

**DIRECTIVE 2006/52/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL**

**du 5 juillet 2006**

**modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires**

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 <sup>(1)</sup>,

statuant conformément à la procédure visée à l'article 251 du traité <sup>(2)</sup>,

considérant ce qui suit:

- (1) Les additifs alimentaires ne peuvent être autorisés 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 <sup>(3)</sup>.
- (2) La directive 95/2/CE <sup>(4)</sup> établit une liste des additifs alimentaires qui peuvent être utilisés dans la Communauté et les conditions de leur emploi.
- (3) La directive 94/35/CE <sup>(5)</sup> établit une liste des édulcorants qui peuvent être employés dans la Communauté européenne et les conditions de leur emploi.
- (4) Des évolutions techniques ont été enregistrées dans le domaine des additifs alimentaires depuis l'adoption des directives 95/2/CE et 94/35/CE. Il y a lieu d'adapter ces directives auxdites évolutions.

- (5) Sur la base d'un avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) du 26 novembre 2003, des modifications sont apportées aux autorisations actuelles afin de limiter, autant que possible, la teneur en nitrosamines en abaissant les doses de nitrates et de nitrites ajoutés aux denrées alimentaires tout en préservant la sécurité microbiologique des produits alimentaires. L'EFSA recommande que les doses de nitrates et de nitrites soient définies dans la législation en tant que «doses d'adjonction». L'EFSA estime que c'est la dose de nitrites ajoutée, plutôt que la dose résiduelle, qui contribue à l'activité inhibitrice exercée sur le *C. botulinum*. Les dispositions actuelles devraient être modifiées pour que, comme l'a recommandé l'EFSA, les doses maximales autorisées pour les produits à base de viande non traités thermiquement ou traités thermiquement, pour le fromage et pour le poisson soient définies en tant que doses d'adjonction. Toutefois, à titre d'exception, des doses résiduelles maximales devraient être fixées pour certains produits à base de viande traditionnels, à condition que ces produits soient définis et identifiés comme il se doit. Les doses fixées devraient permettre d'assurer que la dose journalière admissible (DJA) fixée en 1990 par le comité scientifique de l'alimentation humaine n'est pas dépassée. Les produits qui ne sont pas nommément désignés dans la présente directive, mais qui sont produits traditionnellement de manière similaire (c'est-à-dire les produits similaires), peuvent, si besoin est, être classés conformément aux articles 5 et 6 de la directive 95/2/CE. En ce qui concerne le fromage, la dose autorisée devrait être définie en tant que dose d'adjonction dans le lait de fromagerie. Lorsque le processus de fabrication implique d'ajouter les nitrates après avoir retiré le lactosérum et ajouté de l'eau, les doses atteintes devraient être les mêmes que celles qui auraient été obtenues si les nitrates avaient été ajoutés directement au lait de fromagerie.

- (6) La directive 2003/114/CE modifiant la directive 95/2/CE a imposé à la Commission et à l'EFSA de réexaminer les conditions d'utilisation des p-hydroxybenzoates E 214 à E 219 et de leurs sels de sodium avant le 1<sup>er</sup> juillet 2004. L'EFSA a évalué les données relatives à la sécurité des p-hydroxybenzoates et formulé son avis le 13 juillet 2004. L'EFSA a fixé une DJA globale de 0 à 10 mg/kg de poids corporel pour la somme des esters méthylique et éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque et de leurs sels de sodium. L'EFSA a estimé que cette DJA globale ne devrait pas s'appliquer au parabène de propyle, car celui-ci, à l'inverse des parabènes de méthyle et d'éthyle, avait des effets sur les hormones sexuelles et les organes reproducteurs mâles des jeunes rats. Par conséquent, l'EFSA s'est trouvée dans l'impossibilité de recommander une DJA pour le parabène de propyle en raison de l'absence de niveau sans effet adverse observé (NOAEL) clair. Il est nécessaire de retirer les additifs qui sont le p-hydroxybenzoate de propyle (E 216) et le dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque (E 217) de la directive 95/2/CE. Il est, en outre, nécessaire d'interdire l'usage des p-hydroxybenzoates dans les compléments alimentaires liquides.

<sup>(1)</sup> JO C 255 du 14.10.2005, p. 59.

<sup>(2)</sup> Avis du Parlement européen du 26 octobre 2005 (non encore paru au Journal officiel). Décision du Conseil du 2 juin 2006.

