

Journal officiel

des Communautés européennes

ISSN 0378-7052

C 172

37^e année

24 juin 1994

Édition
de langue française

Communications et informations

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
	<i>I Communications</i>	
	Conseil	
94/C 172/01	Position commune (CE) n° 16/94, du 10 mars 1994, arrêtée par le Conseil, statuant conformément à la procédure visée à l'article 189 B du traité instituant la Communauté européenne, en vue de l'adoption d'une directive du Parlement européen et du Conseil, portant deuxième modification de la directive 88/344/CEE relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients	1
94/C 172/02	Position commune (CE) n° 17/94, du 10 mars 1994, arrêtée par le Conseil, statuant conformément à la procédure visée à l'article 189 B du traité instituant la Communauté européenne, en vue de l'adoption d'une directive du Parlement européen et du Conseil, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants	4
94/C 172/03	Position commune (CE) n° 18/94, du 16 mai 1994, arrêtée par le Conseil, statuant conformément à la procédure visée à l'article 189 C du traité instituant la Communauté européenne, en vue de l'adoption d'une directive du Conseil, établissant les principes fondamentaux régissant les enquêtes sur les accidents et les incidents dans l'aviation civile	46

I

(Communications)

CONSEIL

POSITION COMMUNE (CE) N° 16/94

arrêtée par le Conseil le 10 mars 1994

en vue de l'adoption de la directive 94/.../CE du Parlement européen et du Conseil, du ..., portant deuxième modification de la directive 88/344/CEE relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients

(94/C 172/01)

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

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

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

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

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

considérant que la directive 88/344/CEE ⁽³⁾ supprime de la partie III de l'annexe, à partir du 1^{er} janvier 1994, le solvant cyclohexane, utilisé dans la préparation des arômes;

considérant que, sur la base des informations complémentaires reçues entre-temps, le comité scientifique pour l'alimentation humaine a décidé de rétablir son acceptation provisoire antérieure de cette substance; que l'on

peut, par conséquent, continuer à utiliser ce solvant, en attendant l'avis définitif du comité,

ONT ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

L'annexe de la directive 88/344/CEE est modifiée comme suit.

Dans la partie III, le solvant cyclohexane est rétabli, avec une teneur maximale en résidus de 1 milligramme par kilogramme.

Article 2

1. Les États membres modifiant leurs dispositions législatives, réglementaires et administratives de manière à autoriser la commercialisation des produits conformes à la présente directive au plus tard le [...] ⁽⁴⁾.

Ils en informent immédiatement la Commission.

2. Lorsque les États membres adoptent les dispositions visées au paragraphe 1, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle

⁽¹⁾ JO n° C 15 du 18. 1. 1994, p. 17.

⁽²⁾ Avis rendu le 23 février 1994 (non encore paru au Journal officiel).

⁽³⁾ JO n° L 157 du 24. 6. 1988, p. 28. Directive modifiée par la directive 92/115/CEE (JO n° L 409 du 31. 12. 1992, p. 31).

⁽⁴⁾ Douze mois après la date d'entrée en vigueur de la directive.

référence lors de leur publication officielle, les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 3

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

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à ...

Par le Parlement
Le président

Par le Conseil
Le président

EXPOSÉ DES MOTIFS DU CONSEIL

1. Le 14 décembre 1993, la Commission a présenté au Conseil une proposition relative à la matière précitée, fondée sur l'article 100 A du traité ⁽¹⁾.
2. Le 9 février 1994, le Parlement européen a approuvé la proposition sans amendements. Le 23 février 1994, la Comité économique et social a rendu son avis.
3. Le 10 mars 1994, le Conseil a adopté sa position commune sur la proposition. Le texte adopté par le Conseil, après mise au point selon la procédure habituelle par les juristes-linguistes, correspond en substance à la proposition de la Commission telle qu'elle a été approuvée par le Parlement européen.

⁽¹⁾ JO n° C 15 du 18. 1. 1994, p. 17.

POSITION COMMUNE (CE) N° 17/94

arrêtée par le Conseil le 10 mars 1994

en vue de l'adoption de la directive 94/.../CE du Parlement européen et du Conseil, du ... ,
concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants

(94/C 172/02)

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

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

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

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

statuant conformément à la procédure visée à l'arti-
cle 189 B du traité,

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

considérant que les différences existant entre les législa-
tions nationales concernant les conservateurs, les antioxy-
gènes et les autres additifs, ainsi que leurs conditions
d'emploi, entravent la libre circulation des denrées ali-
mentaires; qu'elles peuvent créer des conditions de
concurrence inégales;

considérant que, dans toute réglementation relative à ces
additifs alimentaires et à leurs conditions d'emploi, il faut
tenir compte, en premier lieu, de la nécessité de protéger
le consommateur;

considérant qu'il est généralement admis que les denrées
alimentaires non transformées et certaines autres denrées
devraient être exemptes d'additifs alimentaires;

considérant que, selon les informations scientifiques et
toxicologiques les plus récentes relatives à ces substances,
certaines d'entre elles ne devraient être employées que
dans certaines denrées alimentaires et dans des conditions
d'emploi bien déterminées;

considérant qu'il est nécessaire d'établir des règles strictes
relatives à l'emploi d'additifs dans les préparations pour
nourrissons, les préparations de suite et les aliments de
sevrage, tels que mentionnés par 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 ⁽⁴⁾,
et notamment son article 4 paragraphe 1 point e);

considérant que la présente directive n'est pas destinée à
modifier les règles relatives aux édulcorants et aux colo-
rants;

considérant que, dans l'attente de dispositions spécifiques
prises en application de la directive 91/414/CEE du
Conseil, du 15 juillet 1991, concernant la mise sur le
marché des produits phytopharmaceutiques ⁽⁵⁾ et de la
directive 90/642/CEE du Conseil, du 27 novembre 1990,
concernant la fixation de teneurs maximales pour les
résidus de pesticides sur ou dans certains produits d'ori-
gine végétale, y compris les fruits et légumes ⁽⁶⁾, certaines
substances appartenant à cette catégorie sont provisoire-
ment couvertes par la présente directive;

considérant que la Commission modifiera les dispositions
communautaires en fonction de la présente directive;

considérant que le comité scientifique de l'alimentation
humaine a été consulté au sujet des substances qui ne
font pas encore l'objet d'une disposition communau-
taire;

considérant qu'il est nécessaire d'inclure dans la présente
directive des dispositions spécifiques concernant les addi-
tifs mentionnés dans d'autres dispositions communautai-
res;

considérant qu'il est souhaitable, lorsqu'il s'agit de déci-
der si une denrée alimentaire donnée relève d'une certaine
catégorie d'aliments, de suivre la procédure de consulta-
tion du comité permanent des denrées alimentaires;

considérant que la modification des critères de pureté
existants concernant les additifs alimentaires autres que
les colorants et les édulcorants ainsi que de nouvelles
spécifications relatives à ceux pour lesquels il n'existe pas
de critères de pureté seront adoptées conformément
à la procédure prévue à l'article 11 de la
directive 89/107/CEE;

considérant que le comité scientifique de l'alimentation
humaine n'a pas encore fait connaître d'avis sur les
agents de traitement de la farine et que ces substances
feront l'objet d'une autre directive;

⁽¹⁾ JO n° C 206 du 13. 8. 1992, p. 12, et JO n° C 189 du 13. 7.
1993, p. 11.

⁽²⁾ JO n° C 108 du 19. 4. 1993, p. 26.

⁽³⁾ JO n° L 40 du 11. 2. 1989, p. 27.

⁽⁴⁾ JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 27.

⁽⁵⁾ JO n° L 230 du 19. 8. 1991, p. 1. Directive modifiée en
dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3600/92 de la Com-
mission (JO n° L 366 du 15. 12. 1992, p. 10).

⁽⁶⁾ JO n° L 350 du 14. 12. 1990, p. 71.

considérant que la présente directive remplace et abroge les directives 64/54/CEE ⁽¹⁾, 70/357/CEE ⁽²⁾, 74/329/CEE ⁽³⁾ et 83/463/CEE ⁽⁴⁾,

ONT ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

1. La présente directive est une directive spécifique faisant partie de la directive globale au sens de l'article 3 de la directive 89/107/CEE et s'applique aux additifs autres que les colorants, édulcorants et agents de traitement de la farine.

