

**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 <sup>(1)</sup>,

vu l'avis du Comité économique et social <sup>(2)</sup>,

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

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 <sup>(4)</sup>, 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 <sup>(5)</sup>;

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 <sup>(6)</sup>, 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 <sup>(7)</sup>; que la rubrique concernant le thiabendazole doit dès lors être supprimée,

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

<sup>(2)</sup> JO C 75 du 10. 3. 1997, p. 1.

<sup>(3)</sup> 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.

<sup>(4)</sup> 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).

<sup>(5)</sup> 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).

<sup>(6)</sup> JO L 136 du 20. 5. 1974, p. 1.

<sup>(7)</sup> 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<sup>er</sup>, 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<sup>er</sup>, 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<sup>er</sup>, 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 matières 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 NO<sub>3</sub>»

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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) 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
E 340	Phosphates de potassium	Fromages non affinés (à l'exception de la <i>Mozzarella</i> ) Fromages fondus et succédanés de fromages fondus	2 g/kg 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 Sel et produits de remplacement du sel	<i>quantum satis</i> 10 g/kg
E 341	Phosphates de calcium	Boissons à base de protéines végétales Blanchisseurs de boissons	20 g/l 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

	vii) Dihydrogéno-diphosphate de calcium	Boissons alcoolisées, à l'exception du vin et de la bière	1 g/l	
E 451	Triphosphates	Céréales pour petit déjeuner	5 g/kg	
		Amusegueule	5 g/kg	
		Surimi	1 g/kg	
		Pâté de poissons et de crustacés	5 g/kg	
	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	
E 452	Polyphosphates	Enrobages pour viandes et produits végétaux	4 g/kg	
		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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
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»