

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (UE) 2015/647 DE LA COMMISSION

du 24 avril 2015

modifiant et rectifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de certains additifs alimentaires

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 10, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 établit une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et énonce leurs conditions d'utilisation.
- (2) L'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 établit une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriments et énonce leurs conditions d'utilisation.
- (3) Ces listes peuvent être mises à jour conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (4) La liste de l'Union des additifs alimentaires a été établie sur la base des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires conformément aux directives du Parlement européen et du Conseil 94/35/CE ⁽³⁾, 94/36/CE ⁽⁴⁾ et 95/2/CE ⁽⁵⁾ et après un examen de leur conformité aux articles 6, 7 et 8 du règlement (CE) n° 1333/2008. La liste de l'Union répertorie les additifs alimentaires selon les catégories de denrées alimentaires auxquelles ils peuvent être ajoutés.
- (5) Certaines erreurs, dues aux difficultés rencontrées lors du transfert des additifs alimentaires dans le nouveau système de catégorisation prévu à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, ont été détectées et doivent être corrigées. D'autres dispositions doivent être précisées.
- (6) L'annexe II ne répertorie pas les différentes formes sous lesquelles les additifs alimentaires peuvent être utilisés. Ainsi, les sorbitols (E 420) existent sous les formes de sorbitol [E 420 (i)] ou de sirop de sorbitol [E 420 (ii)], les citrates de sodium (E 331) sous les formes de citrate monosodique [E 331 (i)], de citrate disodique [E 331 (ii)]

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 1).

⁽³⁾ Directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (JO L 237 du 10.9.1994, p. 3).

⁽⁴⁾ Directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (JO L 237 du 10.9.1994, p. 13).

⁽⁵⁾ Directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (JO L 61 du 18.3.1995, p. 1).

et de citrate trisodique [E 331 (iii)]. Ces formes sont indiquées dans le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission ⁽¹⁾. Il convient de préciser qu'on peut utiliser les différentes formes des additifs alimentaires autorisés.

- (7) La canthaxanthine (E 161 g) ne devrait pas être vendue directement aux consommateurs. Il convient donc de modifier l'annexe II, partie A, section 2, point 5, du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (8) Le konjac (E 425) ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. Il convient donc d'introduire l'appel de note (2) à l'annexe II, partie C, point 1), «Groupe I», ligne relative à l'E 425.
- (9) Dans les catégories de denrées alimentaires 01.7.2 «Fromages affinés» et 01.7.6 «Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)», il y a lieu de préciser que la natamycine (E 235) ne peut être utilisée que pour le traitement externe de fromages et de produits fromagers non prédécoupés.
- (10) Il convient de s'en tenir à un libellé cohérent des notes concernant les quantités maximales d'aluminium provenant de laques aluminiques instaurées par le règlement (UE) n° 380/2012 de la Commission ⁽²⁾. La phrase «Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée» devrait apparaître dans toutes les notes se référant à des additifs alimentaires déterminés dans les catégories suivantes: 01.7.3 «Croûtes de fromage comestibles», 01.7.5 «Fromages fondus», 04.2.5.2 «Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE», 08.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004», 08.3.1 «Produits à base de viande non traités thermiquement», 08.3.2 «Produits à base de viande traités thermiquement», 08.3.3 «Boyaux, enrobages et décorations pour viande», 09.3 «Œufs de poisson».
- (11) Concernant la catégorie 02.1 «Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)», certains additifs ne devraient pas être utilisés dans les huiles vierges et les huiles d'olive.
- (12) Concernant la catégorie 04.2.3 «Fruits et légumes en conserve», il convient d'autoriser l'utilisation de l'anhydride sulfureux et des sulfites (E 220-228) dans les champignons transformés.
- (13) Concernant les catégories 05.2 «Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine» et 05.4 «Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4», il y a lieu de fixer à 3 mg/kg la quantité maximale de néotame (E 961) utilisé comme exhausteur de goût dans les confiseries à base d'amidon.
- (14) Concernant la catégorie 05.4 «Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4», il convient d'autoriser l'acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca (E 952) dans les bombes de crème aromatisée.
- (15) Concernant la catégorie 06.4.4 «Gnocchi de pomme de terre», l'utilisation d'additifs dans les gnocchi frais réfrigérés devrait être limitée à un certain nombre d'additifs du groupe I.
- (16) Dans la catégorie 07.2 «Produits de boulangerie fine», il y a lieu de préciser l'utilisation de l'anhydride sulfureux et des sulfites (E 220-228).
- (17) Dans la catégorie 08.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004», il convient de corriger la mention de l'acétate de potassium (E 261) en «acétates de potassium».
- (18) Dans la catégorie 08.3.1 «Produits à base de viande non traités thermiquement», les lignes relatives à l'acide érythorbique (E 315) et à l'érythorbate de sodium (E 316) devraient être supprimées.
- (19) Dans les catégories 08.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004», 08.3.1 «Produits à base de viande non traités thermiquement», 08.3.2 «Produits à base de viande traités thermiquement» et 08.3.4 «Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates», il y a lieu de clarifier l'expression des quantités maximales des nitrites (E 249-250) et des nitrates (E 251-252).
- (20) Concernant la catégorie 08.3.2 «Produits à base de viande traités thermiquement», l'utilisation de gallates, de BHQT et de BHA (E 310-320) devrait être autorisée dans la viande déshydratée.

