

# COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

COM(69) 1230 final

Bruxelles, le 19 décembre 1969

## PROPOSITION DE

Directive du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres concernant la mayonnaise, les sauces dérivées de la mayonnaise et les autres sauces condimentaires émulsionnées.

---

(présentée par la Commission au Conseil)

COM(69) 1230 final

Les Etats membres ont été consultés au cours des réunions suivantes :

- 18 juin 1968
- 25 et 26 juin 1968
- 24 juillet 1968
- 17 septembre 1968
- 22 octobre 1968
- 22 novembre 1968
- 5 décembre 1968
- 14 janvier 1969
- 25 février 1969
- 21 avril 1969

Bref résumé de la proposition de directive

Compte tenu de l'existence de divergences importantes entre les dispositions législatives, réglementaires ou administratives actuellement applicables en la matière dans les Etats membres, la présente proposition de directive définit les conditions auxquelles les sauces condimentaires obtenues par émulsion peuvent être commercialisées dans la Communauté.

En particulier :

- elle fixe les règles de composition des sauces considérées et notamment de celles faisant l'objet de dénominations réservées,
- elle définit les caractéristiques bactériologiques auxquelles ces sauces doivent répondre et détermine les substances susceptibles d'être ajoutées au cours de leur fabrication (selon la catégorie à laquelle elles appartiennent), en fixant leurs conditions d'emploi,
- sans préjudice des dispositions à arrêter ultérieurement par le Conseil dans le domaine du conditionnement et de l'étiquetage des denrées alimentaires, elle établit les règles particulières à appliquer en ces matières en ce qui concerne les sauces obtenues par émulsion,
- sans préjudice des dispositions à arrêter ultérieurement par le Conseil dans le domaine de l'emploi de l'acide acétique de synthèse dans les denrées alimentaires, elle prévoit la possibilité pour les Etats membres d'autoriser la commercialisation sur leur territoire des sauces pour la fabrication desquelles cet acide a été utilisé.

.../...

considérant qu'il est par conséquent nécessaire de déterminer au niveau communautaire les règles qui doivent être observées en ce qui concerne la composition de ces produits, les substances susceptibles d'être utilisées au cours de leur fabrication, et leur étiquetage; qu'il y a lieu de préciser notamment les conditions auxquelles des dénominations particulières peuvent être utilisées pour certains de ces produits;

considérant que, jusqu'à ce que des dispositions soient arrêtées sur le plan communautaire en ce qui concerne l'emploi de l'acide acétique de synthèse dans les denrées alimentaires, il importe qu'aucune entrave ne puisse être apportée au commerce de la mayonnaise, des sauces dérivées de la mayonnaise et des autres sauces condimentaires émulsionnées dans les Etats membres où l'utilisation de cet acide est autorisée;

considérant que la détermination des modalités relatives au prélèvement des échantillons et des méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication de ces produits ainsi que les modifications ou compléments éventuels à apporter, sur la base des résultats des recherches scientifiques et techniques, à la liste des substances qui peuvent être ajoutées au cours de leur fabrication, sont des mesures d'application de caractère technique et qu'il convient d'en confier l'adoption à la Commission dans le but de simplifier et d'accélérer la procédure;

considérant que, dans tous les cas pour lesquels le Conseil confère à la Commission des compétences pour l'exécution des règles établies dans le domaine des denrées alimentaires, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les Etats membres et la Commission au sein du Comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision du Conseil du

.../...

**Proposition de directive du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres concernant la mayonnaise, les sauces dérivées de la mayonnaise et les autres sauces condimentaires émulsionnées**

