevoir et d'émettre des témoignages d'expériences ou de situations de détresse personnelle.

Lorsque l'Opérateur fait appel aux techniques de vote par le public ou au micro-trottoir, il ne doit pas le présenter comme représentatif de l'opinion publique ou d'une communauté/groupe donné, comme il s'engage à garantir son équilibre, de façon à ce qu'il ne verse pas, en tout ou en partie, dans la glorification ou le dénigrement d'un courant ou d'une position particulière. L'Opérateur ne doit pas induire l'auditeur en erreur sur la qualification ou l'autorité des personnes interrogées.

Lors de la présentation de chiffres ou données statistiques dans n'importe quel type de programmes, il est nécessaire d'en citer les sources.

Lors de la présentation d'une revue de presse, l'Opérateur veille à garantir le pluralisme des courants d'opinions, notamment les courants politiques.

9.2 - L'Opérateur s'engage à éviter toute confusion entre l'information et le divertissement.

Quand le programme contient les deux genres, il est obligatoire de faire la distinction entre les deux. Les programmes d'information sont placés sous la responsabilité de journalistes professionnels.

9.3 - L'Opérateur veille à réaliser les programmes d'information qu'il diffuse dans des conditions garantissant leur indépendance de tout groupement économique, courant politique ou groupe d'intérêt.

Il veille, également, à ce que les journalistes n'utilisent pas leur position, pendant leur intervention dans les programmes d'information, pour exprimer des idées partiales, et respectent le principe général de distinction entre l'énoncé des faits, d'une part, et le commentaire, d'autre part.

L'Opérateur veille, également, à ce que ses consultants et analystes cocontractants respectent la neutralité et l'objectivité lors de leur participation à présenter ou animer les programmes qu'il diffuse.

9.4 - Lorsque l'Opérateur fournit, dans le cadre de ses journaux d'information, une couverture ou un reportage sur une manifestation organisée par un parti politique, une organisation syndicale, une association professionnelle ou une organisation sociale, il doit veiller, en particulier, par la modération accordée à l'événement, à ce que cette couverture ou ce reportage revête un caractère rigoureusement informatif.

Article 10

Respect des droits des personnes

10.1 - Du respect de la dignité de la personne

La dignité de la personne humaine constitue l'une des composantes de l'ordre public. Il ne peut y être dérogé par des conventions particulières, même avec consentement de la personne intéressée.

L'Opérateur s'engage à ce qu'aucun programme ne soit de nature à porter atteinte à la dignité et aux droits de la personne, tels que consacrés par la Constitution et universellement reconnus.

10.2 - De l'interdiction de la discrimination et de l'incitation à la haine

L'Opérateur s'engage à interdire dans tous les programmes qu'il diffuse l'incitation au racisme, à la haine ou à la violence.

Il s'engage également à interdire et lutter contre toutes les formes de discrimination fondées sur le genre, la couleur, la religion, la culture, l'appartenance sociale ou géographique, le handicap ou toute autre position personnelle.

10.3 - Respect des droits des personnes et de la vie privée

L'Opérateur s'engage à respecter les droits de la personne relatifs à la préservation de sa vie privée.

Sans préjudice du droit à l'information du public, l'Opérateur s'engage à prendre les précautions nécessaires lorsque des propos difficilement soutenables ou des témoignages relatifs à des événements dramatiques sont diffusés.

Toute émission ou partie d'émission comportant des séquences difficilement soutenables pour le public doit être précédée d'un avertissement formulé dans la langue du programme concerné.

10.4 - Participation des personnes en situation de handicap

L'Opérateur veille à faire participer les personnes en situation de handicap dans ses programmes et programmer les sujets les concernant dans les émissions de débat.

L'Opérateur s'engage à garantir le respect des sentiments, de la dignité et des droits des personnes en situation de handicap, lors de la représentation et de l'exposition des problématiques du handicap, dans tous ses genres, conformément aux exigences légales et réglementaires en vigueur.