2. Aux fins de la présente directive, on entend par:

- a) «conservateurs», des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes;
- b) «antioxygènes», des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur;
- c) «supports», y compris les solvants porteurs, les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire sans modifier sa fonction technologique (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation;
- d) «acidifiants», les substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide;
- e) «correcteurs d'acidité», les substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire;
- f) «anti-agglomérants», les substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules;
- g) «antimoussants», les substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse;
- h) «agents de charge», les substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique;
- i) «émulsifiants», les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles telles que l'huile et l'eau;
- j) «sels de fonte», les substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants;
- k) «affermissants», les substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel;
- l) «exhausteurs de goût», les substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire;
- m) «agents moussants», les substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide;
- n) «gélifiants», les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel;
- o) «agents d'enrobage», (y compris les agents de glisse), les substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice;
- p) «humectants», les substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux;
- q) «amidons modifiés», les substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires, qui peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis;
- r) «gaz d'emballage», les gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant;
- s) «propulseurs», les gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant;
- t) «poudres à lever», les substances ou combinaisons de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d'une pâte;
- u) «séquestrants», les substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques;
- 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, ainsi que les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire;
- w) «épaississants», les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.

⁽¹⁾ JO n° 12 du 27. 1. 1964, p. 161.

⁽²⁾ JO n° L 157 du 18. 7. 1970, p. 31.

⁽³⁾ JO n° L 189 du 12. 7. 1974, p. 1.

⁽⁴⁾ JO n° L 255 du 15. 9. 1983, p. 1.

3. Les agents de traitement de la farine autres que les émulsifiants sont des substances qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.

4. Aux fins de la présente directive, ne sont pas considérés comme additifs alimentaires:

- a) les substances employées dans le traitement de l'eau potable, dans les conditions prévues par la directive 80/778/CEE ⁽¹⁾;
- b) les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes, ou d'un mélange des deux, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium («pectine liquide»);
- c) les bases de gommes à mâcher;
- d) la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;
- e) le chlorure d'ammonium;
- f) le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;
- g) les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels et qui n'ont pas de fonction d'additifs;
- h) les caséinates et la caséine;
- i) l'inuline.

Article 2

1. Seules les substances énumérées aux annexes I, III, IV et V peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires aux fins mentionnées à l'article 1^{er} paragraphe 2.

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

3. Sauf dispositions spécifiques contraires, le paragraphe 2 ne s'applique pas:

- a) — aux denrées alimentaires non transformées,
 - au miel, au sens de la directive 74/409/CEE ⁽²⁾,
 - aux huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées,

⁽¹⁾ JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 11. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/692/CEE (JO n° L 377 du 31. 12. 1991, p. 48).

⁽²⁾ JO n° L 221 du 12. 8. 1974, p. 10.

— au beurre,

— au lait (entier, écrémé et demi-écrémé) et à la crème (entière ou en faible teneur en matières grasses) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT),

— aux produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés,

— à l'eau minérale naturelle au sens de la directive 80/777/CEE ⁽³⁾ et à l'eau de source,

— au café (à l'exclusion du café instantané aromatisé) et aux extraits de café,

— au thé en feuilles non aromatisé,

— aux sucres au sens de la directive 73/437/CEE ⁽⁴⁾,

— aux pâtes sèches,

— au babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé).

Au sens de la présente directive, les denrées alimentaires non transformées sont celles qui n'ont subi aucun traitement entraînant un changement substantiel de leur état d'origine. Toutefois, elles peuvent par exemple avoir été divisées, séparées, tranchées, désossées, hachées, écorchées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées ou congelées, réfrigérées, broyées ou décortiquées, conditionnées ou non;

b) aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge mentionnés dans la directive 89/398/CEE, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé. Ces denrées alimentaires sont soumises aux dispositions de l'annexe VI;

c) aux denrées alimentaires énumérées à l'annexe II, qui ne peuvent contenir que les additifs prévus dans cette annexe et les additifs prévus aux annexes III et IV dans les conditions qui y sont fixées.

4. Les additifs énumérés aux annexes III et IV ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires visées dans ces annexes et dans les conditions qui y sont fixées.

5. Seuls les additifs énumérés à l'annexe V peuvent être utilisés comme supports ou solvants porteurs d'additifs, et dans les conditions fixées dans cette annexe.

6. Les dispositions de la présente directive s'appliquent également aux denrées alimentaires correspondantes destinées à une alimentation particulière, au sens de la directive 89/398/CEE.

7. Sauf indication contraire, les valeurs maximales fixées dans les annexes s'appliquent à la denrée telle que mise sur le marché.

⁽³⁾ JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 1.

⁽⁴⁾ JO n° L 356 du 27. 12. 1973, p. 71.

8. Dans les annexes de la présente directive, l'expression «*quantum satis*» indique qu'aucune quantité maximale n'est spécifiée. Toutefois, les additifs sont employés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, la dose utilisée ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à la condition de ne pas induire le consommateur en erreur.

Article 3

1. La présence d'un additif dans une denrée alimentaire est autorisée:

— 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

ou

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

2. Le paragraphe 1 ne s'applique pas aux préparations pour nourrissons, préparations de suite et aliments de sevrage au sens de la directive 89/398/CEE, sauf disposition contraire spécifique.

Article 4

La présente directive s'applique sans préjudice des directives spécifiques autorisant l'emploi en tant qu'édulcorants ou colorants d'additifs figurant dans les listes en annexe.

Article 5

Si nécessaire, il peut être décidé, suivant la procédure prévue à l'article 6 de la présente directive:

— si une denrée alimentaire donnée appartient à l'une des catégories de denrées alimentaires visées à l'article 2 ou dans l'une des annexes

ou

— si un additif alimentaire figurant dans les annexes et autorisé sur la base du principe *quantum satis* est utilisé conformément aux critères figurant à l'article 2

ou

— si une substance est un additif alimentaire au sens de l'article 1^{er}.

Article 6

1. Lorsque la procédure prévue au présent article doit être appliquée, la Commission est assistée par le comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision 69/414/CEE⁽¹⁾, ci-après dénommé «comité».

2. Le président saisit le comité de sa propre initiative ou à la demande du représentant d'un État membre.

3. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question. L'avis est émis à la majorité prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à prendre sur proposition de la Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie à l'article précité. Le président ne prend pas part au vote.

4. a) La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission.

Article 7

Les États membres instaurent, dans un délai de trois ans à compter de l'entrée en vigueur de la présente directive, des systèmes de surveillance régulière de la consommation et de l'emploi des additifs alimentaires et rendent compte de leurs constatations à la Commission.

La Commission fait rapport au Parlement européen et au Conseil, dans un délai de cinq ans à compter de l'entrée en vigueur de la présente directive, sur les changements intervenus en ce qui concerne le marché des additifs alimentaires, ainsi que leurs niveaux d'emploi et de consommation.

Conformément aux critères généraux de l'annexe II point 4 de la directive 89/107/CEE, la Commission réexamine, dans un délai de cinq ans à compter de l'entrée en vigueur de la présente directive, les conditions d'emploi qui y sont énoncées et propose, le cas échéant, des modifications.

Article 8

1. La présente directive abroge les directives 64/54/CEE, 70/357/CEE, 74/329/CEE et 83/463/CEE.

⁽¹⁾ JO n° L 291 du 19. 11. 1969, p. 9.

2. Les références faites à ces directives abrogées et aux critères de pureté de certains additifs alimentaires visés dans ces directives s'entendent désormais comme faites à la présente directive.

Article 9

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

- d'autoriser, au plus tard le [...] ⁽¹⁾ la commercialisation et l'emploi des produits conformes à la présente directive,
- d'interdire, au plus tard le [...] ⁽²⁾ la commercialisation et l'emploi des produits non conformes à la présente directive; les produits mis sur le marché ou étiquetés avant cette date qui ne satisfont pas aux exigences de la présente directive peuvent toutefois être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Les États membres en informent immédiatement la Commission.

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

Article 10

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

Article 11

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à ...

Par le Parlement européen
Le président

Par le Conseil
Le président

⁽¹⁾ Insérer la date appropriée: dix-huit mois après l'entrée en vigueur de la directive.