<sup>(3)</sup> JO L 40 du 11.2.1989, p. 27. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

<sup>(4)</sup> JO L 61 du 18.3.1995, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2003/114/CE (JO L 24 du 29.1.2004, p. 58).

<sup>(5)</sup> JO L 237 du 10.9.1994, p. 3. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2003/115/CE (JO L 24 du 29.1.2004, p. 65).

- (7) Par la décision 2004/374/CE <sup>(1)</sup>, la Commission a suspendu la mise sur le marché et l'importation de produits de gelée en minibarquettes contenant des gélifiants alimentaires dérivés d'algues et de certaines gommes, car ces produits font courir un risque de suffocation aux consommateurs. Eu égard au réexamen de ladite décision, il est nécessaire d'interdire l'usage de certains gélifiants alimentaires dans les produits de gelée en minibarquettes.
- (8) Le comité scientifique de l'alimentation humaine a évalué les données relatives à la sécurité de l'érythritol et formulé son avis le 5 mars 2003. Le comité est arrivé à la conclusion que l'utilisation de l'érythritol en tant qu'additif alimentaire est acceptable. Le comité relève également que l'érythritol a un effet laxatif, mais à dose plus élevée que les autres polyols. L'érythritol a de nombreuses propriétés technologiques non édulcorantes qui sont importantes dans une large gamme d'aliments allant des confiseries aux produits laitiers. Ces propriétés en font notamment un exhausteur de goût, un support, un humectant, un stabilisant, un épaississant, un agent de charge et un séquestrant. Il est nécessaire d'autoriser l'usage de l'érythritol pour les mêmes applications alimentaires que les autres polyols actuellement autorisés. En outre, il est nécessaire de modifier la directive 94/35/CE, étant donné que l'érythritol peut également être utilisé comme édulcorant, au même titre que les autres polyols actuellement autorisés.
- (9) Le comité scientifique de l'alimentation humaine a évalué les données relatives à la sécurité de l'hémicellulose de soja et formulé son avis le 4 avril 2003. Le comité est arrivé à la conclusion que l'utilisation de l'hémicellulose de soja est acceptable dans certains aliments sur lesquels portait la demande et à certaines doses d'adjonction. Il convient, dès lors, d'autoriser cette utilisation à certaines fins. Néanmoins, afin de faciliter la situation des personnes souffrant d'allergies, cette utilisation ne devrait pas être autorisée dans les aliments non transformés où l'on ne s'attend pas à trouver du soja. En tout état de cause, il convient d'informer les consommateurs lorsque les produits contiennent de l'hémicellulose de soja, conformément aux dispositions 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 <sup>(2)</sup>.
- (10) L'EFSA a évalué les données relatives à la sécurité de l'éthylcellulose et formulé son avis le 17 février 2004. Elle a décidé d'insérer l'éthylcellulose dans le groupe dont la DJA est «non spécifiée» pour les celluloses modifiées, établi par le comité scientifique de l'alimentation humaine. L'éthylcellulose est principalement utilisée dans les compléments alimentaires et les arômes encapsulés. Il convient, dès lors, d'autoriser l'utilisation de l'éthylcellulose en alignant cette autorisation sur celle des autres celluloses.
- (11) L'EFSA a évalué les données relatives à la sécurité du pullulan et formulé son avis le 13 juillet 2004. Elle a estimé que l'utilisation du pullulan est acceptable pour les enveloppes des compléments alimentaires présentés sous forme de gélules et de comprimés, ainsi que les films comestibles destinés à rafraîchir l'haleine. Il convient donc d'autoriser ces utilisations.
- (12) L'EFSA a évalué les données relatives à la sécurité du butylhydroquinone tertiaire (BHQT) et a formulé son avis le 12 juillet 2004. Elle a fixé la DJA de cet antioxydant à 0-0,7 mg/kg de poids corporel et a estimé que son utilisation serait acceptable dans certaines denrées alimentaires et à certaines doses d'adjonction. Il convient donc d'autoriser cet additif.
- (13) Le comité scientifique de l'alimentation humaine a évalué les données relatives à la sécurité de l'octényl succinate d'amidon d'aluminium et a formulé son avis le 21 mars 1997. Il a estimé que l'utilisation de cet additif en tant que composant des vitamines microencapsulées et des caroténoïdes pouvait être considérée comme acceptable. Il convient donc d'autoriser cette utilisation.
- (14) Au cours de la fabrication du fromage au lait aigre, du carbonate acide de sodium (E 500ii) est ajouté au lait pasteurisé afin d'amener le pH de l'acidité causée par l'acide lactique à une valeur appropriée pour créer les conditions de croissance nécessaires à l'affinage. Il convient, dès lors, d'autoriser l'utilisation de carbonate acide de sodium dans les fromages au lait aigre.
- (15) Actuellement, il est permis d'utiliser un mélange de sorbates (E 200, E 202 et E 203) et de benzoates (E 210 à E 213) dans les crevettes cuites aux fins de leur conservation. Il convient d'étendre cette autorisation à l'ensemble des crustacés et mollusques cuits.
- (16) Le dioxyde de silicium (E 551) est autorisé comme support pour les colorants alimentaires à une concentration maximale de 5 %. Il convient également d'autoriser l'usage du dioxyde de silicium comme support des colorants alimentaires que sont le dioxyde de titane (E 171) ainsi que les oxydes et hydroxydes de fer (E 172) à une concentration maximale de 90 % par rapport au pigment.
- (17) La directive 95/2/CE limite l'usage des additifs énumérés à l'annexe I de ladite directive au pain traditionnel français appelé «pain courant français». Il convient d'étendre cette limitation au pain hongrois traditionnel similaire. Il convient également d'autoriser l'usage de l'acide ascorbique (E 300), de l'ascorbate de sodium (E 301) et du calcium disodium EDTA (E 385) dans les pâtes de foie hongrois.
- (18) Il est nécessaire d'actualiser les dispositions en vigueur relatives à l'utilisation des sulfites (E 220 à E 228) dans les crustacés cuits, les raisins de table et les litchis.
- (19) Conformément à la demande d'un État membre et à l'avis formulé par le comité scientifique de l'alimentation humaine le 5 mars 2003, il convient d'autoriser, au niveau communautaire, le 4-hexylrésorcinol, qui est déjà autorisé au niveau national en application de la directive 89/107/CEE.