*(Présentée par la Commission au Conseil le 23 décembre 1969)*

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

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

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

vu l'avis du Comité économique et social,

considérant que les dispositions législatives, réglementaires ou administratives en vigueur dans certains États membres définissant la composition de certaines sauces condimentaires émulsionnées, et notamment de la mayonnaise et des sauces dérivées de la mayonnaise, déterminent les substances qui peuvent être ajoutées au cours de leur fabrication et prescrivent des règles particulières pour leur étiquetage ; que ces dispositions diffèrent d'un État membre à l'autre ;

considérant que les disparités entre les dispositions nationales existantes entravent les échanges de mayonnaise, de sauces dérivées et d'autres sauces condimentaires émulsionnées en contraignant les entreprises communautaires qui se livrent à leur fabrication à différencier leur production selon l'État membre de destination ; qu'elles ont, de ce fait, une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du marché commun ;

considérant qu'il est, par conséquent, nécessaire de déterminer au niveau communautaire les règles qui doivent être observées en ce qui concerne la composition de ces produits, les substances susceptibles d'être utilisées au cours de leur fabrication, et leur étiquetage ; qu'il y a lieu de préciser notamment les conditions auxquelles des dénominations particulières peuvent être utilisées pour certains de ces produits ;

considérant que, jusqu'à ce que des dispositions soient arrêtées sur le plan communautaire en ce qui concerne l'emploi de l'acide acétique de synthèse dans les denrées alimentaires, il importe qu'aucune entrave ne puisse être apportée au commerce de la mayonnaise, des sauces dérivées de la mayonnaise et des autres sauces condimentaires émulsionnées dans les États membres où l'utilisation de cet acide est autorisée ;

considérant que la détermination des modalités relatives au prélèvement des échantillons et des méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication de ces produits

ainsi que les modifications ou compléments éventuels à apporter, sur la base des résultats des recherches scientifiques et techniques, à la liste des substances qui peuvent être ajoutées au cours de leur fabrication, sont des mesures d'application de caractère technique et qu'il convient d'en confier l'adoption à la Commission dans le but de simplifier et d'accélérer la procédure ;

considérant que, dans tous les cas pour lesquels le Conseil confère à la Commission des compétences pour l'exécution des règles établies dans le domaine des denrées alimentaires, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du Comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision du Conseil du . . . ,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

*Article premier*

La présente directive est relative aux sauces définies à l'annexe I.

*Article 2*

Les États membres n'autorisent l'emploi dans la fabrication des sauces définies à l'annexe I que de matières premières de qualité saine, loyale et marchande.

Ils prennent toutes dispositions utiles pour que la température de décongélation des œufs congelés éventuellement utilisés pour cette fabrication n'excède pas 10° C dans la masse et pour qu'il ne soit procédé qu'à la décongélation de la quantité nécessaire à la fabrication journalière.

*Article 3*

1. Les États membres interdisent la commercialisation des sauces définies à l'annexe I auxquelles ont été incorporés :

- a) des additifs autres que ceux énumérés à l'annexe II ;
- b) des additifs énumérés à l'annexe II dans une proportion non conforme aux conditions d'emploi qui y sont fixées.

Toutefois, chaque État membre admet, dans les sauces définies à l'annexe I fabriquées à l'intérieur de la Communauté, la présence d'additifs autres que

ceux énumérés à l'annexe II qui constituent des résidus de traitements dont ont fait l'objet les matières premières utilisées pour la fabrication des sauces considérées, en conformité des dispositions en vigueur dans l'État membre d'origine.

2. Sans préjudice des dispositions à arrêter sur le plan communautaire en ce qui concerne l'emploi de l'acide acétique de synthèse dans les denrées alimentaires, les États membres peuvent autoriser la commercialisation des sauces définies à l'annexe I fabriquées à partir de cet acide.

#### Article 4

Les États membres prennent toutes dispositions utiles pour que les sauces définies à l'annexe I ne puissent être commercialisées que :

- a) si elles ne sont ni moisies ni corrompues de quelque manière que ce soit ;
- b) si elles répondent aux caractéristiques bactériologiques ci-après :
 

— entérobactériacées	Absence dans 1 g,
— germes pathogènes et leurs toxines	Absence totale,
— mycotoxines	Absence totale.

#### Article 5

Sans préjudice des dispositions à arrêter par le Conseil concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, les États membres prennent toutes dispositions utiles pour que les matériaux d'emballage utilisés pour le conditionnement des sauces définies à l'annexe I ne puissent ni altérer leurs qualités organoleptiques, bactériologiques ou chimiques, ni les rendre nuisibles à la santé.