⁽²⁾ Insérer la date appropriée: vingt-quatre mois après l'entrée en vigueur de la directive.

ANNEXE I

ADDITIFS GÉNÉRALEMENT AUTORISÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES À L'EXCEPTION DE CELLES VISÉES À L'ARTICLE 2 PARAGRAPHE 3

Notes:

1. Les substances énumérées dans la liste ci-après peuvent être additionnées à toutes les denrées alimentaires, à l'exception de celles visées à l'article 2 paragraphe 3, sur la base du principe «*quantum satis*».
2. Les substances figurant sous les numéros E 407 et E 440 peuvent être normalisées avec les sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation.
3. Explication des symboles utilisés
 - * Les substances E 290, E 938, E 939, E 941, E 942 et E 948 peuvent être également employées dans les denrées alimentaires visées à l'article 2 paragraphe 3.
 - # Les substances E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employées pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

N° E	Nom
E 170	Carbonates de calcium i) Carbonate de calcium ii) Carbonate acide de calcium
E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates de sodium i) Acétate de sodium ii) Diacétate de sodium
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 290	Dioxyde de carbone*
E 296	Acide malique
E 300	Acide ascorbique
E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique i) Palmitate d'ascorbyle ii) Stéarate d'ascorbyle
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique

N° E	Nom
E 331	Citrates de sodium i) Citrate monosodique ii) Citrate disodique iii) Citrate trisodique
E 332	Citrates de potassium i) Citrate monopotassique ii) Citrate tripotassique
E 333	Citrates de calcium i) Citrate monocalcique ii) Citrate dicalcique iii) Citrate tricalcique
E 334	Acide tartrique L +
E 335	Tartrates de sodium i) Tartrate monosodique ii) Tartrate disodique
E 336	Tartrates de potassium i) Tartrate monopotassique ii) Tartrate dipotassique
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 350	Malates de sodium i) Malate de sodium ii) Malate acide de sodium
E 351	Malate de potassium
E 352	Malates de calcium i) Malate de calcium ii) Malate acide de calcium
E 354	Tartrate de calcium
E 380	Citrate de triammonium
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 406	Agar-agar
E 407	Carraghénanes
E 410	Farine de graines de caroube#
E 412	Gomme guar#
E 413	Gomme adragante, tragacathe
E 414	Gomme d'acacia ou gomme arabique
E 415	Gomme Xanthane#
E 417	Gomme Tara#
E 418	Gomme Gellane
E 422	Glycérol
E 440	Pectines i) Pectine ii) Pectine amidée

N° E	Nom
E 460	Cellulose i) Cellulose microcristalline ii) Cellulose en poudre
E 461	Méthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Éthylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium
E 470 a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras
E 470 b	Sels de magnésium d'acides gras
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 500	Carbonates de sodium i) Carbonate de sodium ii) Carbonate acide de sodium iii) Sesquicarbonate de sodium
E 501	Carbonates de potassium i) Carbonate de potassium ii) Carbonate acide de potassium
E 503	Carbonates d'ammonium i) Carbonate d'ammonium ii) Carbonate acide d'ammonium
E 504	Carbonates de magnésium i) Carbonate de magnésium ii) Carbonate acide de magnésium
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorure de magnésium
E 513	Acide sulfurique
E 514	Sulfates de sodium i) Sulfate de sodium ii) Sulfate acide de sodium
E 515	Sulfates de potassium i) Sulfate de potassium ii) Sulfate acide de potassium
E 516	Sulfate de calcium
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium

N° E	Nom
E 526	Hydroxyde de calcium
E 527	Hydroxyde d'ammonium
E 528	Hydroxyde de magnésium
E 529	Oxyde de calcium
E 530	Oxyde de magnésium
E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 640	Glycine et son sel de sodium
E 938	Argon*
E 939	Hélium*
E 941	Azote*
E 942	Protoxyde d'azote*
E 948	Oxygène*
E 1200	Polydextrose
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate d'amidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique

ANNEXE II

DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LESQUELLES UN NOMBRE LIMITÉ D'ADDITIFS DE L'ANNEXE I
PEUVENT ÊTRE UTILISÉS

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Produits de cacao et de chocolat, au sens de la directive 73/241/CEE (1)	E 330 Acide citrique	0,5 %
	E 322 Lécithines	<i>quantum satis</i>
	E 334 Acide tartrique	0,5 %
	E 422 Glycérol	<i>quantum satis</i>
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
	E 170 Carbonates de calcium	} 7% rapporté à la matière sèche dégraissée exprimé en carbonates de potassium
	E 500 Carbonates de sodium	
	E 501 Carbonates de potassium	
	E 503 Carbonates d'ammonium	
	E 504 Carbonates de magnésium	
	E 524 Hydroxyde de sodium	
	E 525 Hydroxyde de potassium	
	E 526 Hydroxyde de calcium	
	E 527 Hydroxyde d'ammonium	
	E 528 Hydroxyde de magnésium	
	E 530 Oxyde de magnésium	} utilisés uniquement comme agents d'enrobage <i>quantum satis</i>
	E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique	
E 440 Pectines		
Jus de fruits et nectars, au sens de la directive 93/77/CEE (2)	E 300 Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>
Jus d'ananas, au sens de la directive 93/77/CEE	E 296 Acide malique	3 g/l
Nectars, au sens de la directive 93/77/CEE	E 330 Acide citrique	5 g/l
	E 270 Acide lactique	5 g/l
Jus de raisin, au sens de la directive 93/77/CEE	E 170 Carbonates de calcium	<i>quantum satis</i>
	E 336 Tartrates de potassium	<i>quantum satis</i>
Jus de fruits, au sens de la directive 93/77/CEE	E 330 Acide citrique	3 g/l
Confitures extra et gelées extra, au sens de la directive 79/693/CEE (3)	E 440 Pectines	<i>quantum satis</i>
	E 270 Acide lactique	<i>quantum satis</i>
	E 296 Acide malique	
	E 300 Acide ascorbique	
	E 327 Lactate de calcium	
	E 330 Acide citrique	

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
	E 331 Citrates de sodium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 350 Malates de sodium	<i>quantum satis</i>
Confitures, gelées et marmelades, au sens de la directive 79/693/CEE, et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	E 440 Pectines	<i>quantum satis</i>
	E 270 Acide lactique E 296 Acide malique E 300 Acide ascorbique E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 350 Malates de sodium	<i>quantum satis</i>
	E 400 Acide alginique E 401 Alginate de sodium E 402 Alginate de potassium E 403 Alginate d'ammonium E 404 Alginate de calcium E 406 Agar-agar E 407 Carraghénanes E 410 Farine de graines de caroube E 412 Gomme guar E 415 Gomme Xanthane E 418 Gomme Gellane	10 g/kg (seul ou en mélange)
	E 509 Chlorure de calcium E 524 Hydroxyde de sodium	<i>quantum satis</i>
Laits de conserve totalement ou partiellement déshydratés, au sens de la directive 76/118/CEE (*)	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 407 Carraghénanes E 500 ii) Carbonate acide de sodium E 501 ii) Carbonate acide de potassium E 509 Chlorure de calcium	<i>quantum satis</i>

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Crème stérilisée pasteurisée et UHT, crème à valeur énergétique réduite et crème pasteurisée à faible teneur en matières grasses	E 270 Acide lactique E 322 Lécithines E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium E 400 Acide alginique E 401 Alginate de sodium E 402 Alginate de potassium E 403 Alginate d'ammonium E 404 Alginate de calcium E 406 Agar-agar E 407 Carraghénanes E 410 Farine de graines de caroube E 415 Gomme Xanthane E 440 Pectines E 460 Cellulose E 461 Méthycellulose E 463 Hydroxypropylcellulose E 464 Hydroxypropylméthylcellulose E 465 Éthylméthylcellulose E 466 Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 508 Chlorure de potassium E 509 Chlorure de calcium E 1404 Amidon oxydé E 1410 Phosphate de monoamidon E 1412 Phosphate de diamidon E 1413 Phosphate de diamidon phosphaté E 1414 Phosphate de diamidon acétylé E 1420 Amidon acétylé E 1422 Adépate de diamidon acétylé E 1440 Amidon hydroxypropylé E 1442 Phosphate de diamidon hydroxypropylé E 1450 Octényle succinate d'amidon sodique	<i>quantum satis</i>
Fruits et légumes non transformés, congelés, et surgelés;	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 330 Acide citrique	<i>quantum satis</i>

