

DIRECTIVE 98/72/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

du 15 octobre 1998

modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

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

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽²⁾,

statuant conformément à la procédure visée à l'article 189 B du traité ⁽³⁾,

vu la directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ⁽⁴⁾, et notamment son article 3, paragraphe 2,

considérant que des évolutions techniques ont été enregistrées dans le domaine des additifs alimentaires depuis l'adoption de la directive 95/2/CE ⁽⁵⁾;

considérant que la directive 95/2/CE devrait être adaptée en conséquence;

considérant que le comité scientifique de l'alimentation humaine, institué par la décision 74/234/CEE ⁽⁶⁾, a été consulté avant l'adoption des dispositions susceptibles d'avoir un effet sur la santé publique;

considérant que des dispositions spécifiques applicables au thiabendazole ont été arrêtées par la directive 95/38/CE du Conseil du 17 juillet 1995 modifiant les annexes I et II de la directive 90/642/CEE concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur ou dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes, et prévoyant l'établissement d'une liste de teneurs maximales ⁽⁷⁾; que la rubrique concernant le thiabendazole doit dès lors être supprimée,

⁽¹⁾ JO C 76 du 11. 3. 1997, p. 34 et JO C 77 du 12. 3. 1998, p. 7.

⁽²⁾ JO C 75 du 10. 3. 1997, p. 1.

⁽³⁾ Avis du Parlement européen du 23 octobre 1997 (JO C 339 du 10. 11. 1997, p. 1), position commune du Conseil du 23 mars 1998 (JO C 161 du 27. 5. 1998, p. 29) et décision du Parlement européen du 15 juillet 1998 (JO C 292 du 21. 9. 1998). Décision du Conseil du 28 septembre 1998.

⁽⁴⁾ JO L 40 du 11. 2. 1989, p. 27. Directive modifiée par la directive 94/34/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 237 du 10. 9. 1994, p. 1).

⁽⁵⁾ JO L 61 du 18. 3. 1995, p. 1. Directive modifiée par la directive 96/85/CE (JO L 86 du 28. 3. 1997, p. 4).

⁽⁶⁾ JO L 136 du 20. 5. 1974, p. 1.

⁽⁷⁾ JO L 197 du 22. 8. 1995, p. 14.

ONT ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La directive 95/2/CE est modifiée comme suit.

1) À l'article 1^{er}, le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. La présente directive est une directive spécifique faisant partie de la directive globale au sens de l'article 3 de la directive 89/107/CEE et s'applique aux additifs autres que les colorants et les édulcorants. Elle ne s'applique pas aux enzymes, à l'exclusion de celles qui sont mentionnées dans les annexes.»

2) À l'article 2, le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Seules les substances énumérées aux annexes I, III, IV et V peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires aux fins visées à l'article 1^{er}, paragraphes 3 et 4.»

3) À l'article 2, le paragraphe 2 est remplacé par le texte suivant:

«2. L'utilisation des additifs alimentaires énumérés à l'annexe I est autorisée dans les denrées alimentaires aux fins visées à l'article 1^{er}, paragraphes 3 et 4, à l'exception des denrées alimentaires mentionnées à l'annexe II, selon le principe *quantum satis*.»

4) À l'article 2, paragraphe 3, point a), le cinquième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— au lait (entier, écrémé et demi-écrémé) pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) et à la crème entière pasteurisée,»

5) À l'article 2, paragraphe 3, point a), le onzième tiret est remplacé par le texte suivant:

«— aux pâtes sèches, à l'exclusion des pâtes sans gluten et/ou destinées à un régime hypoprotidique, conformément à la directive 89/398/CEE,»

6) Les tableaux des annexes sont modifiés conformément à l'annexe de la présente directive.

Article 2

1. Les États membres modifient, au besoin, leurs dispositions législatives, réglementaires et administratives de manière à:

- autoriser les échanges des produits conformes à la présente directive au plus tard le 4 mai 2000,
- interdire les échanges de produits non conformes à la présente directive à compter du 4 novembre 2000. Toutefois, les produits mis sur le marché ou étiquetés avant cette date qui ne sont pas conformes à la présente directive peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

Article 3

La présente directive entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Luxembourg, le 15 octobre 1998.