⁽¹⁾ Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).

⁽²⁾ Règlement (UE) n° 380/2012 de la Commission du 3 mai 2012 modifiant les dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil régissant les conditions d'utilisation et les quantités utilisées applicables aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (JO L 119 du 4.5.2012, p. 14).

- (21) Dans la catégorie 08.3.3 «Boyaux, enrobages et décorations pour viande», il convient de corriger l'appel de note (80) en (89).
- (22) Dans la catégorie 08.3.4.2 «Produits traditionnels traités en salaison sèche», il convient de réintroduire une quantité maximale de nitrites (E 249-250) pour les produits «jamón curado», «paleta curada», «lomo embuchado» et «cecina» et les produits similaires.
- (23) Dans les catégories 09.1.2 «Mollusques et crustacés non transformés» et 09.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés», il y a lieu de préciser que le nombre d'unités dont dépendent les quantités maximales de l'anhydride sulfureux et des sulfites (E 220-228) doit être exprimé en kilogramme, ainsi que de clarifier et de corriger la note relative à l'4-hexylrésorcinol (E 586).
- (24) Dans la catégorie 09.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés», l'utilisation du dioxyde de titane (E 171) et des oxydes et hydroxydes de fer (E 172) devrait être limitée au poisson fumé.
- (25) Dans la catégorie 09.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés», il convient de préciser que la quantité maximale d'acide sorbique, de sorbates, d'acide benzoïque et de benzoates (E 200-213) s'applique aux additifs ajoutés seuls ou en mélange, qu'elle s'applique à la somme et que les quantités sont exprimées en acide libre.
- (26) Dans la catégorie 10.2 «Œufs transformés et ovoproduits», la quantité maximale de citrate de triéthyle (E 1505) ne devrait s'appliquer qu'au blanc d'œuf séché.
- (27) Concernant les catégories 14.2.7.1 «Vins aromatisés» et 14.2.7.2: «Boissons aromatisées à base de vin», il convient d'ajuster l'utilisation de colorants appartenant aux groupes II et III aux utilisations autorisées par la directive 94/36/CE.
- (28) Dans la catégorie 17.1 «Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher», il convient de modifier l'appel de note (79) et de l'ajouter dans la ligne relative à l'additif alimentaire diméthylpolysiloxane (E 900).
- (29) À l'annexe III, partie 4, «Additifs alimentaires, y compris les supports, dans les arômes alimentaires», du règlement (CE) n° 1333/2008, les quantités maximales de gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (E 423) devraient s'appliquer aux denrées alimentaires finales. À l'annexe III, partie 6, «Définition de groupes d'additifs alimentaires aux fins des parties 1 à 5», tableau 7, «Acide alginique — alginates», il convient d'ajouter l'alginate de calcium (E 404).
- (30) Conformément à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1331/2008, la Commission est tenue de recueillir l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») avant de mettre à jour la liste de l'Union des additifs alimentaires figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, sauf si la mise à jour n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Puisque la liste de l'Union est modifiée de manière à y inclure des utilisations d'additifs déjà autorisées par les directives 94/35/CE, 94/36/CE et 95/2/CE, il s'agit d'une mise à jour qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'Autorité.
- (31) Il convient dès lors de modifier et de rectifier les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 en conséquence.
- (32) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