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Compote de fruits; Poissons, crustacés et mollusques non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés et surgelés	E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>
Riz à cuisson rapide	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
Huiles et matières grasses non émulsionnées d'origine animale ou végétale (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive)	E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 306 Extrait riche en tocophérols E 307 Alpha-tocophérol E 308 Gamma-tocophérol E 309 Delta-tocophérol E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>
Huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives	E 307 Alpha-tocophérol	200 mg/l
Fromages affinés	E 170 Carbonates de calcium E 504 Carbonates de magnésium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
<i>Mozzarella</i> et fromages obtenus à partir de lactosérum	E 270 Acide lactique E 330 Acide citrique E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
Fruits et légumes en conserve	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
	E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 336 Tartrates de potassium E 337 Tartrate double de sodium et de potassium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
<i>Gehakt</i>	E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>
Préparations de viande hachée fraîche, préemballées	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>
Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de froment, eau, levure ou levain, sel	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras E 472d Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras E 472e Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras E 472f Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
<i>Pain courant français</i>	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
Pâtes fraîches	E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 322 Lécithines E 330 Acide citrique E 334 Acide tartrique E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
Vins, vins mousseux et moûts de raisin partiellement fermentés	Additifs autorisés: — conformément aux règlements (CEE) n° 822/87 ⁽⁵⁾ , (CEE) n° 4252/88 ⁽⁶⁾ , (CEE) n° 2332/92 ⁽⁷⁾ et (CEE) n° 1873/84 ⁽⁸⁾ et à leurs règlements d'application — conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	<i>pour mémoire</i>
Bière	E 260 Acide acétique E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 330 Acide citrique E 334 Acide tartrique E 400 Acide alginique E 401 Alginate de sodium	<i>quantum satis</i>

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
	E 402 Alginate de potassium E 403 Alginate d'ammonium E 404 Alginate de calcium E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique	<i>quantum satis</i>
<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium	quantum satis

(¹) JO n° L 228 du 16. 8. 1973, p. 23.

Les produits de cacao et de chocolat à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ne sont pas couverts par les dispositions de l'annexe II.

(²) JO n° L 244 du 30. 9. 1993, p. 23.

(³) JO n° L 205 du 13. 8. 1979, p. 5.

(⁴) JO n° L 24 du 30. 1. 1976, p. 49.

(⁵) JO n° L 84 du 27. 3. 1987, p. 1.

(⁶) JO n° L 373 du 31. 12. 1988, p. 59.

(⁷) JO n° L 231 du 13. 8. 1992, p. 1.

(⁸) JO n° L 176 du 3. 7. 1984, p. 6.

ANNEXE III

CONSERVATEURS ET ANTIOXYGÈNES AUTORISÉS SOUS CONDITION

PARTIE A

Sorbates, benzoates et p-hydroxybenzoates

N° CEE	Nom	Abréviations
E 200	Acide sorbique	} Sa
E 202	Sorbate de potassium	
E 203	Sorbate de calcium	
E 210	Acide benzoïque	} Ba ⁽¹⁾
E 211	Benzoate de sodium	
E 212	Benzoate de potassium	
E 213	Benzoate de calcium	
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle	} PHB
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	
E 216	P-hydroxybenzoate de propyle	
E 217	Dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	
E 218	p-hydroxybenzoïque	
E 219	P-hydroxybenzoate de méthyle Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	

⁽¹⁾ La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

Notes

- Les quantités de toutes les substances mentionnées ci-dessus sont exprimées en quantités d'acides libres.
- La signification des abréviations utilisées dans ce tableau est la suivante:
Sa + Ba: Sa et Ba utilisés seuls ou en mélange.
Sa + PHB: Sa et PHB utilisés seuls ou en mélange.
Sa + Ba + PHB: Sa, Ba et PHB utilisés seuls ou en mélange.
- La quantité maximale d'utilisation indiquée se rapporte aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Boissons aromatisées à base de vin, y compris les produits couverts par le règlement (CEE) n° 1601/91	200					
Boissons aromatisées sans alcool ⁽¹⁾	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Concentrés liquides de thé et d'infusions à base de fruits et de plantes				600		
Jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe				2 000		
Vins tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n° 822/87 ⁽²⁾ ; vins sans alcool; vins de fruit (y compris le vin sans alcool); <i>Made wine</i> ; cidre et poiré (y compris sans alcool)	200					
<i>Sod . . . Saft</i> ou <i>Sødet . . . Saft</i>	500	200				
Bière sans alcool en fût		70				
Hydromel	200					
Spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol.	200	200		400		
Farces pour raviolis et produits similaires	1 000					
Pâtes à tartiner à base de fruits, à valeur énergétique réduite, <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
Fruits et légumes confits, cristallisés et glacés				1 000		
Fruits secs	1 000					
<i>Frugtgrød</i> et <i>Rote Grütze</i>	1 000	500				
Préparations de fruits et de légumes, y compris les sauces à base de fruits, excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires en conserve	1 000					
Légumes conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile (à l'exception des olives)				2 000		
Pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre pré-frites	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					
<i>Polenta</i>	200					
Olives et préparations à base d'olives	1 000					
Enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée) Pâté					1 000	
Traitement en surface des produits de viande séchés						<i>quantum satis</i>

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'œufs de poisson				2 000		
Poisson séché et salé				200		
Crevettes cuites				2 000		
<i>Crangon crangon</i> et <i>Crangon vulgaris</i> , cuites				6 000		
Fromage en tranches, préemballé	1 000					
Fromage non affiné	1 000					
Fromage fondu	2 000					
Fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires	1 000					
Desserts non traités thermiquement à base de produits laitiers				300		
Lait caillé	1 000					
Œufs liquides (blancs, jaunes ou œufs entiers)				5 000		
Produits d'œufs déshydratés, concentrés, congelés et surgelés	1 000					
Pain tranché et préemballé et pain de seigle	2 000					
Produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail	2 000					
Produits de la boulangerie fine dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65	2 000					
«Amuse-gueule» à base de céréales ou de pommes de terre et fruits à coque enrobés					1 000 (au maximum 300 PHB)	
Pâte à frire	2 000					
Confiseries (à l'exception du chocolat)						1 500 (au maximum 300 PHB)
Chewing-gum				1 500		
Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)	1 000					
Émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	1 000					
Émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	2 000					
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	1 000					

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	2 000					
Sauces non émulsionnées				1 000		
Salades préparées				1 500		
Moutarde				1 000		
Assaisonnements, condiments				1 000		
Soupes et bouillons liquides (à l'exception des conserves)				500		
Aspic	1 000	500				
Compléments alimentaires liquides						2 000
Aliments diététiques utilisés à des fins médicales spéciales, à l'exception des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge au sens de la directive 89/398/CEE — préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer l'apport alimentaire quotidien total ou un repas				1 500		

(¹) Cette rubrique ne comprend pas les boissons à base de produits laitiers.

(²) JO n° L 84 du 27. 3. 1987, p. 1.

PARTIE B

Anhydride sulfureux et sulfites

N° E	Noms
E 220	Anhydride sulfureux
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 227	Sulfite acide de calcium
E 228	Sulfite acide de potassium

Notes

1. Les quantités maximales sont exprimées en mg/kg ou en mg/l de SO₂, selon le cas, et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources.
2. Le SO₂ dont la teneur n'excède pas 10 mg/kg n'est pas considéré comme présent.