#### Article 6

1. Sans préjudice des mesures à prendre par le Conseil en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, les États membres prennent toutes dispositions utiles pour que les sauces définies à l'annexe I ne puissent être commercialisées que si les indications suivantes figurent sur les emballages sous lesquels elles sont offertes à la vente au détail, en caractères apparents, clairement lisibles et indélébiles :

- a) pour les sauces dont la phase grasse est constituée en totalité ou en partie par des corps gras autres que des huiles ou graisses comestibles d'origine végétale ou du beurre, l'indication de la nature de chacun des corps gras utilisés suivie de celle de leurs teneurs respectives ;
- b) pour les sauces dont la phase grasse est constituée exclusivement par des huiles ou graisses comestibles d'origine végétale ou du beurre ou par un mélange de ces matières, l'indication de leur teneur totale en matières grasses ;

c) l'indication du poids net exprimé en grammes ou en kilogrammes ;

d) pour les sauces contenant une ou plusieurs substances énumérées aux tableaux A, B ou C de l'annexe II, selon le cas, la mention « avec colorants », « avec agents conservateurs » ou « avec agents antioxygènes » ; toutefois, cette dernière mention n'est obligatoire que pour les sauces renfermant les agents antioxygènes ci-après :

- E 310 Gallate de propyle
- E 311 Gallate d'octyle
- E 312 Gallate de dodécyle
- E 320 Butylhydroxyanisol (B.H.A.) ;

e) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant, ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté économique européenne ;

f) en outre, pour les sauces importées des pays tiers, l'indication du pays d'origine.

2. Les indications visées au paragraphe 1 sous a) et b) doivent figurer immédiatement après ou au-dessous de la dénomination de la sauce considérée, en caractères uniformes de même couleur et d'une hauteur au moins égale au tiers de celle des caractères de cette dernière, sans être inférieure à 2 mm.

3. Lorsqu'une sauce est conditionnée en récipients ou emballages d'un poids net supérieur à 10 kg et n'est pas destinée à être offerte en l'état à la vente au détail, les indications visées au paragraphe 1 sous c) à f) peuvent ne figurer que sur les factures ou documents d'accompagnement.

#### Article 7

Les États membres prennent toutes dispositions utiles pour que :

- a) les dénominations réservées aux sauces définies à l'annexe I chapitre 2 ne puissent être utilisées dans le commerce que pour les produits répondant aux normes de composition fixées pour chacune d'elles ;
- b) lorsqu'elle est utilisée, la dénomination « sauce à la mayonnaise » soit libellée en caractères uniformes, de même hauteur et de même couleur.

#### Article 8

1. Les États membres interdisent l'utilisation, tant sur les emballages ou étiquettes que dans la publicité concernant les sauces définies à l'annexe I, de dénominations usuellement employées dans le commerce,

dénominations de fantaisie, marques, images et autres signes figuratifs ou non, suggérant une caractéristique visée par la présente directive que ne possède pas la sauce considérée.

Ils interdisent notamment l'utilisation de dérivés des termes « mayonnaise », « béarnaise », « tartare », « rémoulade », « ailoli », « cocktail », dans la dénomination des sauces autres que celles définies à l'annexe I chapitre 2 paragraphes 1 et 2, ainsi que dans leur étiquetage et dans la publicité les concernant.

2, Les États membres n'autorisent des références, tant dans la dénomination ou l'étiquetage d'une sauce que dans la publicité la concernant, à la présence de substances comestibles à caractère sapide ou aromatique que si ces substances ont été mises en œuvre en quantité suffisante pour influencer d'une manière perceptible les caractéristiques organoleptiques de la sauce considérée.

Ils interdisent toute allusion à la présence d'œufs ou de jaune d'œufs – que cette allusion résulte de l'utilisation du terme « d'œufs » ou « jaune d'œufs » dans la dénomination, l'étiquetage ou la publicité concernant le produit ou qu'elle provienne d'illustrations, images ou autres signes figuratifs – dans les sauces qui ne contiennent pas un minimum de 2 % de jaune d'œufs pur par rapport à leur poids net total.

