DIRECTIVE 2003/114/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

du 22 décembre 2003

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 95,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Comité économique et social européen [1],

statuant conformément à la procédure visée à l'article 251 du traité [2],

considérant ce qui suit:

(1) Les additifs alimentaires ne peuvent être approuvés en vue d'une utilisation dans les denrées alimentaires que s'ils sont conformes à l'annexe II de 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 [3].

(2) La 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 [4] établit une liste des additifs alimentaires qui peuvent être utilisés dans la Communauté et les conditions de leur emploi.

(3) Des évolutions techniques ont été enregistrées dans le domaine des additifs alimentaires depuis l'adoption de la directive 95/2/CE. Il convient d'adapter cette directive en conséquence.

(4) La directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988 relative au rapprochement des législations des États membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production [5] prévoit l'adoption d'une liste des additifs nécessaires au stockage et à l'utilisation des arômes ainsi que l'adoption de toute condition particulière d'utilisation de ces additifs nécessaire en vue de protéger la santé publique et d'assurer des conditions égales de concurrence.

(5) Il est souhaitable d'incorporer dans la directive 95/2/CE les mesures relatives aux additifs nécessaires au stockage et à l'utilisation des arômes pour contribuer à la transparence et à la cohérence de la législation communautaire et faciliter le respect de la législation communautaire relative aux additifs alimentaires par les fabricants de denrées alimentaires et, en particulier, les petites et moyennes entreprises. En outre, conformément au règlement (CE) nº 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires [6], les arômes répondent à la définition de «denrée alimentaire»

(6) Il convient d'autoriser l'utilisation des additifs nécessaires pour garantir la sécurité et la qualité des arômes et faciliter leur stockage et leur utilisation, mais les niveaux d'additifs présents dans ces arômes devraient correspondre au minimum requis pour atteindre l'objectif poursuivi. En outre, il convient que les consommateurs soient assurés de recevoir des informations correctes, suffisantes et non trompeuses quant à l'utilisation des additifs.

(7) La présence d'un additif dans une denrée alimentaire, résultant de l'utilisation d'un arôme, est généralement faible et l'additif ne remplit aucune fonction technologique dans la denrée alimentaire. Toutefois lorsque, dans certaines circonstances, l'additif a effectivement une fonction technologique dans l'aliment composé, il devrait être considéré comme un additif de l'aliment composé et non comme un additif de l'arôme et les dispositions correspondantes relatives à l'additif dans la denrée alimentaire concernée devraient s'appliquer, y compris les dispositions en matière d'étiquetage de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard [7].

(8) Conformément à la directive 88/388/CEE, les fabricants de denrées alimentaires devraient être informés des concentrations de tous les additifs dans les arômes pour être en mesure de respecter la législation communautaire. Ladite directive exige également un étiquetage quantitatif pour chaque composant sujet à une limitation quantitative dans une denrée alimentaire. Une limitation quantitative est exprimée soit numériquement, soit selon le principe quantum satis.

---

[1] JO C 208 du 3.9.2003, p. 30.
[2] Avis du Parlement européen du 3 juillet 2003 (non encore paru au Journal officiel) et décision du Conseil du 1er décembre 2003.
[3] 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).
[4] JO L 61 du 18.3.1995, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2003/52/CE (JO L 178 du 17.7.2003, p. 23).
[5] JO L 184 du 15.7.1988, p. 61. Directive modifiée par la directive 91/71/CEE de la Commission (JO L 42 du 15.2.1991, p. 25).
[6] JO L 31 du 1.2.2002, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CE) nº 1642/2003 (JO L 245 du 29.9.2003, p. 4).
[7] JO L 109 du 6.5.2000, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2003/89/CE (JO L 308 du 25.11.2003, p. 15).

(9) Conformément au principe de proportionnalité, il est nécessaire et approprié, pour réaliser l'objectif fondamental consistant à assurer l'unité du marché et un niveau élevé de protection des consommateurs, de fixer des règles régissant l'emploi des additifs dans les arômes. La présente directive n'excède pas ce qui est nécessaire pour atteindre les objectifs poursuivis, conformément à l'article 5, troisième alinéa, du traité.

(10) Conformément à la demande d'un État membre et à l'avis du comité scientifique de l'alimentation humaine, institué par la décision 97/579/CE de la Commission du 23 juillet 1997 instituant des comités scientifiques dans le domaine de la santé des consommateurs et de la sûreté alimentaire ([1]), le poly-1-décène hydrogéné, autorisé au niveau national au titre de la directive 89/107/CEE, devrait être autorisé au niveau communautaire.