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO ₂
<i>Burger-meat</i> contenant au minimum 4% de produits végétaux et/ou de céréales	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> et <i>butifarra fresca</i>	450
Poisson séché salé de l'espèce gadidés	200
Crustacés et céphalopodes — frais, congelés et surgelés — cuits	150 } pour les parties 50 } comestibles
Biscuits secs	50
Amidons (à l'exception des amidons pour aliments de sevrage, préparations de suite et préparations pour nourrissons)	50
Sagou	30
Orge perlée	30
Granules de pommes de terre déshydratés	400
Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	50
Pommes de terre pelées	50
Pommes de terre transformées (y compris les pommes de terre congelées et surgelées)	100
Pâte de pommes de terre	100
Légumes blancs, séchés	400
Légumes blancs transformés (y compris les légumes blancs congelés et surgelés)	50
Gingembre séché	150
Tomates séchées	200
Pulpe de raifort	800
Pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote	300
Légumes et fruits conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure (à l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure)	100
Poivrons jaunes conservés dans la saumure	500
Champignons transformés (y compris les champignons congelés)	50
Champignons séchés	100
Fruits séchés — abricots, pêches, raisins, prunes et figues — bananes — pommes et poires — autres (y compris les fruits à coque)	2 000 1 000 600 500
Noix de coco séchées	50

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO ₂
Fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés	100
Confitures, gelées et marmelades au sens de la directive 79/693/CEE (à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra) et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	50
<i>Jams, jellies et marmelades</i> contenant des fruits sulfités	100
Fourrages à base de fruits (pour pâtisserie en croûtes)	100
Assaisonnements à base de jus d'agrumes	200
Jus de raisin concentré pour la fabrication de vins maison	2 000
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final	800
Bigarreaux, fruits secs réhydratés et litchis, en bocaux	100
Tranches de citron en bocal	250
Sucres au sens de la directive 73/437/CEE, à l'exception du sirop de glucose, déshydraté ou non	15
Sirop de glucose, déshydraté ou non	20
Mélasses	70
Autres sucres	40
Nappages (sirop pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)	40
Jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration	50
Jus de limette et de citron	350
Concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2,5 % d'orge (<i>barley water</i>)	350
Autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés; <i>capilé groselha</i>	250
Boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits	20 (transfert à partir de concentrés uniquement)
Boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose	50
Jus de raisin non fermenté à usage de vin de messe	70

Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO ₂
Confiseries à base de sirop de glucose	50 (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
Bière, y compris la bière à faible teneur en alcool et la bière sans alcool	20
Bière subissant une seconde fermentation dans le fût	50
Vins	Conformément aux règlements (CEE) n° 822/87, (CEE) n° 4252/88, (CEE) n° 2332/92 et (CEE) n° 1873/84 du Conseil, et à leurs règlements d'application; (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79
Vins sans alcool	200
<i>Made wine</i>	260
Cidre, excepté le <i>cidre bouché</i> , poiré, vin de fruits, vin de fruits pétillant (y compris les produits sans alcool)	200
Hydromel	200
Vinaigre de fermentation	170
Moutarde, à l'exception de la moutarde de Dijon	250
Moutarde de Dijon	500
Gélatine	50
Succédanés de viande, de poisson et de crustacés à base de protéines végétales ou de céréales	200

PARTIE C

Autres conservateurs

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 230	Biphényle, diphényle	Traitement en surface des agrumes	70 mg/kg
E 231 E 232	Orthophénylphénol Orthophénylphénate de sodium	Traitement en surface des agrumes	12 mg/kg seul ou en mélange exprimé en orthophénylphénol
E 233	Thiabendazole	Traitement en surface — des agrumes — des bananes	6 mg/kg 3 mg/kg
E 234	Nisine (1)	Gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires Fromage affiné et fromage fondu <i>Clotted cream</i>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamycine	Traitement en surface — des fromages à pâte dure, semi- dure et semi-molle — des saucisses sèches et saucissons	1 mg/dm ² de surface (absent à 5 mm de profondeur)
E 239	Hexaméthylènetétramine	Fromage <i>Provolone</i>	taux résiduel de 25 mg/kg exprimé en formaldéhyde
E 242	Dicarbonat de diméthyle	Boissons aromatisées sans alcool Vins sans alcool Concentré liquide de thé	250 mg/l de dose d'incorporation, résidus non détectables
E 284	Acide borique	Œufs d'esturgeon (caviar)	4 g/kg exprimé en acide borique
E 285	Tétraborate de sodium (borax)		

(1) La présence de cette substance est admise, à l'état naturel, dans certains fromages obtenus par un processus de fermentation.

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Dose indicative d'incorporation	Quantité résiduelle
			mg/kg	
E 249	Nitrite de potassium ⁽¹⁾	Produits de charcuterie et de salaison non cuits, séchés	150 ⁽²⁾	50 ⁽³⁾
E 250	Nitrite de sodium ⁽¹⁾	Autres produits de salaison et charcuterie Produits de viande en conserve <i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	150 ⁽²⁾	100 ⁽³⁾
		Bacon traité en salaison		175 ⁽³⁾
E 251	Nitrate de sodium	Produits de charcuterie et de salaison Produits de viande en conserve	300	250 ⁽⁴⁾
E 252	Nitrate de potassium	Fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Succédané de fromage à base de produits laitiers		50 ⁽⁴⁾
		Harengs au vinaigre et sprats		200 ⁽⁵⁾

⁽¹⁾ Lorsqu'il est étiqueté «pour usage alimentaire», le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.

⁽²⁾ Exprimé en NaNO₂.

⁽³⁾ Quantité résiduelle au point de vente au consommateur final, exprimée en NaNO₂.

⁽⁴⁾ Exprimé en NaNO₃.

⁽⁵⁾ Quantité résiduelle, y compris pour le nitrite formé à partir de nitrate, exprimé en NaNO₂.

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 280	Acide propionique Propionate de sodium Propionate de calcium Propionate de potassium ⁽¹⁾	Pain tranché et pain de seigle préemballés	3 000 mg/kg exprimés en acide propionique
E 281			
E 282		Pain à valeur énergétique réduite Pain partiellement cuit et préemballés Produits de la boulangerie fine préemballé (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65 <i>Rolls, buns et pitta préemballés</i>	2 000 mg/kg exprimés en acide propionique
E 283			
		<i>Christmas pudding</i> Pain préemballé	1 000 mg/kg exprimés en acide propionique
E 1105	Lysozyme	Fromage affiné	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

PARTIE D

Autres antioxygènes

Notes

Le signe * dans le tableau renvoie à la règle de proportionnalité: lorsque des mélanges de gallates, *BHA* et *BHT* sont utilisés, les différentes quantités doivent être réduites en proportion.

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale (mg/kg)
E 310	Gallate de propyle	Matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées subissant un traitement thermique	200* (gallates et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange)
E 311	Gallate d'octyle		
E 312	Gallate de dodécyle		
E 320	Butylhydroxyanisol (<i>BHA</i>)		
E 321	Butylhydroxytoluène (<i>BHT</i>)		
		Huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile de grignons d'olive	100 * (<i>BHT</i>) tous deux exprimés par rapport à la matière grasse
		Saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton	
		Mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries Amuse-gueule à base de céréales Lait en poudre pour distributeurs automatiques Soupes, potages et bouillons déshydratés Sauces Viande déshydratée Fruits à coque transformés Assaisonnements et condiments Céréales précuites	200 (gallates et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange) exprimé par rapport à la matière grasse
		Granules de pommes de terre déshydratés	25 (gallates et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange)
		Chewing-gum Compléments alimentaires	400 (gallates, <i>BHT</i> et <i>BHA</i> , seuls ou en mélange)
E 315	Acide érythorbique	Produits de viande en conserve et en semi-conserve	500 exprimé en acide érythorbique
E 316	Érythorbate de sodium		
		Produits de poisson en conserve et en semi-conserve Poissons à peau rouge congelés et surgelés	1 500 exprimé en acide érythorbique