<sup>(1)</sup> JO L 118 du 23.4.2004, p. 70.

<sup>(2)</sup> 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).

- (20) Il convient d'adapter la terminologie de la directive 95/2/CE pour tenir compte de la directive 89/398/CEE du Conseil du 3 mai 1989 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière <sup>(1)</sup>, de la directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juin 2002 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les compléments alimentaires <sup>(2)</sup> et de la directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales <sup>(3)</sup>.
- (21) Les directives 95/2/CE et 94/35/CE devraient donc être modifiées en conséquence,

ONT ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

#### Article premier

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

- 1) À l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 3, le point c) est remplacé par le texte suivant:
  - «c) "supports", y compris les solvants porteurs, les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire ou un arôme sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation;».
- 2) À l'article 3, paragraphe 2, les termes «et aliments de sevrage» sont remplacés par les termes «, préparations à base de céréales et aliments pour bébés».
- 3) Les annexes sont modifiées conformément à l'annexe I de la présente directive.

#### Article 2

L'annexe de la directive 94/35/CE est modifiée conformément à l'annexe II de la présente directive.

#### Article 3

1. Au plus tard le 15 février 2008, les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive afin:

- a) d'autoriser la commercialisation et l'emploi des produits conformes aux exigences de la présente directive au plus tard le 15 février 2008;
- b) d'interdire la commercialisation et l'emploi des produits non conformes aux exigences de la présente directive au plus tard le 15 août 2008.

Toutefois, les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 15 août 2008 qui ne sont pas conformes aux exigences de la présente directive peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Les États membres communiquent immédiatement à la Commission le texte de ces dispositions législatives, réglementaires et administratives ainsi qu'un tableau de correspondance entre celles-ci et la présente directive.

2. Lorsque les États membres adoptent les dispositions législatives, réglementaires et administratives visées au paragraphe 1, 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 4

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

#### Article 5

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Strasbourg, le 5 juillet 2006.

Par le Parlement européen

Le président

J. BORRELL FONTELLES

Par le Conseil

La présidente

P. LEHTOMÄKI

<sup>(1)</sup> JO L 186 du 30.6.1989, p. 27. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003.

<sup>(2)</sup> JO L 183 du 12.7.2002, p. 51.

<sup>(3)</sup> JO L 91 du 7.4.1999, p. 29. Directive modifiée par l'acte d'adhésion de 2003.