L'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 24 avril 2015.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée comme suit:

I. La partie A est modifiée comme suit:

1) à la section 1, le premier tiret est remplacé par le texte suivant:

«— le nom de l'additif alimentaire et son numéro E; il est possible d'utiliser d'autres noms et numéros E plus spécifiques figurant dans le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission (*), à l'exclusion des synonymes, si les additifs alimentaires ainsi désignés ont effectivement été ajoutés à une denrée alimentaire donnée.»

(*) Règlement n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) no 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).»

2) à la section 2, le point 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Seules les substances figurant sur la liste de la partie B de la présente annexe, telles que spécifiées dans le règlement (UE) n° 231/2012, peuvent être utilisées comme additifs dans des denrées alimentaires, sauf disposition particulière de la partie E de la présente annexe.»

3) à la section 2, le point 5 est remplacé par le texte suivant:

«5. Les colorants E 123, E 127, E 160b, E 161g, E 173, E 180 et leurs mélanges ne peuvent pas être vendus directement aux consommateurs.»

II. Dans la partie C, point 1, «Groupe I», la ligne relative à l'additif E 425 est remplacée par le texte suivant:

«E 425	Konjac i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	10 g/kg, seuls ou en mélange ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾ »
--------	--	---

III. La partie E est modifiée comme suit:

1) dans la catégorie 01.7.2 «Fromages affinés», les mentions relatives à l'E 235 sont modifiées comme suit:

a) la ligne relative à l'E 235 est remplacée par le texte suivant:

«E 235	Natamycine	1 mg/dm ² de surface (absence à 5 mm de profondeur)	Uniquement traitement externe des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle non prédécoupés»
--------	------------	--	--

b) la note (8) est supprimée;

2) dans la catégorie 01.7.3 «Croûtes de fromage comestibles», la note (67) est remplacée par le texte suivant:

«(67): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1^{er} février 2013.»

3) dans la catégorie 01.7.5 «Fromage fondus», la note (66) est remplacée par le texte suivant:

«(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1^{er} février 2013.»

4) dans la catégorie 01.7.6 «Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)», la ligne relative à l'E 235 est remplacée par le texte suivant:

	«E 235	Natamycine	1 mg/dm ² de surface (absence à 5 mm de profondeur)		Uniquement traitement externe des produits à pâte dure, semi-dure et semi-molle non prédécoupés»
--	--------	------------	--	--	--

5) la catégorie 02.1 «Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)» est modifiée comme suit:

a) la ligne relative à l'E 270 est remplacée par le texte suivant:

	«E 270	Acide lactique	quantum satis		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive»
--	--------	----------------	---------------	--	--

b) la ligne relative à l'E 300 est remplacée par le texte suivant:

	«E 300	Acide ascorbique	quantum satis		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive»
--	--------	------------------	---------------	--	--

c) la ligne relative à l'E 472c est remplacée par le texte suivant:

	«E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	quantum satis		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive»
--	---------	--	---------------	--	--

6) dans la catégorie 04.2.3 «Fruits et légumes en conserve», la première ligne relative aux E 220-228 est remplacée par le texte suivant:

	«E 220-228	Anhydride sulfureux — sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses et les champignons transformés»
--	------------	--------------------------------	----	-----	---

7) dans la catégorie 04.2.5.2 «Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE», la note (66) est remplacée par le texte suivant:

«(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1^{er} février 2013.»