ANNEXE IV

AUTRES ADDITIFS AUTORISÉS

Note

Les quantités maximales d'utilisation indiquées se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 297	Acide fumarique	Vin (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	
		Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine	2,5 g/kg
		Confiseries	1 g/kg
		Desserts de type gelée Desserts aromatisés aux fruits Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	4 g/kg
		Poudres instantanées pour boissons à base de fruits	1 g/l
		Thé instantané en poudre	1 g/l
		Chewing-gum	2 g/kg
E 338	Acide orthophosphorique	Boissons aromatisées sans alcool	700 mg/l ⁽²⁾
		Dans les utilisations suivantes, l'acide phosphorique et les phosphates E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 et E 452 peuvent être employés seuls ou en mélange jusqu'au niveau maximal, qui est exprimé en P ₂ O ₅ ⁽¹⁾	
E 339	Orthophosphates de sodium i) Orthophosphate monosodique ii) Orthophosphate disodique iii) Orthophosphate trisodique	Lait stérilisé et UHT	1 g/l
		Lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche	1 g/kg
		Lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche	1,5 g/kg
E 340	Orthophosphates de potassium i) Orthophosphate monopotassique ii) Orthophosphate dipotassique iii) Orthophosphate tripotassique	Lait en poudre et lait écrémé en poudre	2,5 g/kg
		Crème de lait pasteurisée, stérilisée et UHT	5 g/kg
		Crème de lait fouettée et produits similaires à base de matières grasses végétales	5 g/kg
		Fromages non affinés (à l'exception de la <i>mozzarella</i>)	2 g/kg
		Fromages fondus et succédanés de fromage fondu	20 g/kg
E 341	Orthophosphates de calcium i) Orthophosphate monocalcique ii) Orthophosphate dicalcique iii) Orthophosphate tricalcique	Produits de viande	5 g/kg ⁽³⁾
		Boissons destinées aux sportifs et eaux de table préparées	0,5 g/l
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
E 341	Orthophosphates de calcium i) Orthophosphate monocalcique ii) Orthophosphate dicalcique iii) Orthophosphate tricalcique	Sel et ses produits de remplacement du sel	10 g/kg
		Boissons à base de protéines végétales	20 g/l
		Blanchisseurs de boissons	30 g/kg
		Blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques	50 g/kg

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 450	Diphosphates i) Diphosphate disodique ii) Diphosphate trisodique iii) Diphosphate tétrasodique iv) Diphosphate dipotassique v) Diphosphate tétrapotassique vi) Diphosphate dicalcique vii) Dihydrogéno-diphosphate de calcium	Glaces de consommation	1 g/kg
		Desserts	3 g/kg
		Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	7 g/kg
		Produits de boulangerie fine	20 g/kg
		Farine	2,5 g/kg
		Farine avec poudre à lever	20 g/kg
		<i>Soda bread</i>	20 g/kg
		Œufs liquides (blancs, jaunes ou œufs entiers)	10 g/kg
E 451	Triphosphates i) Triphosphate pentasodique ii) Triphosphate pentapotassique	Soupes, potages et bouillons	3 g/kg
		Thé et infusions	2 g/l
		Cidre et poiré	2 g/l
E 452	Polyphosphates i) Polyphosphate sodique ii) Polyphosphate potassique iii) Polyphosphate calco-sodique iv) Polyphosphates calciques	Chewing-gum	<i>quantum satis</i> (*)
		Denrées alimentaires déshydratées en poudre	10 g/kg (5)
		Boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers	2 g/l
		Boissons alcoolisées, à l'exception du vin et de la bière	1 g/l
		Céréales pour petit déjeuner	5 g/kg
		Amuse-gueule	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg (6)
		Pâté de poissons et de crustacés	5 g/kg (6)
		Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour lait frappé aromatisé et glaces; produits similaires)	3 g/kg
		Préparation spéciale destinée à une alimentation particulière	5 g/kg
		Enrobages pour viandes et produits végétaux	4 g/kg
		Confiseries	5 g/kg
		Sucre glace	10 g/kg
		Nouilles	2 g/kg
		Pâte à frire	5 g/kg
		Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés	5 g/kg (6)
		Produits de crustacés, congelés et surgelés	5 g/kg (6)
Pommes de terre pré-frites, congelées et surgelées	100 mg/kg		
E 431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	Vin (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	
E 353	Acide méatartrique	Vin conformément aux règlements (CEE) n° 822/87, (CEE) n° 4252/88, (CEE) n° 2332/92 et (CEE) n° 1873/84 et à leurs règlements d'application	
		<i>Made wine</i>	100 mg/l
E 355	Acide adipique Adipate de sodium Adipate de potassium	Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine	2 g/kg
E 356		Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	1 g/kg
E 357		Desserts de type gelée	6 g/kg
		Desserts aromatisés aux fruits	1 g/kg
	Poudres pour la préparation ménagère de boissons	10 g/l	
			exprimé en acide adipique

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 363	Acide succinique	Desserts	6 g/kg
		Soupes, potages et bouillons	5 g/kg
		Poudres pour la préparation ménagère de boissons	3 g/l
E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium et disodium (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
		Minarine	100 mg/kg
		Crustacés congelés et surgelés	75 mg/kg
E 405	Alginate de propane-1, 2-diol	Émulsions de matières grasses	3 g/kg
		Produits de boulangerie fine	2 g/kg
		Fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts	5 g/kg
		Confiseries	1,5 g/kg
		Glaces de consommation à l'eau	3 g/kg
		Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	3 g/kg
		Sauces	8 g/kg
		Bière	100 mg/l
		Chewing-gum	5 g/kg
		Préparations de fruits et de légumes	5 g/kg
		Boissons aromatisées sans alcool	300 mg/l
		Liqueurs émulsionnées	10 g/l
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	1,2 g/kg
		Compléments alimentaires	1 g/kg
E 416	Gomme Karaya	Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	5 g/kg
		Enrobages pour fruits à coque	10 g/kg
		Fourrages, nappages et enrobages pour produits de boulangerie fine	5 g/kg
		Desserts	6 g/kg
		Sauces émulsionnées	10 g/kg
		Liqueurs à base d'œufs	10 g/l
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Chewing-gum	5 g/kg
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol i) Sorbitol ii) Sirop de sorbitol Mannitol Isomalt Maltitol i) Maltitol ii) Sirop de maltitol Lactitol Xylitol	Denrées alimentaires en général (à l'exception des boissons et de celles des denrées alimentaires qui sont mentionnées à l'article 2 paragraphe 3) Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés Liqueurs	<i>quantum satis</i> (à des fins autres que l'édulcoration)

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 20) E 433 Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 80) E 434 Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 40) E 435 Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 60) E 436 Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65)	Produits de boulangerie fine	3 g/kg
		Émulsions de matières grasses pour pâtisserie	10 g/kg
		Succédanés de lait et de crème	5 g/kg
		Glaces de consommation	1 g/kg
		Desserts	3 g/kg
		Confiseries	1 g/kg
		Sauces émulsionnées	5 g/kg
		Soupes et potages	1 g/kg
		Chewing-gum	5 g/kg
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	1 g/kg seul ou en mélange
E 442	Phosphatides d'ammonium	Produits à base de chocolat et de cacao, au sens de la directive 73/241/CEE	10 g/kg
		Confiseries à base de cacao	10 g/kg
E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	Boissons troubles aromatisées sans alcool	300 mg/l
E 445	Esters glycériques de résine de bois	Boissons troubles aromatisées sans alcool	100 mg/l
E 473	Sucroesters d'acides gras E 474 Sucroglycérides	Café liquide conditionné	1 g/l
		Produits de viande ayant subi un traitement thermique	5 g/kg (par rapport à la matière grasse)
		Émulsions de matières grasses pour pâtisserie	10 g/kg
		Produits de boulangerie fine	10 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	20 g/kg
		Glaces de consommation	5 g/kg
		Confiseries	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Sauces	10 g/l
		Soupes, potages et bouillons	2 g/l
		Fruits frais, traitement en surface	<i>quantum satis</i>
		Boissons sans alcool à base d'anis	5 g/l
		Boissons sans alcool à la noix de coco et aux amandes	5 g/l
		Boissons spiritueuses (à l'exclusion du vin et de la bière)	5 g/l
		Poudres destinées à la préparation de boissons chaudes	10 g/l
	Boissons à base de produits laitiers	5 g/l	
	Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>	
	Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg	
	Chewing-gum	10 g/kg seuls ou en mélange	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	Produits de boulangerie fine	5 g/kg
		Liqueurs émulsionnées	5 g/l
		Produits à base d'œufs	1 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	0,5 g/kg
		Chewing-gum	5 g/kg
		Émulsions de matières grasses	5 g/kg
		Succédanés de lait et de crème	5 g/kg