Article 9

Les États membres ne peuvent, pour des motifs concernant la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage, interdire ni entraver la commercialisation des sauces définies à l'annexe I si celles-ci répondent aux définitions et règles prévues par la présente directive et ses annexes.

Toutefois, ils peuvent exiger que les indications prévues à l'article 6 paragraphe 1 sous a), b), c) et d) soient libellées dans leurs langues nationales.

En outre, les États membres qui ne font pas usage de la faculté prévue à l'article 3 paragraphe 2 peuvent interdire la commercialisation sur leur territoire des sauces fabriquées à partir d'acide acétique de synthèse.

Article 10

1. Sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 11 les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des sauces définies à l'annexe I.

2. Selon la même procédure et sur la base des résultats des recherches scientifiques et techniques peut être modifiée ou complétée l'annexe II de la présente directive.

Article 11

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le représentant de la Commission soumet au Comité permanent des denrées alimentaires, institué par la décision du Conseil du . . . . . ci-après dénommé le « Comité », un projet des dispositions à prendre. Le Comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. Il se prononce à la majorité de douze voix, les voix des États membres étant affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

- 2. a) La Commission arrête les dispositions envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du Comité.
- b) Lorsque les dispositions envisagées ne sont pas conformes à l'avis du Comité ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux dispositions à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.
- c) Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les dispositions proposées sont arrêtées par la Commission.

Article 12

La présente directive ne s'applique pas aux produits destinés à être exportés hors de la Communauté.

Article 13

1. Dans un délai d'un an à compter de la notification de la présente directive, les États membres modifient leur législation conformément aux dispositions précédentes et en informent immédiatement la Commission. La législation ainsi modifiée est rendue applicable le . . . . . pour les produits fabriqués à partir de cette date.

2. Dès la notification de la présente directive, les États membres veillent, en outre, à informer la Commission, en temps utile pour lui permettre de présenter ses observations, de tout projet ultérieur de dispositions essentielles d'ordre législatif, réglementaire ou administratif qu'ils envisagent d'adopter dans le domaine régi par la présente directive.

Article 14

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

## ANNEXE I

CHAPITRE 1<sup>er</sup>DÉFINITION GÉNÉRALE ET CLASSIFICATION DES SAUCES AUXQUELLES  
S'APPLIQUE LA PRÉSENTE DIRECTIVE

Les sauces auxquelles s'applique la présente directive sont des préparations condimentaires obtenues par émulsion de matières grasses alimentaires d'origine végétale ou d'origine animale dans une substance aqueuse.

Peuvent être incorporées à ces préparations diverses substances comestibles destinées notamment à les caractériser du point de vue organoleptique, telles que:

- farines, amidons (modifiés ou non) et autres produits issus de la transformation de céréales
- féculé de pommes de terre et ses dérivés alimentaires
- produits laitiers
- saccharose et autres sucres possédant une valeur alimentaire
- sorbitol
- jus de citron
- légumes, plantes potagères et plantes aromatiques
- moutarde, épices et autres assaisonnements.

Pour l'application des dispositions de l'annexe II, les sauces répondant à cette définition sont réparties en trois catégories:

*Catégorie A:* Les sauces dont la teneur totale en matières grasses est égale ou supérieure à 80% en poids.

*Catégorie B:* Les sauces dont la teneur totale en matières grasses est égale ou supérieure à 50% et inférieure à 80% en poids.

*Catégorie C:* Les sauces dont la teneur totale en matières grasses est inférieure à 50%.

Aux fins de la classification des différentes sauces dans l'une ou l'autre de ces catégories, le lipide du jaune d'œuf éventuellement contenu dans une sauce constitue un élément de la teneur totale en matières grasses de cette sauce.

## CHAPITRE 2

## DÉFINITIONS PARTICULIÈRES AUX SAUCES A DÉNOMINATIONS RÉSERVÉES

## 1. Mayonnaise

La « mayonnaise » est une sauce obtenue par émulsion pour la fabrication de laquelle:

- la phase grasse est constituée exclusivement par de l'huile comestible d'origine végétale,
- la phase aqueuse est constituée par une solution d'acides alimentaires, généralement du vinaigre de fermentation,
- l'émulsion est principalement due à l'emploi de jaune d'œufs de poule.