8) dans la catégorie 05.2 «Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine», la cinquième ligne relative à l'E 961 est remplacée par le texte suivant:

	«E 961	Néotame	3		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût»
--	--------	---------	---	--	---

9) La catégorie 05.4 «Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4» est modifiée comme suit:

a) la seconde ligne relative à l'E 961 est remplacée par le texte suivant:

	«E 961	Néotame	3		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût»
--	--------	---------	---	--	---

b) la nouvelle ligne suivante, relative à l'E 952, est insérée après la ligne relative à l'E 951:

	«E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement bombes de crème aromatisée à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»
--	--------	---	-----	------	--

10) La catégorie 06.4.4 «Gnocchi de pomme de terre» est modifiée comme suit:

a) la ligne relative au groupe I est remplacée par le texte suivant:

	«Groupe I	Additifs			À l'exception des gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés»
--	-----------	----------	--	--	---

b) les nouvelles lignes suivantes sont insérées après la ligne relative aux E 200-203:

	«E 270	Acide lactique	quantum satis		Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	quantum satis		Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 330	Acide citrique	quantum satis		Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	quantum satis		Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	quantum satis		Uniquement les gnocchi de pommes de terre frais réfrigérés»

11) La catégorie 07.2 «Produits de boulangerie fine» est modifiée comme suit:

a) la ligne relative aux E 220-228 est remplacée par le texte suivant:

	«E 220-228	Anhydride sulfureux — sulfites	50	(3)	Uniquement biscuits secs»
--	------------	--------------------------------	----	-----	---------------------------

b) la note (3) suivante est insérée après la note (2):

«(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.»

12) La catégorie 08.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004» est modifiée comme suit:

a) les lignes relatives aux additifs E 249-250 et E 261 sont remplacées par les lignes suivantes:

	«E 249-250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasse-ler, Bräte, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka</i> et <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
	E 261	Acétates 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»

b) la note (7) est remplacée par le texte suivant:

«(7): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en NaNO₂ ou en NaNO₃,»

c) la note (7) est supprimée;

d) la note (66) est remplacée par le texte suivant:

«(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1^{er} février 2013.»

13) la catégorie 08.3.1 «Produits à base de viande non traités thermiquement» est modifiée comme suit:

a) les lignes suivantes relatives aux additifs E 315 et E 316 sont supprimées:

	«E 315	Acide érythorbique	500		Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	500		Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve»

b) la note (7) est remplacée par le texte suivant:

«(7): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en NaNO₂ ou en NaNO₃,»

c) la note (66) est remplacée par le texte suivant:

«(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1^{er} février 2013.»

14) la catégorie 08.3.2 «Produits à base de viande traités thermiquement» est modifiée comme suit:

a) la nouvelle ligne suivante, relative aux E 310-320, est insérée après la ligne relative à l'E 316:

	«E 310-320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement viande déshydratée»
--	------------	-----------------------	-----	----------	--------------------------------

b) la note (7) est remplacée par le texte suivant:

«(7): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en NaNO_2 ou en NaNO_3 ,»

c) la note (13) suivante est insérée après la note (9):

«(13): Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.»

d) la note (66) est remplacée par le texte suivant:

«(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1^{er} février 2013.»

15) la catégorie 08.3.3 «Boyaux, enrobages et décorations pour viande» est modifiée comme suit:

a) la ligne relative à l'E 339 est remplacée par le texte suivant:

	«E 339	Phosphates de sodium	12 600	(4) (89)	Uniquement dans les boyaux naturels pour saucisses»
--	--------	----------------------	--------	----------	---

b) la note (78) est remplacée par le texte suivant:

«(78): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1^{er} février 2013.»

c) la note (80) est remplacée par le texte suivant:

«(89): Le transfert dans le produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg.»