(11) Le biphényle (E 230), l'orthophénylphénol (E 231) et l'orthophénylphénate de sodium (E 232) sont repris comme agents conservateurs dans et sur les agrumes dans la directive 95/2/CE. Ils répondent, toutefois, à la définition des produits phytopharmaceutiques figurant dans la directive 91/414/CEE du Conseil du 15 juillet 1991 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques ([2]). Par conséquent, ils ne devraient plus relever du champ d'application de la directive 95/2/CE. Les États membres et la Commission devraient faire tout leur possible pour éviter l'apparition d'un vide juridique à l'égard de ces substances. Les autorisations de mise sur le marché de ces substances en tant que produits phytosanitaires devraient être traitées dans les meilleurs délais.

(12) Le 4 avril 2003, le comité scientifique de l'alimentation humaine a déclaré que la dose journalière admissible temporaire applicable aux esters alkyles de l'acide p-hydroxybenzoïque E 214 à E 219 et à leurs sels sodiques devrait être retirée si aucune autre donnée n'est soumise en matière de dose et de toxicité.

(13) Il convient donc de modifier la directive 95/2/CE en conséquence.

(14) La directive 67/427/CEE du Conseil du 27 juin 1967 relative à l'emploi de certains agents conservateurs pour le traitement en surface des agrumes ainsi qu'aux mesures de contrôle pour la recherche et le dosage des agents conservateurs dans et sur les agrumes ([3]) définit les mesures de contrôle des agents conservateurs dans et sur les agrumes. Étant donné que ces agents conservateurs ne sont plus autorisés pour les agrumes par la directive 95/2/CE, il est nécessaire d'abroger la directive 67/427/CEE.

(15) Le comité scientifique de l'alimentation humaine a été consulté en ce qui concerne l'adoption de dispositions susceptibles d'avoir une incidence sur la santé publique, conformément à l'article 6 de la directive 89/107/CEE,

([1]) JO L 237 du 28.8.1997, p. 18. Décision modifiée par la décision 2000/443/CE (JO L 179 du 18.7.2000, p. 13).
([2]) JO L 230 du 19.8.1991, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 806/2003 (JO L 122 du 16.5.2003, p. 1).
([3]) JO 148 du 11.7.1967, p. 1.

ONT ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

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

1) à l'article 1er, paragraphe 3, le point v) est remplacé par le point suivant:

«v) "stabilisants", les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués;»

2) l'article 3 est modifié comme suit:

a) le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. La présence d'un additif est autorisée:

a) dans une denrée alimentaire composée, pour autant que cette dernière ne figure pas à l'article 2, paragraphe 3, dans la mesure où cet additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée;

b) dans une denrée alimentaire à laquelle un arôme a été ajouté, dans la mesure où l'additif est autorisé dans l'arôme conformément à la présente directive et a été transféré par l'arôme dans la denrée alimentaire, pour autant que l'additif alimentaire n'ait pas de fonction technologique dans la denrée alimentaire finale, ou

c) si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions de la présente directive.»

b) le paragraphe suivant est ajouté:

«3. Le niveau d'additifs présents dans les arômes est limité au minimum requis pour garantir la sécurité et la qualité de ces derniers et en faciliter le stockage. En outre, la présence d'additifs dans les arômes ne doit pas induire le consommateur en erreur ni présenter un risque pour sa santé. Si la présence d'un additif dans une denrée alimentaire, comme suite à l'utilisation d'un arôme, possède une fonction technologique dans la denrée alimentaire, cet additif est considéré comme un additif de la denrée alimentaire et non comme un additif de l'arôme.»

3) les annexes sont modifiées conformément à l'annexe de la présente directive.

Article 2

1. Avant le 1er juillet 2004, la Commission et l'Autorité européenne de sécurité des aliments réexaminent les conditions d'utilisation des additifs E 214 à E 219.

2. Avant le 27 janvier 2006, la Commission soumet au Parlement européen et au Conseil un rapport sur le progrès de la réévaluation des additifs. Cette réévaluation met notamment l'accent sur les additifs E 432 à E 436 (polysorbates), E 251 et E 252 (nitrates) et E 249 et E 250 (nitrites).

Article 3

La directive 67/427/CEE est abrogée.

Article 4

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive afin:

— d'autoriser le commerce et l'utilisation des produits conformes à la présente directive au plus tard le 27 juillet 2005,

— d'interdire le commerce et l'utilisation des produits non conformes à la présente directive au plus tard le 27 janvier 2006; toutefois, les produits mis sur le marché ou étiquetés avant cette date qui ne satisfont pas aux exigences de la présente directive peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Ils en informent immédiatement la Commission.