Article 11

Lutte contre les stéréotypes fondés sur le genre et promotion de la culture d'égalité

L'Opérateur s'engage à :

- promouvoir la culture de l'égalité des sexes et lutter contre la discrimination en raison du sexe, y compris les stéréotypes qui dégradent la dignité ou l'image de la femme ;
- ne pas inciter directement ou indirectement à la violence, l'exploitation ou le harcèlement envers les femmes ;
- oeuvrer au respect de la parité dans la participation à des émissions à caractère politique, économique, social et culturel.

Article 12

Protection du jeune public

L'Opérateur veille à respecter les droits de l'enfant, tels qu'ils sont universellement reconnus.

12.1- De la diffusion de contenus véhiculant de la violence

L'Opérateur veille à ce que les programmes destinés aux enfants et aux adolescents ne comportent aucune forme de violence, quelle qu'en soit la nature.

L'Opérateur prend toutes les précautions nécessaires à la protection du jeune public lorsque des propos difficilement soutenables ou des témoignages relatifs à des événements particulièrement dramatiques sont diffusés dans les journaux et magazines d'information, les émissions de débats et les autres programmes. Le public doit en être averti.

12.2 - De l'interdiction de l'incitation à la violence et à la discrimination

L'Opérateur s'engage à ne pas encourager la violence, ni à y inciter, explicitement ou implicitement, ni à la présenter comme étant une solution aux conflits.

L'Opérateur s'engage à ne pas inciter, à travers ses programmes, le jeune public, que ce soit de manière explicite ou implicite, à des comportements ou à des actions illégaux ou nuisibles de façon générale. Il s'engage également à ne pas banaliser ces comportements aux yeux dudit public.

L'Opérateur s'engage à contribuer à la promotion des valeurs de citoyenneté, de tolérance, de respect de la différence et du vivre ensemble, et à alerter le jeune public sur les dangers liés à la violence et à la violation des lois.

12.3- Protection de l'identité et de la vie privée des enfants et des adolescents en situation difficile

Dans le cas d'émissions traitant de phénomènes sociaux complexes ou de situations familiales ou individuelles délicates intéressant les enfants et les adolescents, l'Opérateur s'engage à protéger le jeune public et à préserver l'intérêt supérieur des

enfants et des mineurs concernés directement ou indirectement par lesdits phénomènes ou lesdites situations.

L'Opérateur s'interdit également, dans le cadre des programmes qu'il édite, de diffuser des témoignages de mineurs se trouvant dans une situation délicate en rapport avec leur vie privée, à moins que lesdits témoignages ne soient dans l'intérêt desdits mineurs et d'être en mesure de garantir l'anonymat et de disposer, dans la mesure du possible, de l'accord des tuteurs.

Dans le cadre du respect de la dignité humaine et de l'ordre privé de la famille, l'Opérateur veille à tenir compte de l'intérêt et de la sensibilité des enfants appartenant aux familles concernées lors de la diffusion de contenus audio ou de témoignages liés à des conflits conjugaux ou familiaux traités.

12.4 - De l'éducation aux médias

L'Opérateur contribue, à travers les contenus qu'il diffuse et/ou à travers des émissions dédiées à cet effet, à une éducation aux médias permettant une utilisation sécurisée et critique des médias.

Article 13

Règles afférentes aux émissions de santé

L'Opérateur s'engage à respecter les dispositions légales et réglementaires en vigueur, notamment les décisions et les recommandations du Conseil Supérieur relatives aux programmes traitant de la santé.

Article 14

Droits des participants aux émissions et protection de l'identité des personnes

Lorsqu'un participant ne donne pas expressément son accord pour être identifié dans une émission, l'Opérateur ne peut donner d'indications susceptibles d'identifier cette personne, notamment son nom, son adresse, son numéro de téléphone, tout signe distinctif ou de divulguer des éléments personnels dont il aurait pu avoir connaissance.

L'Opérateur veille, également, lors des émissions en direct nécessitant la protection de l'identité de tiers, à ce que les propos des participants ne soient pas de nature à rendre possible l'identification de ces personnes. Les participants sont informés de cela avant leur passage à l'antenne et, le cas échéant, l'Opérateur est dans l'obligation d'intervenir immédiatement pour mettre un terme à ces propos.

