

Liste des additifs alimentaires autorisés dans les préparations de viande et leurs conditions d'utilisation.

Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions d'usage /exceptions	Notes
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> .	(1)
E 120	Acide carminique, carmins	100	Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande (dans les produits précités, 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>pljeskavice</i> .	(1)
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.	(1)
E 150 a-d	Caramels	Quantum satis	Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande (dans les produits précités, la viande est hachée de manière à disperser	(1)

			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	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.	(1) (8)
E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20	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.	(1) (8)
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>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> et <i>kebab</i> .	(1)
E 162	Rouge de betterave	Quantum satis	Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i> .	(1)
E 220 – 228	Anhydride sulfureux - sulfites	450	Uniquement <i>breakfast sausages</i> ; <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande.	(1) (2) (3)

E 220 – 228	Anhydride sulfureux - sulfites	450	Uniquement <i>salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca</i> .	(1) (2) (3)
E 249 – 250	Nitrites	150	Uniquement <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metkaet tatar wołowy (dan ie tatarskie)</i> .	(1) (4)
E 260	Acide acétique	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 261	Acétate de potassium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 262	Acétates de sodium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 263	Acétate de calcium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 270	Acide lactique	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 300	Acide ascorbique	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)

E 301	Ascorbate de sodium	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 302	Ascorbate de calcium	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés .	(1) (5)
E 325	Lactate de sodium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 326	Lactate de potassium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 327	Lactate de calcium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 330	Acide citrique	Quantum satis	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.	(1) (6)
E 331	Citrates de sodium	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> et préparations de viande hachée fraîche préemballées.	(1) (6)
E 332	Citrates de potassium	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> et préparations de viande hachée fraîche préemballées.	(1) (6)
E 333	Citrates de calcium	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> et préparations de viande hachée fraîche préemballées.	(1) (6)
E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates,	5 000	Uniquement <i>breakfast sausages</i> ; dans ce produit, la viande est hachée de manière à	(1) (2) (7)

	triphosphates et polyphosphates		dispenser 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 gris salé de Noël finnois, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, bílá klobása, vinná klobása, sváteční klobása, syrová klobása</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 rôties par un exploitant du secteur alimentaire puis consommées par le consommateur final.	
E 401	Alginate de sodium	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 402	Alginate de potassium	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 403	Alginate d'ammonium	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés,	(1)

			tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutsoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	
E 404	Alginate de calcium	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutsoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 407	Carraghénanes	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutsoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 407a	Algues <i>Eucheama</i> transformées	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutsoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 410	Farine de graines de caroube	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutsoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 412	Gomme guar	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutsoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 413	Gomme adragante	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutsoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	(1)

E 415	Gomme xanthane	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i>	(1)
E 500	Carbonates de sodium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes de volaille, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići et pljeskavice.</i>	(1)
E 553b	Talc	Quantum satis	Uniquement traitement en surface des saucisses.	(1)
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebapet seftalia.</i>	(1)
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebapet seftalia.</i>	(1)

(1) : Il est important de respecter les restrictions d'usage qui sont prévues dans le règlement (CE) n° 1333/2008 pour l'emploi de certains additifs dans certains types de préparations de viande uniquement. Pour avoir une description de ces préparations de viande, il faut consulter le document d'orientation décrivant les catégories de denrées alimentaires de l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008 qui est publié sur le site de la Commission Européenne : https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en.

Ce qui est important et doit être pris en compte c'est ce qu'est la denrée alimentaire compte tenu de la description des catégories et des préparations de viande spécifiques mentionnées dans le règlement additifs précité, et non leurs dénominations.

Exemple 1 : les « chipolatas ». Les additifs autorisés pour les « breakfast sausages » peuvent être utilisés si les chipolatas répondent bien à la description de « breakfast sausages », notamment une dispersion complète des tissus musculaires et adipeux.

Exemple 2 : les « hamburgers ». Pour tomber dans la catégorie de « burger meat » et pour pouvoir contenir les additifs qui y sont autorisés, les hamburgers doivent contenir au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande et la viande doit être 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.

(2) : Lorsqu'un groupe d'additifs est mentionné, les additifs de ce groupe peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.

(4) : Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication – La quantité maximale est exprimée en nitrite de sodium.

(5) : Par autre ingrédient, on entend par exemple : des condiments, des légumes...

(6) : Gehakt : viande hachée, qui n'est pas une viande séparée mécaniquement, et dont le contenu en graisses est inférieur à 25%. Cette viande est issue d'un ou de plusieurs animaux et est réduite en taille après découpe, broyage au via un autre moyen ; elle est malaxée de telle sorte qu'elle peut être façonnée pour lui donner différentes formes (Source : Document d'orientation de la Commission Européenne décrivant les catégories de denrées alimentaires de l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008).

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

(8) : 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.