2. 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.

Article 5

La présente directive entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Article 6

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 22 décembre 2003.

Par le Parlement européen	*Par le Conseil*
Le président	*Le président*
P. COX	A. MATTEOLI

ANNEXE

Les annexes de la directive 95/2/CE sont modifiées comme suit:

1) à l'annexe I:

a) la note 2 est remplacée par le texte suivant:

«2. Les substances figurant sous les numéros E 407, E 407a et E 440 peuvent être normalisées avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation.»;

b) dans la liste des additifs:

— la ligne entière concernant E 170 est remplacée par le texte suivant: «E 170 Carbonate de calcium»,

— dans la ligne concernant E 466, le nom «Gomme de cellulose» est ajouté,

— dans la ligne concernant E 469, le nom «Gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique» est ajouté;

2) à l'annexe II:

a) dans tout le texte, le nom «E 170 Carbonates de calcium» est remplacé par le nom «E 170 Carbonate de calcium»;

b) le texte suivant est ajouté à la liste des additifs et des quantités maximales concernant les 'Produits de cacao et de chocolat au sens de la directive 2000/36/CE:

	«E 472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	quantum satis»

c) le texte suivant est inséré dans la liste des additifs et des quantités maximales concernant les «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»:

	«E 296 Acide malique	quantum satis (pour les pommes de terre pelées seulement)»

d) le texte suivant est ajouté à la liste des additifs et des quantités maximales concernant la «Compote de fruits»:

	«E 440 Pectines E 509 Chlorure de calcium	quantum satis (pour la compote de fruits autres que les pommes seulement)»

e) le texte suivant est inséré dans la liste des additifs et des quantités maximales concernant les «Mozzarella et fromages obtenus à partir de lactosérum»:

	«E 460 ii) Cellulose en poudre	quantum satis (pour le fromage râpé et en tranches seulement)»

f) le texte suivant est ajouté à la fin de l'annexe:

«Lait de chèvre UHT	E 331	Citrates de sodium	4 g/l
Châtaignes conservées dans un liquide	E 410 E 412 E 415	Farine de graines de caroube Gomme guar Gomme xanthane	quantum satis»

3) à l'annexe III:

A. La partie A est modifiée comme suit:

a) la mention «Produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail» est remplacée par la mention: «Produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné à la vente au détail»;

b) à la fin de cette partie, le texte suivant est ajouté:

«Queues d'écrevisses communes cuites et mollusques préemballés, cuits et marinés	2 000					
Arômes				1 500»		

B. La partie C est modifiée comme suit:

a) les lignes suivantes sont supprimées:

«E 230	Biphényle, diphényle	Traitement en surface des agrumes	70 mg/kg
E 231	Orthophénylphénol (*)	Traitement en surface des agrumes	12 mg/kg seul ou en mélange exprimé en orthophénylphénol
E 232	Orthophénylphénate de sodium (*)		

(*) La suppression des substances E 231 (orthophénylphénol) et E 232 (orthophénylphénate de sodium) entre en vigueur dès que les prescriptions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires traitées à l'aide de cette (ces) substance(s) deviennent applicables en vertu de la législation communautaire fixant les limites maximales de résidus de pesticides.»

b) la denrée alimentaire suivante est ajoutée sous E 1105:

		«Vin conformément au règlement (CE) nº 1493/1999 (*) et à son règlement d'application (CE) nº 1622/2000 (**)	p.m.

(*) Règlement (CE) nº 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole (JO L 179 du 14.7.1999, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº1795/2003 de la Commission (JO L 262 du 14.10.2003, p. 13).

(**) Règlement (CE) nº 1622/2000 de la Commission du 24 juillet 2000 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) nº 1493/1999 portant organisation commune du marché vitivinicole, et instituant un code communautaire des pratiques et traitements œnologiques (JO L 194 du 31.7.2000, p. 1). Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1410/2003 (JO L 201 du 8.8.2003, p. 9).»