Article 15

Présomption d'innocence et couverture des procédures judiciaires

L'Opérateur s'engage à respecter dans ses programmes, les dispositions légales et réglementaires en vigueur, notamment les décisions et les recommandations du Conseil Supérieur, relatives au respect du principe de la présomption d'innocence, de la protection de la vie privée et à la couverture des procédures judiciaires.

Section 3. – Obligations générales

Article 16

Obligations vis-à-vis des autorités publiques et droit de réponse

En application de l'article 10 de la loi relative à la communication audiovisuelle, l'Opérateur s'engage à diffuser ce qui suit :

- Les alertes émanant des autorités publiques et les communiqués urgents destinés à sauvegarder la santé et l'ordre public ;
- Sur demande de la Haute Autorité, certaines déclarations officielles en accordant à l'autorité publique responsable d'une telle déclaration un temps d'émission approprié, le cas échéant. L'autorité qui a demandé la diffusion de la déclaration en assume la responsabilité ;
- La diffusion d'un démenti ou d'une réponse sur décision du Conseil Supérieur.

Article 17

Respect des droits d'auteur et droits voisins

L'Opérateur s'engage à respecter la législation et la réglementation en vigueur relatives aux droits d'auteur et aux droits voisins.

L'Opérateur s'engage à prendre les dispositions et les mesures nécessaires à cet effet, notamment en instituant un système de comptabilisation de la diffusion de chaque auteur.

Article 18

Information concernant les prix des services « télématiques » ou téléphoniques surtaxés

L'Opérateur informe le public, de manière aisément identifiable, du prix à payer pour l'utilisation d'un service télématique ou téléphonique surtaxé. Cette information est diffusée au début de l'émission et à chaque fois où l'on fait appel à l'utilisation de ce service.

Article 19

Appel à la générosité publique

L'Opérateur s'engage à ne pas diffuser d'appel à la générosité publique sans l'autorisation de l'autorité publique concernée. Le numéro d'autorisation est diffusé en début d'émission et chaque fois que cela s'avère nécessaire.

Chapitre 3

Obligations particulières et caractéristiques de la programmation

Section première. – Production et programmation

Article 20

Contribution au développement de la production audiovisuelle nationale

L'Opérateur s'engage à contribuer à la promotion de la production musicale nationale.

L'Opérateur s'engage à consacrer 40% du volume horaire réservé à la programmation musicale, aux œuvres musicales d'expressions marocaines et aux artistes marocains.

Article 21

Caractéristiques générales de la programmation

L'Opérateur s'engage à assurer la diffusion du Service, sans interruption, vingt-quatre (24) heures par jour.

La programmation hebdomadaire du Service, de 6 heures du matin à minuit, est constituée, hors rediffusion et publicité, à raison de :

- 50% maximum de programmation musicale, dont les programmes parlés et les sessions musicales ;
- 40% au moins de programmation thématique liées à l'économie, dont 30% au moins d'émissions de débat ;
- 10% au moins de programmation diverse : information générale, magazines culturels, littéraires et de société, jeux, service & vie pratique...

Les programmes parlés sont émis en langue arabe dialecte et classique, pour le tiers au moins, et en langues étrangères.

Section 2. – La communication publicitaire

Article 22

Conditions liées à la diffusion de la publicité

22.1 - Conditions d'insertion des séquences publicitaires

Les séquences publicitaires, comportant un ou plusieurs messages publicitaires, doivent être aisément identifiables comme telles et nettement séparées du reste des émissions, par des signaux audios spéciaux distinctifs appelés « Générique » spécifiques à la publicité d'une durée minimale de deux (2) secondes, reconnaissables à leurs caractéristiques acoustiques avant leur diffusion.

Lesdits génériques ne doivent pas comporter de publicité, ni permettre l'identification d'un quelconque annonceur.

L'Opérateur est autorisé à diffuser des séquences publicitaires, comportant chacune un ou plusieurs messages publicitaires, dans la limite de 18 minutes par heure.