Par le Parlement européen

Le président

J. M. GIL-ROBLES

Par le Conseil

Le président

C. EINEM

ANNEXE

1. À l'annexe I, les additifs suivants sont ajoutés:

«E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique
E 920	L-cystéine (*)
E 1103	Invertase
E 1451	Amidon oxydé acétylé

(*) Ne peut être utilisée que comme agent de traitement de la farine.»

2. À l'annexe II:

a) la liste des additifs et les quantités maximales pour les «Confitures, gelées et marmelades, au sens de la directive 79/693/CEE, et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite» est complétée comme suit:

	«E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i> »
--	--	------------------------

b) le tableau concernant les «Crème stérilisée, pasteurisée et UHT, crème à valeur énergétique réduite et crème pasteurisée à faible teneur en matières grasses» est remplacé par le texte suivant:

«Crème entière pas- teurisée	E 401 Alginate de sodium	<i>quantum satis</i> »
	E 402 Alginate de potassium	
	E 407 Carraghénanes	
	E 466 Carboxyméthylcellulose de sodium	
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	

c) la désignation «Fruits et légumes non transformés, congelés et surgelés» est modifiée comme suit:

«Fruits et légumes non transformés, congelés et surgelés; fruits et légumes non transformés, réfrigérés et préemballés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées»;

d) le tableau suivant est inséré après le tableau concernant «Huiles et matières grasses non émulsionnées d'origine animale ou végétale (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive)»:

«Huiles et matières grasses non émulsionnées d'origine animale ou végétale (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive), spécifiquement destinées à la cuisson et/ou à la friture ou à la préparation de sauces	E 270 Acide lactique	<i>quantum satis</i>
	E 300 Acide ascorbique	
	E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique	
	E 306 Extrait riche en tocophérols	
	E 307 Alpha-tocophérol	
	E 308 Gamma-tocophérol	
	E 309 Delta-tocophérol	
	E 322 Lécithines	30 g/l
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	10 g/l
	E 472 c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i> »
E 330 Acide citrique		
E 331 Citrates de sodium		
E 332 Citrates de potassium		
E 333 Citrates de calcium		

- e) la liste des additifs et des quantités maximales pour la «Mozzarella et fromages obtenus à partir de lactosérum» est complétée comme suit:

	•E 260 Acide acétique	<i>quantum satis</i>
--	-----------------------	----------------------

- f) la liste des additifs et des quantités maximales pour les «Fruits et légumes en conserve» est complétée comme suit:

	•E 296 Acide malique	<i>quantum satis</i>
--	----------------------	----------------------

- g) la liste des additifs et des quantités maximales pour le «Gehakt» est complétée comme suit:

	•E 300 Alginate de sodium E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium	<i>quantum satis</i>
--	--	----------------------

- h) le tableau suivant est ajouté à la fin de l'annexe:

«Jus et nectars d'ananas et de fruits de la passion	E 440 Pectines	3 g/l
Fromage affiné, râpé et en tranches	E 170 Carbonates de calcium E 504 Carbonates de magnésium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucone-delta-lactone E 460 Celluloses	<i>quantum satis</i>
Beurre de crème acide	E 500 Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i>

3. À l'annexe III, partie A:

- a) les quantités maximales concernant les désignations «Olives et préparations à base d'olives», «Sauces émulsionnées dont la teneur en matière grasses est d'au moins 60 %» et «Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %» sont remplacées par le texte suivant:

«Olives et préparations à base d'olives	1 000	500		1 000		
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	1 000	500		1 000		
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	2 000	1 000		2 000		

- b) à la fin de la partie, le tableau suivant est ajouté:

«Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
... <i>Mebu et Makeutettu</i> ... <i>Mebu</i>	500	200				
Succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines	2 000					
<i>Dulce de membrillo</i>		1 000				

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
<i>Marmelada</i>				1 500		
<i>Ostkaka</i>	2 000					
<i>Pasha</i>	1 000					
<i>Semmelknödelteig</i>	2 000					
Fromages et succédanés de fromages (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>					
Betteraves rouges cuites		2 000				
Boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,6	<i>quantum satis</i>					