## ANNEXE I

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

1) L'annexe I est modifiée comme suit:

a) dans les notes introductives, la note suivante est ajoutée:

- «4. les substances figurant sous les numéros E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 et E 440 ne peuvent pas être utilisées dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins de la présente directive, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule.»

b) dans le tableau, l'entrée suivante est insérée:

«E 462	Éthylcellulose»
--------	-----------------

2) L'annexe II est modifiée comme suit:

a) l'entrée «Fromages affinés» est remplacée par le texte suivant:

«Fromages affinés	E 170 Carbonate de calcium E 504 Carbonates de magnésium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
	E 500ii Carbonate acide de sodium	<i>quantum satis (pour le fromage au lait aigre seulement)»</i>

b) dans l'entrée «Pain courant français», après les termes «Pain courant français», les termes suivants sont ajoutés: «Frisis búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek»;

c) dans l'entrée «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras», après les termes «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras», les termes suivants sont ajoutés: «Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

3) L'annexe III est modifiée comme suit:

a) la partie A est modifiée comme suit:

i) dans le tableau intitulé «Sorbates, benzoates et p-hydroxybenzoates», les entrées concernant les additifs E 216 P-hydroxybenzoate de propyle et E 217 dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque sont supprimées;

ii) le tableau relatif aux denrées alimentaires est modifié comme suit:

— les entrées suivantes sont supprimées:

«Crevettes, cuites				2 000		
Queues d'écrevisses communes cuites et mollusques préemballés, cuits et marinés	2 000					
Compléments alimentaires liquides						2 000»

- les entrées suivantes sont ajoutées:

«Crustacés et mollusques cuits		1 000		2 000		
Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE (*), sous forme liquide				2 000		

(\*) Directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 183 du 12.7.2002, p. 51).»

- les termes «Aliments diététiques utilisés à des fins médicales spéciales» sont remplacés par les termes «Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE (\*).

(\*) Directive 1999/21/CE de la Commission (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29).»

- b) à la partie B, le tableau des denrées alimentaires est modifié comme suit:

- l'entrée «crustacés et céphalopodes» est remplacée par le texte suivant:

«Crustacés et céphalopodes:	
— frais, congelés et surgelés	150 <sup>(1)</sup>
— crustacés, famille <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , <i>aristeidae</i> :	
— moins de 80 unités	150 <sup>(1)</sup>
— entre 80 et 120 unités	200 <sup>(1)</sup>
— plus de 120 unités	300 <sup>(1)</sup>
Crustacés et céphalopodes:	
— cuits	50 <sup>(1)</sup>
— crustacés cuits, famille <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , <i>aristeidae</i> :	
— moins de 80 unités	135 <sup>(1)</sup>
— entre 80 et 120 unités	180 <sup>(1)</sup>
— plus de 120 unités	270 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Pour les parties comestibles.»

- la mention «Amidons (à l'exception des amidons pour aliments de sevrage, préparations de suite et préparations pour nourrissons)» est remplacée par «Amidons (à l'exception des amidons dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés);

- les entrées suivantes sont ajoutées:

«Salsicha fresca	450
Raisins de table	10
Litchis frais	10 (mesuré sur les parties comestibles)»

c) dans la partie C, le tableau relatif aux additifs E 249, E 250, E 251 et E 252 est remplacé par le texte suivant:

«N° E	Nom	Dénrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO <sub>2</sub> )	Dose résiduelle maximale (exprimée en NaNO <sub>2</sub> )
E 249	Nitrite de potassium (*)	Produits à base de viande	150 mg/kg	
E 250	Nitrite de sodium (*)	Produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00) (°)	100 mg/kg	
		Produits à base de viande traditionnels, saumurés par immersion (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira et cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); et produits similaires		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); et produits similaires		100 mg/kg
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); et produits similaires		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Produits à base de viande traditionnels, traités en salaison sèche (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1); et produits similaires		175 mg/kg
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo</i> (2.3); et produits similaires		100 mg/kg
		<i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5); et produits similaires		50 mg/kg
		Autres produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle (3):		
		<i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5); et produits similaires	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); et produits similaires <i>Jellied veal et brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO <sub>2</sub> )	Dose résiduelle maximale (exprimée en NaNO <sub>2</sub> )
E 251 E 252	Nitrate de potassium (2) Nitrate de sodium (2)	Produits à base de viande non traités thermiquement	150 mg/kg	
		<p>Produits à base de viande traditionnels, saumurés par immersion (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha;</i> <i>Kallrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon et Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); et produits similaires</p> <p><i>Bacon, filet de bacon</i> (1.5); et produits similaires</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Produits à base de viande traditionnels, traités en salaison sèche (2): <i>Dry cured bacon et Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);</p> <p><i>Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5); et produits similaires</p> <p><i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4)</p>	<p>300 mg/kg</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg sans E 249 ou E 250 ajouté</p> <p>10 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg sans E 249 ou E 250 ajouté</p>
		<p>Autres produits à base de viande, saumurés de manière traditionnelle (3): <i>Rohwürste (Salami et Kantwurst)</i> (3.3);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); et produits similaires</p> <p><i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); et produits similaires</p> <p><i>Jellied veal et brisket</i> (3.2);</p>	<p>300 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté)</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté)</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p>