L'intensité sonore de la séquence publicitaire doit avoir une valeur conforme aux normes internationales (voir annexe 2), et ne doit pas excéder celle de l'émission qui la précède et qui lui succède.

22.2 - Publicité clandestine et interdite

L'Opérateur s'engage à ne pas diffuser de la publicité clandestine ou interdite, telle que définie à l'article 2 de la loi relative à la communication audiovisuelle.

Toutefois, en tenant compte des exigences de cet article ci-dessus et sans préjudice des dispositions liées aux publicités clandestines et interdites, lorsque des animateurs ou des invités, intervenant au sein d'une émission, communiquent sur des biens, des produits ou des services, cette communication doit s'exercer aux seules fins d'information du public. Les journalistes, les présentateurs et les animateurs des émissions doivent garder la maîtrise de la conduite de l'émission, faire preuve d'honnêteté et d'impartialité et veiller à ce que le discours des invités ou intervenants extérieurs réponde strictement au but d'information du public.

Article 23

Conditions de parrainage des émissions

La présence du parrain doit être clairement identifiée, en tant que telle, au début et/ou à la fin de l'émission. Cette identification peut se faire par la citation ou la présentation du nom du parrain, sa dénomination, son secteur d'activité, ses produits ou ses marques commerciales ou les indicatifs sonores qui lui sont habituellement associés.

Lorsque le parrainage est destiné à financer une émission de jeu ou une séquence de ce type au sein d'une émission, des produits ou services du parrain peuvent être remis gratuitement aux bénéficiaires à titre de lots.

En dehors de sa présence dans les génériques de début et/ou à la fin de l'émission, la mention du parrain au cours de l'émission parrainée et dans les messages d'autopromotion n'est possible que dans la mesure où elle est ponctuelle et discrète et se fait par les moyens d'identification énumérés plus haut.

Elles ne doivent pas inciter à l'achat ou à la location des produits ou services du parrain ou d'un tiers.

Article 24

Engagements spécifiques à la publicité et au parrainage

L'Opérateur s'engage à garantir son indépendance éditoriale à l'égard des tiers, notamment les groupements économiques, en particulier les parrains et les annonceurs, en leur refusant toute intervention dans les contenus et la programmation qu'il diffuse sur le Service.

Le montant des recettes provenant d'un même annonceur, de manière directe ou indirecte, quel que soit le nombre de ses produits ou services, ne peut excéder 30% du chiffre d'affaires publicitaire net annuel de l'Opérateur.

Toute référence à une norme ou signe distinctif identifiant la qualité doit porter l'homologation des autorités publiques ou des organisations professionnelles dûment habilitées à cet effet, conformément à la législation et la réglementation en vigueur.

Chapitre 4

Règles techniques

Article 25

Dispositions générales

L'Opérateur s'engage à respecter les exigences essentielles nécessaires pour garantir, dans l'intérêt général, la sécurité des usagers et de son personnel, la sécurité du fonctionnement du réseau, le maintien de son intégrité, l'interopérabilité des services et celles des équipements terminaux, la protection, l'intégrité et l'authentification des données, la protection de l'environnement et la prise en compte des contraintes d'urbanisme et d'aménagement du territoire. Il s'engage aussi à la prévention de toute interférence préjudiciable entre les systèmes de télécommunications et d'autres systèmes terrestres ou spatiaux.

L'Opérateur s'engage à respecter les exigences techniques essentielles en matière de qualité et d'exécution du Service. Dans ce cadre, et sauf cas de force majeure, l'Opérateur doit assurer la continuité et la qualité de service requises et veiller

au maintien en permanence de l'ensemble de ses installations en parfait état de fonctionnement et ce, dans le respect de la législation et la réglementation en vigueur dans tous les domaines (de sécurité, technique, environnement, urbanisme, etc.).

Il s'engage, notamment, à mettre en œuvre des plateformes de production et de transmission pour assurer la continuité et la qualité des services et s'engage à maintenir en permanence le bon fonctionnement de son équipement et de son système notamment en garantissant :

- des dispositifs techniques de maîtrise d'antenne ;
- des installations électriques pour s'approvisionner en énergie ;
- des installations de protection contre les incendies ;
- des systèmes de protection contre la foudre ;
- des mises à la terre de toutes les installations et des équipements.