4. À l'annexe III, partie B:

a) la présentation des denrées alimentaires et quantités maximales suivantes:

«Crustacés et céphalopodes:	
— frais, congelés et surgelés	150 (1)
— Crustacés, famille <i>penaeidae solenoceridae, aristeidae</i> :	
— moins de 80 unités	150 (1)
— entre 80 et 120 unités	200 (1)
— plus de 120 unités	300 (1)
— cuits	50 (1)

(1) Pour les parties comestibles.»

est remplacée par le texte suivant:

«Crustacés et céphalopodes:	
— frais, congelés et surgelés	150 (*)
— Crustacés, famille <i>penaeidae solenoceridae, aristeidae</i> :	
— moins de 80 unités	150 (*)
— entre 80 et 120 unités	200 (*)
— plus de 120 unités	300 (*)
— cuits	50 (*)

(*) Pour les parties comestibles.»

b) la quantité maximale de la rubrique «Sucres au sens de la directive 73/437/CEE, à l'exception du sirop de glucose, déshydraté ou non» est remplacée par le texte suivant:

«Sucres au sens de la directive 73/437/CEE, à l'exception du sirop de glucose, déshydraté ou non	10»
--	-----

c) les denrées alimentaires et quantités maximales suivantes:

«Succédanés de viande, de poisson et de crustacés à base de protéines végétales ou de céréales	200»
--	------

sont remplacées par le texte suivant:

«Succédanés de viande, de poisson et de crustacés à base de protéines	200»
---	------

d) à la fin de cette partie, les denrées alimentaires et les quantités maximales suivantes sont ajoutées:

«Fruits à coques marinés	50
Maïs doux emballé sous vide	100
Boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières	50»

5. À l'annexe III, partie C:

a) les denrées et quantités maximales suivantes sont ajoutées au E 234:

«E 234	Nisine (*)	<i>Mascarpone</i>	10 mg/kg»
--------	------------	-------------------	-----------

b) les denrées alimentaires et quantités maximales suivantes sont ajoutées aux E 251 et E 252:

«E 251	Nitrate de sodium	Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	50 (*)
E 252	Nitrate de potassium		

(*) Exprimé en Na NO₃»

c) les denrées alimentaires et quantités maximales suivantes sont ajoutées aux E 280, E 281, E 282 et E 283:

«E 280	Acide propionique	<i>Pølsebrød, boller et dansk flutes préemballés</i>	2 000 mg/kg exprimé en acide propionique
E 281	Propionate de sodium		
E 282	Propionate de calcium		
E 283	Propionate de potassium		
		Fromages et succédanés de fromages (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i> »

d) le tableau suivant est supprimé:

«E 233	Thiabendazole	Traitement en surface: — des agrumes — des bananes	6 mg/kg 3 mg/kg»
--------	---------------	--	---------------------

6. La désignation «Granules de pommes de terre déshydratés», figurant dans le tableau de l'annexe III, parties B et D, colonne des denrées alimentaires, est remplacée par la désignation «Pommes de terre déshydratées».

7. À l'annexe IV:

a) la désignation «Thé instantané en poudre» concernant l'acide fumarique (E 297) et la quantité maximale de 1 g/l sont remplacées par: «Préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions, avec une quantité maximale de 1 g/kg»;

b) le tableau concernant les E 338 à E 452 est remplacé par le texte suivant:

	«Dans les utilisations suivantes, la quantité maximale indiquée (exprimée en P ₂ O ₅) d'acide phosphorique et des phosphates E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 et E 452 peut être additionnée seule ou en mélange:		
E 338	Acide phosphorique	Boissons aromatisées sans alcool Lait stérilisé et UHT Fruits confits Préparations à base de fruits	700 mg/l 1 g/l 800 mg/kg 800 mg/kg
E 339	Phosphates de sodium	Lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche	1 g/kg
	i) Phosphate monosodique	Lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche	1,5 g/kg
	ii) Phosphate disodique	Lait en poudre et lait écrémé en poudre	2,5 g/kg
	iii) Phosphate trisodique	Crème de lait pasteurisée, stérilisée et UHT Crème de lait fouettée et produits similaires à base de matières grasses végétales	5 g/kg 5 g/kg
		Fromages non affinés (à l'exception de la <i>Mozzarella</i>)	2 g/kg
E 340	Phosphates de potassium	Fromages fondus et succédanés de fromages fondus	20 g/kg
	i) Phosphate monopotassique	Produits de viande	5 g/kg
	ii) Phosphate dipotassique	Boissons destinées aux sportifs et eaux de table préparées	0,5 g/l
	iii) Phosphate trisodique	Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Sel et produits de remplacement du sel	10 g/kg
		Boissons à base de protéines végétales	20 g/l
E 341	Phosphates de calcium	Blanchisseurs de boissons	30 g/kg
	i) Phosphate monocalcique	Blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques	50 g/kg
	ii) Phosphate dicalcique	Glaces de consommation	1 g/kg
	iii) Phosphate tricalcique	Desserts Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	3 g/kg 7 g/kg
E 343	Phosphates de magnésium	Produits de boulangerie fine	20 g/kg
	i) Phosphate monomagnésique	Farine	2,5 g/kg
	ii) Phosphate dimagnésique	Farine fermentante <i>Soda bread</i>	20 g/kg 20 g/kg
		Œufs liquides (blancs, jaunes, ou œufs entiers)	10 g/kg
E 450	Diphosphates	Sauces	5 g/kg
	i) Diphosphate disodique	Soupes, potages et bouillons	3 g/kg
	ii) Diphosphate trisodique	Thé instantané et infusions instantanées	2 g/kg
	iii) Diphosphate tétrasodique	Cidre et poiré	2 g/l
	v) Diphosphate tétrapotassique	<i>Chewing-gum</i>	<i>quantum satis</i>
		Denrées alimentaires en poudre	10 g/kg
	vi) Diphosphate dicalcique	Boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers	2 g/l

E 451	vii) Dihydrogéno-diphosphate de calcium	Boissons alcoolisées, à l'exception du vin et de la bière	1 g/l
	Triphosphates	Céréales pour petit déjeuner	5 g/kg
		Amusegueule	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
		Pâte de poissons et de crustacés	5 g/kg
E 452	i) Triphosphate pentasodique	Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour lait frappé aromatisé et glaces; produits similaires)	3 g/kg
	ii) Triphosphate pentapotassique	Préparation spéciale destinée à une alimentation particulière	5 g/kg
		Enrobages pour viandes et produits végétaux	4 g/kg
	Polyphosphates	Confiseries	5 g/kg
	i) Polyphosphate sodique	Sucre de glace	10 g/kg
	ii) Polyphosphate potassique	Nouilles	2 g/kg
	iii) Polyphosphate calcosodique	Pâte à frire	12 g/kg
	iv) Polyphosphates calciques	Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés	5 g/kg
		Mollusques et crustacés non transformés et transformés, congelés et surgelés	5 g/kg
		Produits de pommes de terre transformés (y compris les produits congelés, surgelés, réfrigérés et séchés) et pommes de terre précuites, congelés et surgelés	5 g/kg
Matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre		5 g/kg	
Beurre de crème acide		2 g/kg	
Produits de crustacés en conserves		1 g/kg	
Émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie		30 g/kg	
Boissons à base de café pour distributeurs automatiques	2 g/l*		

c) l'additif suivant est ajouté:

«E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	Compléments alimentaires solides	30 g/kg*
--------	--	----------------------------------	----------

d) la désignation concernant la «minarine» concernant le E 385 est modifiée comme suit:

		«Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94 (*), d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %	100 mg/kg
--	--	--	-----------

(*) JO L 316 du 9.12.1994, p. 2.»

e) la denrée alimentaire et la quantité maximale suivantes sont ajoutées au E 405:

«E 405	Alginate de propane-1, 2- diol	Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	100 mg/l*
--------	--------------------------------	--------------------------------------	-----------

- f) la désignation à la douzième section, troisième colonne, concernant le E 442 est modifiée comme suit:
«Produits à base de chocolat et de cacao, au sens de la directive 73/241/CEE, y compris fourrages»
«Confiserie à base de ces produits»;

- g) la denrée alimentaire et la quantité maximale suivantes sont ajoutées au E 445:

«E 445	Esters glycériques de résine de bois	Traitement en surface des agrumes	50 mg/kg»
--------	--------------------------------------	-----------------------------------	-----------