16) la catégorie 08.3.4.1 «Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants)» est modifiée comme suit:

a) la note (7) est remplacée par le texte suivant:

«(7): Quantité maximale exprimée en NaNO_2 ou en NaNO_3 ,»

b) la note (39) est remplacée par le texte suivant:

«(39): Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production, exprimée en NaNO_2 ou en NaNO_3 ,»

17) la catégorie 08.3.4.2 «Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)» est modifiée comme suit:

a) la troisième ligne relative aux E 249-250 est remplacée par le texte suivant:

	«E 249-250	Nitrites	100	(39)	Uniquement presunto, presunto da pá et paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois; uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado et cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.»
--	------------	----------	-----	------	---

b) la note (39) est remplacée par le texte suivant:

«(39): Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production, exprimée en NaNO_2 ou en NaNO_3 .»

18) la catégorie 08.3.4.3 «Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)» est modifiée comme suit:

a) la note (7) est remplacée par le texte suivant:

«(7): Quantité maximale exprimée en NaNO_2 ou en NaNO_3 .»

b) la note (39) est remplacée par le texte suivant:

«(39): Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production, exprimée en NaNO_2 ou en NaNO_3 .»

19) la catégorie 09.1.2 «Mollusques et crustacés non transformés» est modifiée comme suit:

a) les lignes relatives aux additifs E 220-228 et E 586 sont remplacées par les lignes suivantes:

	«E 220-228	Anhydride sulfureux — sulfites	150	(3) (10)	Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés et surgelés; crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , moins de 80 unités au kilo
	E 220-228	Anhydride sulfureux — sulfites	200	(3) (10)	Uniquement crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , entre 80 et 120 unités au kilo
	E 220-228	Anhydride sulfureux — sulfites	300	(3) (10)	Uniquement crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , plus de 120 unités au kilo
	E 586	4-Hexylrésorcinol	2	(90)	Uniquement crustacés frais, congelés ou surgelés»

b) la note (42) est remplacée par le texte suivant:

«(90): En tant que résidu dans la chair.»

20) la catégorie 09.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés» est modifiée comme suit:

a) la troisième ligne relative à l'E 171 est remplacée par le texte suivant:

	«E 171	Dioxyde de titane	quantum satis		Uniquement poisson fumé»
--	--------	-------------------	---------------	--	--------------------------

b) la seconde ligne relative à l'E 172 est remplacée par le texte suivant:

	«E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	quantum satis		Uniquement poisson fumé»
--	--------	---------------------------	---------------	--	--------------------------

c) la troisième ligne relative aux E 200-213 est remplacée par le texte suivant:

	«E 200-213	Acide sorbique — sorbates; acide benzoïque — benzoates	6 000	(1) (2)	Uniquement <i>Crangon crangon</i> et <i>Crangon vulgaris</i> cuites»
--	------------	--	-------	---------	--

d) la deuxième ligne relative aux E 220-228 est remplacée par le texte suivant:

	«E 220-228	Anhydride sulfureux — sulfites	135	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , moins de 80 unités au kilo»
--	------------	--------------------------------	-----	----------	--

e) la troisième ligne relative aux E 220-228 est remplacée par le texte suivant:

	«E 220-228	Anhydride sulfureux — sulfites	180	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , entre 80 et 120 unités au kilo»
--	------------	--------------------------------	-----	----------	--

f) la cinquième ligne relative aux E 220-228 est remplacée par le texte suivant:

	«E 220-228	Anhydride sulfureux — sulfites	270	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , plus de 120 unités au kilo»
--	------------	--------------------------------	-----	----------	--

21) dans la catégorie 09.3 «Œufs de poisson», la note (68) est remplacée par le texte suivant:

«(68): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 123 (amarante): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du présent règlement, cette quantité maximale s'applique à partir du 1^{er} février 2013.»