L'Opérateur s'engage également à utiliser les moyens et dispositifs nécessaires pour assurer la qualité du service pour les auditeurs et de les informer des paramètres techniques de diffusion nécessaires à la réception du Service.

L'Opérateur s'engage à développer des plateformes de transmission et de diffusion en assurant la sécurité des usagers ainsi que leur bon fonctionnement pour assurer la continuité et la qualité des services requis en garantissant notamment :

- un système d'éclairage nocturne ;
- des systèmes de protection contre la foudre ;
- des systèmes de protection des informations ;
- des mises à la terre de toutes les installations et des équipements ;
- une redondance suffisante et efficace au niveau des composantes des plateformes de production, de transmission et de diffusion ;
- une redondance des alimentations électriques ;
- des installations de protection contre les incendies ;
- des dispositifs appropriés de sécurité des locaux et des installations.
- un aménagement des locaux et des installations assurant un soin particulier au voisinage immédiat de ceux-ci : clôtures, désherbage, éclairage nocturne, en respectant l'environnement et la valeur esthétique des lieux en accord avec les conditions occasionnant le moins de dommages à la propriété privée et le domaine public.

L'Opérateur est tenu d'enregistrer chaque programme dans sa totalité et le conserver pendant au moins une année. Au cas où ledit programme ou un de ses éléments fait l'objet d'un droit de réponse ou d'une plainte concernant le respect des lois et règlements en vigueur, l'enregistrement est conservé aussi longtemps qu'il est susceptible de servir comme élément de preuve.

Article 26

Conditions d'accès aux points hauts faisant partie du domaine public

L'Opérateur s'engage à permettre, en cas de besoin, la co-utilisation éventuelle de ses infrastructures et sites d'émission, lorsque ses équipements ont une capacité suffisante et sous réserve que cette utilisation ne porte pas atteinte à ses intérêts.

Les conditions et modalités de la co-utilisation des infrastructures et sites d'émission doivent être fixées par des conventions avec les Opérateurs intéressés. Une copie desdites conventions est transmise sans délai à la Haute Autorité.

Tout refus de co-utilisation opposé par l'Opérateur à un opérateur demandeur doit être motivé et communiqué immédiatement à la Haute Autorité.

Article 27

Conditions d'usage des ressources radioélectriques

L'Opérateur s'engage à communiquer à la Haute Autorité, pour validation, dans un délai n'excédant pas les deux (2) mois à partir de la date d'obtention de la licence, les caractéristiques d'emplacement (coordonnées géographiques, adresse, plan d'accès...).

La Haute Autorité procède à la validation des emplacements proposés par l'Opérateur dans un délai n'excédant pas deux (2) mois, en fonction de la couverture escomptée et des contraintes nationales et internationales relatives à l'usage des ressources radioélectriques. Elle notifie à l'Opérateur les résultats de l'étude de validation ci-dessus.

Le Conseil Supérieur assigne les fréquences, avec les caractéristiques techniques et géographiques retenues pour les sites préalablement validés. Les assignations sont faites pour être mises en service conformément au calendrier de déploiement tel qu'arrêté dans l'annexe 1 du présent cahier des charges.

L'Opérateur s'engage à se conformer aux spécifications techniques relatives aux modalités de diffusion contenues dans les décisions d'assignation de fréquences et à mettre en œuvre tous les moyens technologiques nécessaires à l'effet de prévenir les brouillages et les interférences possibles avec l'usage des autres moyens ou techniques de télécommunication et de radiotélévision. En tout état de cause, l'utilisation de filtres « RF (Radiofréquences) » à la sortie des émetteurs est obligatoire.

Article 28

Calendrier de déploiement du réseau

L'Opérateur ne peut utiliser les fréquences radioélectriques qui lui sont assignées pour un usage autre que celui prévu par la loi, par le présent cahier des charges, ainsi que par les décisions d'assignation des fréquences. Les caractéristiques techniques des fréquences qui lui sont assignées sont précisées dans la ou les décisions(s) d'assignation de fréquences.