La « mayonnaise » doit correspondre aux normes de composition suivantes:

	<i>Teneur (en poids) minimum</i>
— matières grasses (y compris le lipide du jaune d'œuf)	80 %
— jaune d'œufs pur	6 %

## 2. Sauce à la mayonnaise

« La sauce à la mayonnaise » est une sauce obtenue par émulsion pour la fabrication de laquelle:

- la phase grasse est constituée exclusivement soit par de l'huile comestible d'origine végétale, soit par du beurre, soit par un mélange d'huile comestible d'origine végétale et de beurre,

- la phase aqueuse est constituée par une solution d'acides alimentaires, généralement du vinaigre de fermentation,
- l'émulsion est principalement due à l'emploi de jaune d'œufs de poule.

La « sauce à la mayonnaise » doit correspondre aux normes de composition suivantes:

	<i>Teneur (en poids) minimum</i>
— matières grasses (y compris le lipide du jaune d'œuf)	50 %
— jaune d'œufs pur	3,5 %

La dénomination « sauce à la mayonnaise » peut être remplacée par les dénominations indiquées ci-dessus en ce qui concerne les sauces qui, tout en répondant aux normes de composition fixées dans le présent paragraphe, contiennent, en outre, en quantité suffisante pour leur conférer les caractéristiques organoleptiques évoquées par ces dénominations, certaines substances précisées ci-après au regard de chacune d'elles:

<i>Dénominations pouvant se substituer à celle de « sauce à la mayonnaise »</i>	<i>Substances dont la présence en quantité suffisante dans une sauce répondant aux normes de composition de la « sauce à la mayonnaise » autorise l'utilisation de ces dénominations</i>
— « Sauce béarnaise »	Estragon
— « Sauce tartare »	Câpres
— « Sauce rémoulade »	Moutarde et fines herbes
— « Sauce ailoli »	Ail
— « Sauce cocktail »	Purée de tomate

### 3. Crème pour salade

La « crème pour salade » est une sauce obtenue par émulsion pour la fabrication de laquelle:

- la phase grasse est constituée exclusivement par de l'huile comestible végétale,
- la phase aqueuse est constituée par une solution d'acides alimentaires, généralement du vinaigre de fermentation,
- l'émulsion est principalement due à l'emploi de protéines du lait.

La « crème pour salade » doit correspondre aux normes de composition suivantes:

	<i>Teneur (en poids) minimum</i>
— matières grasses	50 %
— protéines du lait	0,5 %

### 4. Sauce pour salade au jaune d'œufs/aux œufs ou sauce pour frites au jaune d'œufs/aux œufs

La « sauce pour salade au jaune d'œufs/aux œufs » ou « sauce pour frites au jaune d'œufs/aux œufs » est une sauce obtenue par émulsion pour la fabrication de laquelle:

- la phase grasse est constituée exclusivement par de l'huile comestible végétale,
- la phase aqueuse est constituée par une solution d'acides alimentaires, généralement du vinaigre de fermentation,
- l'émulsion est principalement due à l'emploi de jaune d'œufs de poule.

La « sauce pour salade au jaune d'œufs/aux œufs » ou « sauce pour frites au jaune d'œufs/aux œufs » doit correspondre aux normes de composition suivantes:

	<i>Teneur (en poids) minimum</i>
— matières grasses (y compris le lipide du jaune d'œuf)	25 %
— jaune d'œufs pur	2 %