- h) les denrées alimentaires et quantités maximales suivantes sont ajoutées aux E 473 et E 474:

«E 473	Sucroesters d'acides gras	Succédanés de crème	5 g/kg
E 474	Sucroglycérides	Crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses	5 g/kg»

- i) la désignation «Pâtes à tartiner et assaisonnements à faible et très faible teneur en matières grasses» concernant le E 476 est modifiée comme suit:

«E 476	Polycinoléate de polyglycérol	Matières grasses tartinables, au sens des annexes A, B et C du règlement (CE) n° 2991/94, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %	4 g/kg
		Produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 %	4 g/kg
		Sauces pour salades	4 g/kg»

- j) les denrées alimentaires et les quantités maximales suivantes concernant les E 551 à E 559 sont ajoutées:

		«Assaisonnements	30 g/kg
		Confiseries à l'exclusion du chocolat (traitement en surface uniquement) (*)	<i>quantum satis</i>
		Matières grasses tartinables pour enduire les moules à pâtisserie	30 g/kg

(*) La désignation "Confiseries à l'exclusion du chocolat (traitement en surface uniquement)" remplace "Bonbons moulés à base de gélifiants (traitement en surface uniquement)" dans la directive 95/2/CE.»

- k) la désignation «Fromage à pâte dure en tranches et fromage fondu en tranches» concernant les E 551 à E 559 est modifiée comme suit:

		«Fromage à pâte dure, à pâte demi-dure et fondu, râpé ou en tranches	10 g/kg»
		Succédanés de fromage râpé ou en tranches et succédanés de fromage fondu	

- l) la denrée alimentaire et la quantité maximale suivantes sont ajoutées au E 900:

«E 900	Diméthylpolysiloxane	Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	10 mg/l»
--------	----------------------	--------------------------------------	----------

m) les denrées alimentaires et quantités maximales suivantes sont ajoutées aux E 901, E 902, E 903 et E 904:

«E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	Pêches et ananas (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i> »
E 902	Cire de candelilla		
E 903	Cire de canauba		
E 904	Shellac		

n) les denrées alimentaires et quantités maximales suivantes sont ajoutées aux E 912 et E 914:

«E 912	Esters de l'acide montanique	Melons, mangues, papayes, avocats et ananas frais (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i> »
E 914	Cire de polyéthylène oxydée		

o) les denrées alimentaires et quantités maximales suivantes sont ajoutées au E 957:

«E 957	Thaumatine	Boissons aromatisés sans alcool à base d'eau	0,5 mg/l
		Desserts — laitiers et non laitiers	5 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement)»

p) la désignation «Margarine, minarine» concernant le E 959 est modifiée comme suit:

«E 959	Néohespéridine DC	Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94	5 mg/kg»
--------	-------------------	---	----------

q) la denrée alimentaire et la quantité maximale suivantes sont ajoutées au E 999:

«E 999	Extraits de quillaia	Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	200 mg/l calculé en extrait anhydre»
--------	----------------------	--------------------------------------	---

r) le tableau suivant est ajouté:

«E 905	Cire microcristalline	Traitement en surface de: — confiseries, à l'exclusion du chocolat — <i>chewing-gum</i> — <i>melon, papayes, mangues et avocats</i>	<i>quantum satis</i>
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	<i>Chewing-gum</i>	<i>quantum satis</i> »

s) le tableau suivant est ajouté:

«E 459	Bêta-cyclodextrine	Denrées alimentaires en comprimés et en dragées	<i>quantum satis</i>
E 425	Konjac (*) i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	Denrées alimentaires en général (à l'exclusion de celles visées à l'article 2, paragraphe 3)	10 g/kg seul ou en mélange

(*) Ces substances ne peuvent être employées pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.»