L'Opérateur s'engage à identifier les sites qui seront utilisés pour le réseau de diffusion et veiller à ce que ces sites ne soient pas éloignés des sites de référence mentionnés au sein du tableau en annexe 1 du présent cahier des charges, l'Opérateur veille également à réaliser les expertises nécessaires en vue de proposer l'emplacement qui assure la couverture la plus optimale par rapport à celle escomptée.

La Haute Autorité se réserve le droit de procéder, à tout moment, par décision du Conseil Supérieur à la modification des caractéristiques techniques de diffusion rendue nécessaire par les exigences nationales et internationales en matière d'optimisation de l'usage des ressources radioélectriques.

Chapitre 5

Bonne gouvernance, contrôle et suivi

Article 29

Autorégulation

L'Opérateur adopte, avant l'expiration du délai de six (6) mois à compter de la date de notification de la licence, une charte déontologique, prenant en compte sa charte éditoriale et rappelant l'ensemble des valeurs et des règles d'éthique communément admises régissant les différentes catégories d'émissions diffusées à l'antenne et ce, sans préjudice des règles découlant du présent cahier des charges.

La charte contient également des règles de prévention des situations de conflits d'intérêts, applicables à son personnel et aux membres de ses organes d'administration, de direction et de gestion.

Cette charte est communiquée au Conseil Supérieur dans les trente (30) jours suivant l'expiration du délai de six (6) mois prévu au premier alinéa de cet article.

L'Opérateur informe le Conseil Supérieur des mesures et mécanismes mis en place afin d'assurer le respect de la Charte déontologique et son effectivité sur les contenus diffusés.

Article 30

Contrôle et suivi

L'Opérateur est tenu de mettre à la disposition de la Haute Autorité les informations et les documents nécessaires au suivi de son activité et ce, dans les formes, les procédures et les conditions qu'elle arrête à cet effet.

Article 31

Tenue d'une comptabilité analytique

L'Opérateur tient une comptabilité analytique permettant de déterminer les ressources et la ventilation des financements et des investissements, des coûts, des produits et des résultats de tout service diffusé.

Chapitre 6

Sanctions

Article 32

Les sanctions pécuniaires

Sans préjudice des autres pénalités prévues par la législation en vigueur, le Conseil Supérieur peut décider à l'encontre de l'Opérateur une sanction pécuniaire, dont le montant doit être proportionnel à la gravité du manquement commis, sans pouvoir excéder 0.5% du chiffre d'affaires net réalisé au cours du dernier exercice clos par l'Opérateur. A défaut de disponibilité d'informations sur le chiffre d'affaires précité, le taux ci-dessus est appliqué sur la base des prévisions publicitaires contenues dans le dossier de soumission de candidature de l'Opérateur à l'issue de laquelle son offre a été retenue.

Le Conseil Supérieur peut décider, lorsque le manquement génère indûment un profit à l'Opérateur, une pénalité pécuniaire équivalente au maximum à deux fois le profit indûment tiré. A cet effet, l'Opérateur est tenu de mettre à la disposition de la Haute Autorité toutes les informations sur ledit profit. En cas de récidive, le montant de la pénalité peut atteindre le triple du profit indûment tiré du manquement.

Le versement de la pénalité doit être effectué dans les trente jours à compter de la date de notification de la décision du Conseil Supérieur. Le justificatif de règlement doit être transmis sans délai à la Haute Autorité contre accusé de réception.

Les créances exigibles en faveur de la Haute Autorité font l'objet de recouvrement conformément aux dispositions légales relatives au recouvrement des créances publiques.

Article 33

Les sanctions extra pécuniaires

En cas de manquement à une ou plusieurs dispositions ou prescriptions applicables au Service ou à l'Opérateur, et sans préjudice des sanctions pécuniaires visées ci-dessus, le Conseil Supérieur peut prononcer à l'encontre de l'Opérateur, compte tenu de la gravité du manquement, l'une des pénalités suivantes :

- l'avertissement ;
 - la suspension de la diffusion du Service ou d'une partie du programme du service pendant un mois au plus ;
 - la réduction d'une année maximum de la durée de la licence ;
 - le retrait de la licence

Le Conseil Supérieur peut, à titre cumulatif, ordonner à l'Opérateur la diffusion sur le Service qu'il édite de la sanction prononcée à son encontre.