## ANNEXE II

ADDITIFS DONT L'EMPLOI EST AUTORISÉ DANS LES SAUCES  
RELEVANT DES CATÉGORIES A, B ET C

## TABLEAU A

## MATIÈRES COLORANTES

	<i>Teneur maximale autorisée (g/kg)</i>
<b>I. Catégorie A</b>	
E 160 Caroténoïdes	Maximum non prescrit
<b>II. Catégorie B</b>	
1. <i>Sauce à la mayonnaise et crème pour salade</i>	
E 160 Caroténoïdes	Maximum non prescrit
2. <i>Autres sauces de la catégorie B</i>	
E 100 Curcumine	} Maximum non prescrit
E 102 Tartrazine	
E 103 Chrysoïnes S	
E 104 Jaune de quinoléine	
E 105 Jaune solide	
E 110 Jaune orangé S	
E 140 Chlorophylles	
E 150 Caramel	
E 160 Caroténoïdes	
E 162 Rouge de betterave	
E 163 Anthocyanes	
<b>III. Catégorie C</b>	
1. <i>Sauce pour salade au jaune d'œufs/aux œufs ou sauce pour frites au jaune d'œufs/aux œufs</i>	
E 100 Curcumine	} Maximum non prescrit
E 102 Tartrazine	
E 103 Chrysoïnes S	
E 104 Jaune de quinoléine	
E 105 Jaune solide	
E 110 Jaune orangé S	
E 160 Caroténoïdes	
2. <i>autres sauces de la catégorie C</i>	
E 100 Curcumine	} Maximum non prescrit
E 101 Lactoflavine (Riboflavine)	
E 102 Tartrazine	
E 103 Chrysoïnes S	
E 104 Jaune de quinoléine	
E 105 Jaune solide	
E 110 Jaune orangé S	
E 120 Cochenille, acide carminique	
E 121 Orseille orcéine	
E 123 Amarante	
E 124 Rouge cochenille A	
E 126 Ponceau G R	
E 127 Erythrosine	
E 130 Bleu anthraquinonique (bleu solanthrène R S)	
E 131 Bleu patenté V	
E 132 Indigotine (carmin d'indigo)	
E 140 Chlorophylles	
E 141 Complexes cuivriques des chlorophylles et des chlorophyllines	
E 142 Vert acide brillant B 5	

E 150 Caramel	} Maximum non prescrit
E 151 Noir brillant BN	
E 152 Noir 7984	
E 153 Carbo medicinalis vegetalis	
E 160 Caroténoïdes	
E 161 Xanthophylles	
E 162 Rouge de betterave, Bétanine	
E 163 Anthocyanes	}

TABLEAU B  
AGENTS CONSERVATEURS

	Teneur maximale autorisée <sup>(1)</sup> (g/kg)	
	Catégorie A	Catégories B et C
E 200 Acide sorbique	1	2
E 201 Sorbate de sodium (sel de sodium de l'acide sorbique)	} 1 (teneur exprimée en acide sorbique)	} 2 (teneur exprimée en acide sorbique)
E 202 Sorbate de potassium (sel de potassium de l'acide sorbique)		
E 203 Sorbate de calcium (sel de calcium de l'acide sorbique)		
E 210 Acide benzoïque	1	2
E 211 Benzoate de sodium (sel de sodium de l'acide benzoïque)	} 1 (teneur exprimée en acide benzoïque)	} 2 (teneur exprimée en acide benzoïque)
E 212 Benzoate de potassium (sel de potassium de l'acide benzoïque)		
E 213 Benzoate de calcium (sel de calcium de l'acide benzoïque)		
E 214 Hydroxybenzoate d'éthyle (ester éthylique de l'acide p. hydroxybenzoïque)		
E 215 Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p. hydroxybenzoïque		
E 216 p. Hydroxybenzoate de propyle (ester propylique de l'acide p. hydroxy benzoïque)		
E 217 Dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p. hydroxy benzoïque		

TABLEAU C  
AGENTS ANTIOXYGÈNES

	Teneur maximale autorisée (g/kg) Catégories A, B et C	
E 300 Acide l-ascorbique <sup>(2)</sup>	} 0,5	
E 301 l-Ascorbate de sodium <sup>(2)</sup> (sel de sodium de l'acide l-ascorbique)		
E 302 l-Ascorbate de calcium <sup>(2)</sup> (sel de calcium de l'acide l-ascorbique)		
E 303 Ester acétique de l'acide l-ascorbique <sup>(2)</sup> (acétate d'ascorbyl)		
E 304 Ester palmitique de l'acide l-ascorbique (palmitate d'ascorbyl)	1 <sup>(3)</sup>	
E 306 Extraits d'origine naturelle riches en tocophérol	} 5 <sup>(3)</sup>	
E 307 DL-Alpha-tocophérol		
E 308 DL-Gamma-tocophérol		
E 309 DL-Delta-tocophérol	} 0,1 <sup>(3)</sup>	
E 310 Gallate de propyle		
E 311 Gallate d'octyle		
E 312 Gallate de dodécyle		
E 320 Butylhydroxyanisole (BHA)		