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
		Confiseries Desserts Compléments alimentaires Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée Céréales du type «Granola» pour le petit déjeuner	2 g/kg 2 g/kg <i>quantum satis</i> 5 g/kg 10 g/kg
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	Pâtes à tartiner et assaisonnements à faible et très faible teneur en matières grasses Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat	4 g/kg 5 g/kg
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	Produits de boulangerie fine Émulsions de matières grasses pour pâtisserie Succédanés de lait et de crème Blanchisseurs de boissons Glaces de consommation Confiseries Desserts Nappages fouettés pour desserts (autres que la crème) Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	Émulsions de matières grasses pour friture	5 g/kg
E 481 E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium Stéaroyl-2-lactylate de calcium	Produits de boulangerie fine Riz à cuisson rapide Céréales pour petit déjeuner Liqueurs émulsionnées Spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Amuse-gueule à base de céréales Chewing-gum Émulsions de matières grasses Desserts Confiseries de sucres Blanchisseurs de boissons Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre Produits de viande hachée et en cubes en conserve Poudres destinées à la préparation de boissons chaudes Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée Pain (à l'exception des pains mentionnés à l'annexe II) <i>Mostarda di frutta</i>	5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg seul ou en mélange
E 483	Tartrate de stéaryle	Produits de boulangerie (à l'exception des pains mentionnés à l'annexe II) Desserts	4 g/kg 5 g/kg

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 491	Monostéarate de sorbitane	Produits de boulangerie fine	10 g/kg
E 492	Tristéarate de sorbitane	Nappages et enrobages pour produits de boulangerie fine	5 g/kg
E 493	Monolaurate de sorbitane	Marmelade en gelée	25 mg/kg (?)
E 494	Monooléate de sorbitane	Émulsions de matières grasses	10 g/kg
E 495	Monopalmitate de sorbitane	Succédanés de lait et de crème	5 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	5 g/kg
		Concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes	0,5 g/kg
		Glaces de consommation	0,5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Confiseries	5 g/kg
		Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat	10 g/kg (8)
		Sauces émulsionnées	5 g/kg
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Levures de boulangerie	<i>quantum satis</i>
		Chewing-gum	5 g/kg
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières; préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg seul ou en mélange
		Pour E 491 uniquement (pour mémoire), vin conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	
E 512	Chlorure d'étain	Asperges blanches en conserve	25 mg/kg en Sn
E 520	Sulfate d'aluminium	Blanc d'œuf	30 mg/kg
E 521	Sulfate d'aluminium sodique	Fruits et légumes confits, cristallisés et glacés	200 mg/kg
E 522	Sulfate d'aluminium potassique		seul ou en mélange
E 523	Sulfate d'aluminium ammoniac		exprimé en aluminium
E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	Produits de boulangerie fine (<i>Scones</i> et génoiserie uniquement)	1 g/kg exprimé en aluminium
E 535	Ferrocyanure de sodium	Sel et ses produits de remplacement	seul ou en mélange
E 536	Ferrocyanure de potassium		20 mg/kg
E 538	Ferrocyanure de calcium		en ferrocyanure de potassium anhydre
E 551	Dioxyde de silicium	Denrées alimentaires séchées en poudre (y compris les sucres)	10 g/kg
E 552	Silicate de calcium	Sel et ses produits de remplacement	10 g/kg
E 553a	i) Silicate de magnésium	Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
	ii) Trisilicate de magnésium (9)		<i>quantum satis</i>
E 553b	Talc (9)	Denrées alimentaires en comprimés, en pastilles et en dragées	
E 554	Silicate alumino-sodique	Fromage à pâte dure en tranches et fromage fondu en tranches	10 g/kg
E 555	Silicate alumino-potassique		seul ou en mélange
E 556	Silicate alumino-calcique		
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)		

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
		Chewing-gum Riz Saucisses et saucissons (traitement en surface uniquement) Bonbons moulés à base de gélifiants (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁰⁾
E 579 E 585	Gluconate ferreux Lactate ferreux	Olives noircies par oxydation	150 mg/kg en Fe
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Acide glutamique Glutamate monosodique Glutamate monopotassique Diglutamate de calcium Glutamate d'ammonium Diglutamate de magnésium	Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 2 paragraphe 3) Condiments et assaisonnements	10 g/kg seul ou en mélange <i>quantum satis</i>
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Acide guanylique Guanylate disodique Guanylate dipotassique Guanylate de calcium Acide inosinique Inosinate disodique Inosinate dipotassique Inosinate de calcium 5'-ribonucléotide calcique 5'-ribonucléotide disodique	Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 2 paragraphe 3) Assaisonnements et condiments	500 mg/kg seul ou en mélange, exprimé en acide guanylique <i>quantum satis</i>
E 900	Diméthylpolysiloxane	Confitures, gelées et marmelades au sens de la directive 79/693/CEE et pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite Soupes, potages et bouillons Huiles et matières grasses destinées à la friture Confiseries (à l'exception du chocolat) Boissons aromatisées sans alcool Jus d'ananas Fruits et légumes en conserve Chewing-gum Vin (pour mémoire) conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79 <i>Sød . . . Saft</i> Pâte à frire	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg
E 901 E 902 E 903 E 904	Cire d'abeille blanche et jaune Cire de candelilla Cire de carnauba Shellac	Comme agents d'enrobage uniquement pour: — Confiseries (y compris le chocolat) — Petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat — Amuse-gueule — Fruits à coque — Grains de café	<i>quantum satis</i>

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
		Compléments alimentaires	<i>quantum satis</i>
		Agrumes, melons, pommes et poires frais (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>
E 912 E 914	Esters de l'acide montanique Cire de polyéthylène oxydée	Agrumes frais (traitement en surface uniquement)	<i>quantum satis</i>
E 927b	Carbamide	Chewing-gum sans sucres ajoutés	30 g/kg
E 950 E 951 E 957 ⁽¹⁾	Acesulfame-K Aspartame Thaumatine	Chewing-gum avec sucres ajoutés	800 mg/kg 2 500 mg/kg 10 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement)
E 959 ⁽¹⁾	Néohespéridine DC	Chewing-gum avec sucres ajoutés	150 mg/kg
		Margarine Minarine Produits à base de viande Gelées de fruits Protéines végétales	5 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement)
E 999	Extraits de quillaia	Boissons aromatisées sans alcool à base d'eau	200 mg/l calculé en extrait anhydre
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidone Polyvinylpolypyrrolidone	Compléments alimentaires en comprimés et en dragées	<i>quantum satis</i>
E 1505	Citrate de triéthyle	Blanc d'œuf séché	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ La présence d'orthophosphates à l'état naturel dans les denrées alimentaires est admise.

⁽²⁾ E 338 uniquement.

⁽³⁾ Quantité maximale additionnée.

⁽⁴⁾ E 341 ii) uniquement.

⁽⁵⁾ E 341 iii) uniquement.

⁽⁶⁾ Quantité maximale additionnée.

⁽⁷⁾ E 493 uniquement.

⁽⁸⁾ E 492 uniquement.

⁽⁹⁾ Sans amiante.

⁽¹⁰⁾ E 553b uniquement.

⁽¹¹⁾ Si E 950, E 951, E 957 et E 959 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.

ANNEXE V

SUPPORTS ET SOLVANTS PORTEURS AUTORISÉS

Note

Ne sont pas incluses dans cette liste:

- 1) les substances généralement considérées comme des denrées alimentaires;
- 2) les substances visées à l'article 1^{er} paragraphe 4;
- 3) les substances ayant essentiellement une fonction d'acidifiant ou de correcteur d'acidité, telles que l'acide citrique et l'hydroxyde d'ammonium.