Chapitre 7

Prescriptions finales

Article 34

Redevances

L'Opérateur s'engage à s'acquitter des redevances correspondant à l'utilisation des fréquences radioélectriques, relevant du domaine public de l'Etat, dans les conditions et selon les modalités fixées par la Haute Autorité, conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

Sans préjudice des pénalités pécuniaires prévues à l'article 32 du présent cahier des charges, le Conseil Supérieur peut décider le retrait des fréquences radioélectriques utilisées par l'Opérateur en cas de non-paiement par ce dernier des redevances dues dans les conditions qu'il a fixées.

Article 35

Unicité du cahier des charges

Les documents annexés au présent cahier des charges font partie intégrante de celui-ci.

Article 36

Entrée en vigueur

Le présent cahier des charges prend effet à compter de la date de notification à l'Opérateur du renouvellement de la licence. Il est valable jusqu'à l'expiration de ladite licence.

Article 37

Publication au « Bulletin officiel »

Le présent cahier des charges est publié au «*Bulletin officiel*».

*Présidente du Conseil
Supérieur de la Communication Audiovisuelle,
LATIFA AKHARBACH.* *Président directeur général
société Eco Médias S.A.,
NADER MAWLAWI.*

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7168 du 18 rejab 1444 (9 février 2023).

**Décision du CSCA n° 85-22 du 4 jounada I 1444
(29 novembre 2022) portant renouvellement de la licence
d'exploitation du service radiophonique Radio Atlantic
édité par la société Eco Médias S.A.**

LE CONSEIL SUPÉRIEUR DE LA COMMUNICATION
AUDIOVISUELLE,

Vu la loi n° 11-15 portant réorganisation de la Haute Autorité de la communication audiovisuelle, notamment ses articles 3 (alinéa 4) et 4 (alinéa 1) ;

Vu la loi n° 77-03 relative à la communication audiovisuelle, telle que modifiée et complétée, notamment ses articles 13, 17, 18, 24, 26 et 38 ;

Après avoir pris connaissance des documents d'instruction établis par la Direction Générale de la communication audiovisuelle ;

Vu la décision n° 84-22 du Conseil Supérieur de la communication audiovisuelle en date du 4 jounada I 1444 (29 novembre 2022), portant adoption du nouveau cahier des charges du service radiophonique Radio Atlantic ;

Et après avoir délibéré :

1°) Décide de renouveler la licence attribuée à la société Eco Médias S.A. pour l'exploitation du service radiophonique Radio Atlantic pour une durée de cinq (5) ans qui court à compter du 11 mai 2021, cette licence est renouvelable par tacite reconduction, en tenant compte des conditions de modification des dispositions de la licence, telles que prévues par la loi relative à la communication audiovisuelle ;

2°) Ordonne la publication de la présente décision au *Bulletin officiel* et sa notification à la société Eco Médias S.A., ainsi qu'à l'autorité gouvernementale chargée de la communication.

Délibérée par le Conseil Supérieur de la Communication Audiovisuelle - CSCA - lors de sa séance du 4 jounada I 1444 (29 novembre 2022), tenue au siège de la Haute Autorité de la communication audiovisuelle à Rabat, où siégeaient Madame Latifa Akharbach, Présidente, Mesdames et Messieurs Narjis Rerhaye, Jaafar Kansoussi, Ali Bakkali Hassani, Abdelkader Chaui Ludie, Fatima Baroudi, Khalil El Alami Idrissi, Badia Erradi et Mohammed El Maazouz, Membres.

*Pour le Conseil Supérieur
de la Communication Audiovisuelle,
La Présidente,
LATIFA AKHARBACH.*

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 7168 du 18 rejeb 1444 (9 février 2023).