8. À l'annexe V, le tableau suivant est ajouté:

«E 322 E 432-436 E 470 a E 471 E 491-495 E 570 E 900	Lécithines Polysorbates Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras Mono- et diglycérides d'acides gras Sorbitanes Acides gras Diméthylpolysiloxane	Agents d'enrobage pour fruits
	Polyéthylène glycol 6000	Édulcorants
E 425	Konjac i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	
E 459	Bêta-cyclodextrine	1 g/kg
E 1451	Amidon oxydé acétylé	
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	Édulcorants
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique»	

9. À l'annexe VI:

a) le premier alinéa de la note introductive est remplacé par le texte suivant:

«Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir les substances E 414 (gomme d'acacia ou gomme arabique) et E 551 (dioxyde de silicium) résultant de l'addition de préparations de nutriments contenant au maximum 150 g/kg de la substance E 414 et 10 g/kg de la substance E 551, ainsi que la substance E 421 (mannitol) lorsque celle-ci est utilisée comme support de la vitamine B12 (pas moins de 1 part de B12 pour 1 000 parts de mannitol). La quantité de E 414 passant dans le produit prêt à la consommation ne devrait pas dépasser 10 mg/kg.

Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir la substance E 301 (L-ascorbate de sodium) utilisée au niveau quantum satis dans des enrobages de préparations de nutriments contenant des acides gras polyinsaturés. La quantité de E 301 passant dans le produit prêt à la consommation ne devrait pas dépasser 75 mg/l.»

b) à la première partie, la note 2 est remplacée par le texte suivant:

«2. Si plus d'une des substances E 322, E 471, E 472 c et E 473 est ajoutée à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacune de ces substances dans cette denrée est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres substances dans la denrée.»

c) à la première partie, le tableau suivant est ajouté:

«E 304	Palmitate de L-ascorbyle	10 mg/l
E 331	Citrates de sodium	2 g/l
E 332	Citrates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE
E 339	Orthophosphates de sodium	1 g/l exprimé en P ₂ O ₅
E 340	Orthophosphates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE
E 412	Gomme guar	1 g/l dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées et est conforme aux conditions arrêtées à l'annexe IV de la directive 91/321/CEE, modifiée par la directive 96/4/CE
E 472 c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7,5 g/l vendus en poudre 9 g/l vendus sous forme liquide, dans le cas où les produits contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et sont conformes aux conditions arrêtées à l'annexe IV de la directive 91/321/CEE, modifiée par la directive 96/4/CE
E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l, dans des produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés»

d) à la deuxième partie, la note 2 est remplacée par le texte suivant:

«2. Si plus d'une des substances E 322, E 471, E 472 c et E 473 est ajoutée à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacune de ces substances dans cette denrée est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres substances dans la denrée.»

e) à la deuxième partie, le tableau suivant est ajouté:

«E 304	Palmitate de L-ascorbyle	10 mg/l
E 331	Citrates de sodium	2 g/l
E 332	Citrates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE
E 339	Orthophosphates de sodium	1 g/l exprimé en P ₂ O ₅
E 340	Orthophosphates de potassium	seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE
E 472 c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7,5 g/l vendus en poudre 9 g/l vendus sous forme liquide, dans le cas où les produits contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et sont conformes aux conditions arrêtées à l'annexe IV de la directive 91/321/CEE, modifiée par la directive 96/4/CE
E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l, dans des produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés»

f) à la troisième partie, le tableau suivant est ajouté:

«E 333	Citrates de calcium (*)	Produits à base de fruits à faible teneur en sucre	<i>quantum satis</i>
E 341	Orthophosphates tricalciques (*)	Desserts à base de fruits	1 g/kg exprimé en P ₂ O ₅
E 1451	Amidon oxydé acétylé	Aliments de servrage	50 g/kg

(*) La note figurant à la quatrième partie n'est pas applicable.»

g) à la quatrième partie, le tableau suivant est ajouté:

«N° E	Nom	Quantité maximale	Conditions particulières
E 401	Alginate de sodium	1 g/l	À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
E 405	Alginate de propane -1, 2-diol	200 mg/l	À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
E 410	Farine de graines de caroube	10 g/l	À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-œsophagien
E 412	Gomme guar	10 g/l	À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés, conformément aux conditions fixées à l'annexe IV de la directive 91/321/CEE, telle que modifiée par la directive 96/4/CE
E 415	Gomme xanthane	1,2 g/l	À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
E 440	Pectines	10 g/l	À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium	10 g/l ou kg	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 g/l	À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20 g/l	Dans des préparations pour nourrissons et des préparations de suite pour nourrissons»