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO <sub>2</sub> )	Dose résiduelle maximale (exprimée en NaNO <sub>2</sub> )
		Fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle	150 mg/kg dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau	
		Succédané de fromage à base de produits laitiers		
		Harengs au vinaigre et sprats	500 mg/kg	

- (\*) Lorsqu'il est étiqueté "pour usage alimentaire", le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.
- (†) La valeur Fo 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans 1 000 conserves à une spore dans 1 000 conserves).
- (‡) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
1. Les produits à base de viande sont immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants. Les produits à base de viande peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.
    - 1.1. Une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
    - 1.2. Immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.
    - 1.3. Immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson.
    - 1.4. Une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.
    - 1.5. Le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.
    - 1.6. La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.
  2. 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. Les produits à base de viande peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.
    - 2.1. Salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
    - 2.2. Salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.
    - 2.3. 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.
    - 2.4. Salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois.
    - 2.5. La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
  3. 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. Les produits peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.
    - 3.1. Salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
      - 3.1.1. Une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.
      - 3.1.2. Le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines de moins de 1,7.
      - 3.1.3. Période de maturation d'au moins 30 jours.
      - 3.1.4. Cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours, suivi du fumage.
    - 3.2. Saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et a une période de maturation/affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7.»



d) la partie D est modifiée comme suit:

- i) la note est remplacée par le texte suivant: «Le signe \* dans le tableau renvoie à la règle de proportionnalité: lorsque des mélanges de gallates, de BHQT, de BHA et de BHT sont utilisés, les différentes doses doivent être réduites en proportion.»
- ii) les entrées relatives aux additifs E 310 à E 321 et E 310 à E 320 sont remplacées par le texte suivant:

«E 310	Gallate de propyle	Matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique	200* (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
E 311	Gallate d'octyle	Huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile de grignons d'olive	100* (BHT)
E 312	Gallate de dodécyle		
E 319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)	Saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton	exprimée par rapport à la matière grasse dans les deux cas
E 320	Butylhydroxy- anisol (BHA)	Mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries Amuse-gueules à base de céréales Lait en poudre pour distributeurs automatiques	200 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	Soupes, potages et bouillons déshydratés Sauces Viande déshydratée Fruits à coque transformés Céréales précuites	exprimée par rapport à la matière grasse
		Assaisonnements et condiments	200 (gallates et BHA, seuls ou en mélange), exprimée par rapport à la matière grasse
		Pommes de terre déshydratées	25 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
		Chewing gum Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	400 (gallates, BHQT, BHT et BHA, seuls ou en mélange)
		Huiles essentielles	1 000 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
		Arômes autres que les huiles essentielles	100* (gallates, seuls ou en mélange) 200* (BHQT et BHA, seuls ou en mélange)»

iii) l'entrée suivante est ajoutée:

«E 586	4-Hexylrésorcinol	Crustacés frais, congelés et surgelés	2 mg/kg sous forme de résidus dans la chair des crustacés»
--------	-------------------	---------------------------------------	--

4) L'annexe IV est modifiée comme suit:

a) l'entrée relative à l'additif E 385 est remplacée par le texte suivant:

«E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodique (calcium disodium EDTA)	Sauces émulsionnées	75 mg/kg
		Légumineuses, légumes, champignons et artichauts en conserve	250 mg/kg
		Crustacés et mollusques en conserve	75 mg/kg
		Poissons en conserve	75 mg/kg
		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
		Crustacés congelés et surgelés	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(\*) JO L 316 du 9.12.1994, p. 2.»

b) l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif E 967:

«E 968	Érythritol	Denrées alimentaires en général (à l'exception des boissons et de celles des denrées alimentaires qui sont mentionnées à l'article 2, paragraphe 3)	<i>quantum satis</i>
		Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés	<i>quantum satis</i>
		Liqueurs	<i>quantum satis</i>
			À des fins autres que l'édulcoration»

c) l'entrée suivante est ajoutée:

«E 426	Hémicellulose de soja	Boissons à base de produits laitiers, destinées à la vente au détail	5 g/l
		Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	1,5 g/l
		Sauces émulsionnées	30 g/l
		Produits de boulangerie fine préemballés, destinés à la vente au détail	10 g/kg
		Nouilles orientales prêtes à être consommées et préemballées, destinées à la vente au détail	10 g/kg
		Riz prêt à être consommé et préemballé, destiné à la vente au détail	10 g/kg

	Produits de pommes de terre et de riz transformés préemballés (y compris les produits transformés congelés, surgelés, réfrigérés et séchés), destinés à la vente au détail	10 g/kg
	Produits d'œufs déshydratés, concentrés, congelés et surgelés	10 g/kg
	Confiseries gélifiées, à l'exception des produits de gelée en minibarquettes	10 g/kg

- d) dans l'entrée concernant l'additif E 468, les termes «Compléments alimentaires solides» sont remplacés par les termes «Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, fournis sous forme solide»;
- e) dans les entrées concernant les additifs E 338 à E 452, les termes «Compléments alimentaires» sont remplacés par les termes «Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE»;
- f) dans les entrées concernant les additifs E 405, E 416, E 432 à E 436, E 473 et E 474, E 475, E 491 à E 495, E 551 à E 559 et E 901 à E 904, les termes «Compléments alimentaires» sont remplacés par les termes «Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE»;
- g) dans les entrées concernant les additifs E 1201 et E 1202, les termes «Compléments alimentaires en comprimés et en dragées» sont remplacés par les termes «Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE en comprimés et en dragées»;
- h) dans les entrées concernant les additifs E 405, E 432 à E 436, E 473 et E 474, E 475, E 477, E 481 et E 482 ainsi que E 491 à E 495, les termes «Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières» sont remplacés par les termes «Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE»;
- i) les entrées concernant les additifs E 1505 à E 1520 sont remplacées par le texte suivant:

«E 1505	Citrate de triéthyle	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, à l'exception des liqueurs à base de crème, la dose maximale de E 1520 est de 1 g/l»
E 1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)		
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)		
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)		

- j) les entrées suivantes sont ajoutées:

«E 1204	Pullulan	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, présentés sous forme de gélules ou de comprimés	<i>quantum satis</i>
		Microconfiseries sous forme de films, destinées à rafraîchir l'haleine	<i>quantum satis</i>
E 1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium	Préparations de vitamines encapsulées dans les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	35 g/kg dans le complément alimentaire»

5) L'annexe V est modifiée comme suit:

a) l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif E 967:

«E 968	Érythritol»	
--------	-------------	--

b) l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif E 466:

«E 462	Éthylcellulose»	
--------	-----------------	--

c) dans la troisième colonne de l'entrée concernant les additifs E 551 et E 552, la phrase suivante est ajoutée:

«Pour E 551: dans E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer) (au maximum 90 % par rapport au pigment).»

6) L'annexe VI est modifiée comme suit:

a) aux premier, deuxième et troisième alinéas de la note introductive, les termes «Aliments de sevrage» sont remplacés par les termes «Préparations à base de céréales et aliments pour bébés»;

b) dans la troisième partie, dans le titre et dans les entrées concernant les additifs E 170 à E 526, E 500, E 501 et E 503, E 338, E 410 à E 440, E 1404 à E 1450 et E 1451, les termes «Aliments de sevrage» sont remplacés par les termes «Préparations à base de céréales et aliments pour bébés»;

c) dans la quatrième partie, l'entrée suivante est insérée après l'entrée concernant l'additif E 472c:

«E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l	Produits contenant des protéines hydrolysées, des peptides et des amino-acides»
--------	---------------------------	----------	---

*ANNEXE II*

L'annexe de la directive 94/35/CE est modifiée comme suit:

- 1) dans la première colonne de l'entrée concernant les additifs E 420 à E 967, le terme «E 968» est ajouté;
  - 2) dans la deuxième colonne de l'entrée concernant les additifs E 420 à E 967, le terme «Érythritol» est ajouté.
-