C) La partie D est modifiée comme suit:

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

«E 310	Gallate de propyle	Huiles essentielles	1 000 mg/kg (gallates et BHA, seuls ou en mélange)
E 311	Gallate d'octyle		
E 312	Gallate de dodécyle		
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Arômes autres que les huiles essentielles	100 mg/kg (gallates, seuls ou en mélange) ou 200 mg/kg (BHA)»

b) dans la liste des denrées alimentaires concernant E 315 et E 316, la mention «Produits de viande en conserve et semi-conserve» est remplacée par la mention: «Produits de charcuterie et de salaison et produits de viande en conserve»;

4) à l'annexe IV:

a) la denrée et la quantité maximale suivantes concernant les nos E 338 à E 452 sont ajoutées:

		«Arômes	40 g/kg»

b) la denrée et la quantité maximale suivantes concernant les nos E 338 à E 452 sont supprimées:

		«Cidre et poiré	2 g/l»

c) la denrée et la quantité maximale suivantes sont ajoutées sous E 416:

		«Arômes	50 g/kg»

d) les denrées et quantités maximales suivantes concernant les nos E 432 à E 436 sont ajoutées:

		«Arômes, sauf les arômes de fumée liquides et les arômes à base d'oléorésines d'épices (*)	10 g/kg
		Denrées contenant des arômes de fumée liquides et arômes à base d'oléorésines d'épices	1 g/kg

(*) On entend par "oléorésines d'épices", les extraits d'épices à partir desquels le solvant d'extraction a été évaporé en laissant un mélange des matières huileuses et résineuses volatiles provenant de l'épice.»

e) la denrée et la quantité maximale suivantes concernant le n° E 444 sont ajoutées:

		«Boissons spiritueuses aromatisées, troubles, d'un titre alcoolique volumétrique inférieur à 15 %	300 mg/l»

f) la ligne suivante concernant le n° E 551 est insérée après la liste des denrées alimentaires et quantités maximales pour les n°s E 535 à E 538:

«E 551	Silicone dioxyde	Arômes	50 g/kg»

g) la denrée et la quantité maximale suivantes sont ajoutées sous le n° E 900:

		«Arômes	10 mg/kg»

h) dans la liste des denrées alimentaires et quantités maximales pour les n°s E 901 à E 904, le n° E 903 «Cire de carnauba» est supprimé et la ligne suivante concernant le n° E 903 est ajoutée après le n° E 904 «Shellac»:

«E 903	Cire de carnauba	Comme agents d'enrobage uniquement:	
		— confiseries (y compris le chocolat)	500 mg/kg
			1 200 mg/kg (pour le chewing-gum seulement)
		— petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat	200 mg/kg
		— amuse-gueule	200 mg/kg
		— fruits à coque	200 mg/kg
		— grains de café	200 mg/kg
		— compléments alimentaires	200 mg/kg
		— agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas frais (traitement en surface uniquement)	200 mg/kg»

i) les denrées et quantités maximales suivantes sont ajoutées sous E 459:

		«Arômes enrobés dans les:	
		— thés aromatisés et boissons instantanées en poudre aromatisées	500 mg/l
		— amuse-gueule aromatisés	1 g/kg dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant»

j) les lignes suivantes sont ajoutées à la fin de l'annexe:

«E 907	Poly-1-décène hydrogéné	Comme agents d'enrobage pour:	
		— confiseries	2 g/kg
		— fruits séchés	2 g/kg
E 1505 E 1517 E 1518 E 1520	Citrate de triéthyle Diacétate de glycéryle (diacétine) Triacétate de glycéryle (triacétine) Propanediol-1,2 (propylène glycol)	Arômes	3 g/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons, la quantité maximale de E 1520 est de 1 g/l
E 1519	Alcool benzylique	Arômes pour:	
		— liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés à base de produits vitivinicoles	100 mg/l
		— confiserie, y compris le chocolat, et produits de boulangerie fine	250 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant»

5) à l'annexe V:

a) la ligne suivante est ajoutée à la fin de l'annexe:

«E 555	Silicate alumino-potassique	Dans E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer) (au maximum 90 % par rapport au pigment)»

b) pour E 468, le nom «Gomme de cellulose réticulée» est ajouté;

6) à l'annexe VI:

a) dans la note d'introduction, l'alinéa suivant est inséré après le premier alinéa:

«Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir la substance E 1450 (octényle succinate d'amidon sodique) résultant de l'ajout de préparations à base de vitamines ou de préparations à base d'acides gras polyinsaturés. La quantité de E 1450 passant dans le produit prêt à la consommation ne doit pas dépasser 100 mg/kg à partir de préparations à base de vitamines et 1 000 mg/kg à partir de préparations à base d'acides gras polyinsaturés.»;

b) dans la quatrième partie:

— le titre est remplacé par le texte suivant:

«ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE DESTINÉS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES, TELS QUE DÉFINIS DANS LA DIRECTIVE 1999/21/CE (*)

(*) Directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29).»,

— le texte suivant est ajouté au tableau:

«E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7,5 g/l vendus en poudre 9 g/l vendus sous forme liquide	à partir de la naissance»