<sup>(1)</sup> Teneurs fixées pour les agents conservateurs utilisés isolément ou ensemble.

<sup>(2)</sup> L'emploi de ces agents antioxygènes n'autorise aucune référence à la présence de vitamines dans le produit considéré. La teneur maximale autorisée de 0,5 g/kg s'entend de ces agents antioxygènes considérés isolément ou ensemble.

<sup>(3)</sup> Teneur calculée par rapport à la teneur en matière grasse du produit. Lorsque plusieurs de ces agents antioxygènes sont présents dans un même produit, la teneur maximale totale autorisée ne peut excéder 1 g/kg, (ce maximum étant porté à 5 g/kg en cas d'utilisation de produits repris sous E 306 à E 309), tout dépassement de la teneur maximale prévue pour chacun d'eux étant par ailleurs interdit.

TABLEAU D  
AGENTS ÉMULSIFIANTS, STABILISANTS, ÉPAISSISSANTS ET GÉLIFIANTS

	Teneur maximale autorisée (g/kg)	
	Catégorie A	Catégories B et C
<b>Émulsifiants et stabilisants</b>		
E 471 Mono et diglycérides d'acides gras alimentaires	2 <sup>(1)</sup>	10 <sup>(1)</sup>
E 472 Mono et diglycérides d'acides gras alimentaires estérifiés par l'un des acides suivants: acétique, lactique, citrique, tartrique ou diacétyltartrique		
E 473 Sucresters: esters de saccharose et d'acides gras alimentaires		
<b>Épaississants et gélifiants</b>		
E 400 Acide alginique	1 <sup>(1)</sup>	20 <sup>(1)</sup>
E 401 Alginate de sodium		
E 402 Alginate de potassium		
E 404 Alginate de calcium		
E 410 Agar-agar		
E 411 Carragaheen et carragénines		
E 412 Farine de graines de caroube		
E 414 Gomme de guar		
E 415 Gomme adragante		
E 416 Gomme arabique		
E 417 Gomme karaya		
E 430 Gélatines alimentaires		
E 440 Pectines		
E 441 Acide pectique et acide pectinique		
E 442 Pectate de sodium		
E 460 Méthylcellulose		
E 461 Carboxyméthylcellulose (sel de sodium de l'éther carboxyméthylrique de cellulose)		
E 480 Protéines alimentaires solubilisées et leurs sels		

TABLEAU E  
ACIDES ET LEURS SELS

	Teneur maximale autorisée (g/kg)
	Catégories A, B et C
E 261 Acétate de potassium	Maximum non prescrit
E 262 Acétate de sodium	
E 263 Acétate de calcium	
E 270 Acide lactique	
E 325 Lactate de sodium (sel de sodium de l'acide lactique)	
E 326 Lactate de potassium (sel de potassium de l'acide lactique)	
E 327 Lactate de calcium (sel de calcium de l'acide lactique)	
E 330 Acide citrique	
E 331 Citrates de sodium (sels de sodium de l'acide citrique)	
E 332 Citrates de potassium (sels de potassium de l'acide citrique)	
E 333 Citrates de calcium (sels de calcium de l'acide citrique)	
E 334 Acide tartrique	
E 335 Tartrates de sodium (sels de sodium de l'acide tartrique)	
E 336 Tartrates de potassium (sels de potassium de l'acide tartrique)	
E 337 Tartrate double de sodium et potassium	

<sup>(1)</sup> Teneurs fixées pour ces différents produits utilisés isolément ou ensemble.