22) la catégorie 10.2 «Œufs transformés et ovoproduits» est modifiée comme suit:

- a) la première ligne relative à l'E 1505 est supprimée;
 b) la deuxième ligne relative à l'E 1505 est remplacée par le texte suivant:

	«E 1505	Citrate de triéthyle	quantum satis		Uniquement blanc d'œuf séché»
--	---------	----------------------	---------------	--	-------------------------------

23) la catégorie 14.2.7.1 «Vins aromatisés» est modifiée comme suit:

- a) les lignes suivantes concernant les groupes II et III et les additifs alimentaires E 104, E 110, E 124 et E 160d sont supprimées:

	«Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>			Sauf <i>americano, bitter vino</i>
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Sauf <i>americano, bitter vino</i>
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	Sauf <i>americano, bitter vino</i>
	E 110	<i>Sunset Yellow FCF</i> /Jaune orange S	50	(61)	Sauf <i>americano, bitter vino</i>
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	50	(61)	Sauf <i>americano, bitter vino</i> »
	E 160d	Lycopène	10		

- b) la ligne suivante, relative à l'E 163, est insérée après la ligne relative à l'E 160d:

	«E 163	Anthocyanes	quantum satis		Uniquement <i>americano</i> »
--	--------	-------------	---------------	--	-------------------------------

24) la catégorie 14.2.7.2 «Boissons aromatisées à base de vin» est modifiée comme suit:

- a) les lignes concernant les groupes II et III et l'additif E 160d sont supprimées;
 b) la ligne relative à l'E 104 est remplacée par le texte suivant:

	«E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i> »
--	--------	---------------------	----	------	---------------------------------

- c) la ligne relative à l'E 110 est remplacée par le texte suivant:

	«E 110	<i>Sunset Yellow FCF</i> /Jaune orange S	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i> »
--	--------	--	----	------	---------------------------------

d) la ligne relative à l'E 124 est remplacée par le texte suivant:

	«E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i> »
--	--------	--------------------------------	----	------	---------------------------------

e) la ligne relative à l'E 150a-d est remplacée par le texte suivant:

	«E 150a-d	Caramels	quantum satis		Sauf <i>sangria, claria, zurra</i> »
--	-----------	----------	---------------	--	--------------------------------------

25) la catégorie 17.1 «Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher» est modifiée comme suit:

a) la ligne relative à l'additif E 900 est remplacée par la ligne suivante:

	«E 900	Diméthylpolysiloxane	10	(91)	Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents»
--	--------	----------------------	----	------	--

b) la note (79) est remplacée par le texte suivant:

«(91): La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau.»

ANNEXE II

L'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée comme suit:

- 1) Dans la partie 4, «Additifs alimentaires, y compris les supports, dans les arômes alimentaires», la ligne relative à l'E 423 «Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique» est remplacée par le texte suivant:

«E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 03 "Glaces de consommation"; 07.2 "Produits de boulangerie fine"; 08.3 "Produits à base de viande", uniquement la viande de volaille transformée; 09.2 "Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés"; 16 "Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4".	500 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 14.1.4 "Boissons aromatisées", uniquement les boissons aromatisées ne contenant pas de jus de fruits et les boissons aromatisées gazeuses contenant du jus de fruits; 14.2 "Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool".	220 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 05.1 "Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE"; 05.2 "Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine"; 05.4 "Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4"; 06.3 "Céréales pour petit-déjeuner".	300 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 01.7.5 "Fromages fondus".	120 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 05.3 "Chewing-gum".	60 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 01.8 "Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons"; 04.2.5 "Confitures, gelées, marmelades et produits similaires"; 04.2.5.4 "Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque"; 08.3 "Produits à base de viande"; 12.5 "Soupes, potages et bouillons"; 14.1.5.2 "Autres", uniquement le café instantané, le thé et les plats prêts à consommer à base de céréales.	240 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 10.2 "Œufs transformés et ovoproduits".	140 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 14.1.4 "Boissons aromatisées", uniquement les boissons aromatisées non gazeuses contenant du jus de fruits; 14.1.2 "Jus de fruits au sens de la directive 2001/112/CE et jus de légumes", uniquement les jus de légumes; 12.6 "Sauces", uniquement les sauces au jus de viande et les sauces sucrées.	400 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 15 "Amuse-gueules salés prêts à consommer".	440 mg/kg dans la denrée alimentaire finale»

- 2) Dans la partie 6, tableau 7, «Acide alginique — alginates», la nouvelle ligne suivante, relative à l'E 404, est insérée après la ligne relative à l'E 403:

«E 404	Alginate de calcium»
--------	----------------------