N° E	Nom	Usage restreint
	Propane-1,2-diol (propylène glycol)	Colorants, émulsifiants antioxygènes et enzymes (présence dans la denrée alimentaire: niveau maximal de 1 g/kg)
E 422	Glycérol	
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 400-404	Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	
E 406	Agar-agar	
E 407	Carraghénanes	
E 410	Farine de graines de caroube	
E 412	Gomme guar	
E 413	Gomme adragante	
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	
E 415	Gomme Xanthane	
E 440	Pectines	
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)	
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)	
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)	
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)	
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)	
E 442	Phosphatides d'ammonium	Antioxygènes
E 460	Cellulose (microcristalline ou en poudre)	
E 461	Méthylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	

N° E	Nom	Usage restreint
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	
E 465	Méthyléthylcellulose	
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium	
E 322	Lécithines	
E 432-436	Polysorbates 20, 40, 60, 65 et 80	
E 470 b	Sels de magnésium d'acides gras	
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472 a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472 c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472 e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	} Colorants et antioxygènes liposolubles
E 473	Sucroesters d'acides gras	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	
E 491	Monostéarate de sorbitane	
E 492	Tristéarate de sorbitane	
E 493	Monolaurate de sorbitane	
E 494	Monooléate de sorbitane	
E 495	Monopalmitate de sorbitane	} Colorants et antimoussants
E 1404	Amidon oxydé	
E 1410	Phosphate de monoamidon	
E 1412	Phosphate de diamidon	
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	
E 1420	Amidon acétylé	
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	
E 1440	Amidon hydroxypropylé	
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
E 170	Carbonates de calcium	
E 501	Carbonates de potassium	
E 504	Carbonates de magnésium	
E 508	Chlorure de potassium	
E 509	Chlorure de calcium	
E 511	Chlorure de magnésium	
E 514	Sulfate de sodium	
E 515	Sulfate de potassium	
E 516	Sulfate de calcium	
E 517	Sulfate d'ammonium	
E 341	Phosphates de calcium	
E 263	Acétate de calcium	
E 331	Citrates de sodium	
E 332	Citrates de potassium	

N° E	Nom	Usage restreint
E 577	Gluconate de potassium	
E 640	Glycine et son sel de sodium	
E 1505	Citrate de triéthyle	
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	
E 551	Dioxyde de silicium	} Émulsifiants et colorants, au maximum 5 %
E 552	Silicate de calcium	
E 553 b	Talc	} Colorants, au maximum 5 %
E 558	Bentonite	
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)	
E 901	Cire d'abeille	} Colorants
E 1200	Polydextrose	
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	} Édulcorants
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	

ANNEXE VI

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

Note

Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir les substances E 414 (gomme arabique) et E 551 (dioxyde de silicium) résultant de l'addition de préparations de nutriments contenant au maximum 10 g/kg de chacune de ces substances, ainsi que la substance E 421 (mannitol) lorsque celle-ci est utilisée comme support de la vitamine B 12 (pas moins de 1 part de B 12 pour 1 000 parts de mannitol).

Les niveaux maximaux indiqués se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à être consommées préparées selon les instructions du fabricant.

PREMIÈRE PARTIE

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS EN BONNE SANTÉ

Notes

1. L'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L + est autorisée dans la fabrication des laits acidifiés.
2. Si les substances E 322 et E 471 sont toutes deux ajoutées à une denrée alimentaire, le niveau maximal établi pour chacune de ces substances dans cette denrée est abaissé au prorata de la présence de l'autre substance dans la denrée.

N° E	Nom	Quantité maximale
E 270	Acide lactique (forme L + seulement)	<i>quantum satis</i>
E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>
E 338	Acide orthophosphorique	conformément aux limites prévues à l'annexe I de la directive 91/321/CEE
E 306	Extrait riche en tocophérols	10 mg/l seul ou en mélange
E 307	Alpha-tocophérol	
E 308	Gamma-tocophérol	
E 309	Delta-tocophérol	
E 322	Lécithines	1 g/l
E 471	Mono- et diglycérides	4 g/l

DEUXIÈME PARTIE

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES PRÉPARATIONS DE SUITE POUR
NOURRISSONS EN BONNE SANTÉ

Notes

1. L'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L + est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés.
2. Si les substances E 322 et E 471 sont toutes deux ajoutées à une denrée alimentaire, le niveau maximal établi pour chacune de ces substances dans cette denrée alimentaire est abaissé au prorata de la présence de l'autre substance dans la denrée.
3. Si l'on ajoute plus d'une des trois substances E 407, E 410 et E 412 à une denrée alimentaire, le niveau maximal établi pour chacune de ces substances dans cette denrée alimentaire est abaissé au prorata de la présence cumulée des autres substances dans cette denrée alimentaire.

N° E	Nom	Quantité maximale
E 270	Acide lactique (forme L + seulement)	<i>quantum satis</i>
E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>
E 306	Extrait riche en tocophérols	} 10 mg/l seul ou en mélange
E 307	Alpha-tocophérol	
E 308	Gamma-tocophérol	
E 309	Delta-tocophérol	
E 338	Acide orthophosphorique	conformément aux limites prévues à l'annexe II de la directive 91/321/CEE
E 440	Pectines	5 g/l uniquement dans les préparations de suite acidifiées
E 322	Lécithines	1 g/l
E 471	Mono- et diglycérides	4 g/l
E 407	Carraghénanes	0,3 g/l
E 410	Farine de graines de caroube	1 g/l
E 412	Gomme guar	1 g/l

TROISIÈME PARTIE

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES ALIMENTS DE SEVRAGE POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE EN BONNE SANTÉ

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 170	Carbonates de calcium	Aliments de sevrage	<i>quantum satis</i> (pour régulation du pH seulement)
E 260	Acide acétique		
E 261	Acétate de potassium		
E 262	Acétate de sodium		
E 263	Acétate de calcium		
E 270	Acide lactique (*)		
E 296	Acide malique (*)		
E 325	Lactate de sodium (*)		
E 326	Lactate de potassium (*)		
E 327	Lactate de calcium (*)		
E 330	Acide citrique		
E 331	Citrates de sodium		
E 332	Citrates de potassium		
E 333	Citrates de calcium		
E 507	Acide chlorhydrique		
E 524	Hydroxyde de sodium		
E 525	Hydroxyde de potassium		
E 526	Hydroxyde de calcium		
E 500	Carbonates de sodium	Aliments de sevrage	<i>quantum satis</i> (seulement comme poudres à lever)
E 501	Carbonates de potassium		
E 503	Carbonates d'ammonium		
E 300	Acide L-ascorbique	Boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes	seul ou en mélange, exprimé en acide ascorbique
E 301	L-ascorbate de sodium		
E 302	L-ascorbate de calcium		
E 304	Palmitate de L-ascorbyl	Céréales, biscuits, biscot- tes et aliments pour bébés contenant des matières grasses	0,1 g/kg seul ou en mélange
E 306	Extrait riche en tocophérols		
E 307	Alpha-tocophérol		
E 308	Gamma-tocophérol		
E 309	Delta-tocophérol		
E 338	Acide orthophosphorique	Aliments de sevrage	1 g/kg exprimé en P ₂ O ₅ (pour régulation du pH seulement)
E 339	Orthophosphates de sodium	Céréales	1 g/kg seul ou en mélange, exprimé en P ₂ O ₅
E 340	Orthophosphates de potassium		
E 341	Orthophosphates de calcium		

N° E	Nom	Denrées alimentaires	Quantité maximale
E 322	Lécithines	Biscuits et biscottes Aliments à base de céréales Aliments pour bébés	10 g/kg
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Biscuits et biscottes Aliments à base de céréales Aliments pour bébés	5 g/kg seul ou en mélange
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras		
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras		
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras		
E 400	Acide alginique	Desserts Entremets	0,5 g/kg seul ou en mélange
E 401	Alginate de sodium		
E 402	Alginate de potassium		
E 404	Alginate de calcium		
E 410	Farine de graines de caroube	Aliments de sevrage	10 g/kg seul ou en mélange
E 412	Gomme guar	Aliments à base de céréales sans gluten	20 g/kg seul ou en mélange
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia		
E 415	Gomme Xanthane		
E 440	Pectines		
E 551	Dioxyde de silicium	Céréales sèches	2 g/kg
E 334	Acide tartrique (*)	Biscuits et biscottes	5 g/kg sous forme de résidus
E 335	Tartrate de sodium (*)		
E 336	Tartrate de potassium (*)		
E 354	Tartrate de calcium (*)		
E 450a	Diphosphate disodique		
E 575	Glucono-delta-lactone		
E 1404	Amidon oxydé	Aliments de sevrage	50 g/kg
E 1410	Phosphate de monoamidon		
E 1412	Phosphate de diamidon		
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté		
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé		
E 1420	Amidon acétylé		
E 1422	Adipate de diamidon acétylé		
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique		

(*) Forme L uniquement.

QUATRIÈME PARTIE

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES

Les tableaux des première, deuxième et troisième parties de l'annexe VI sont d'application.

EXPOSÉ DES MOTIFS DU CONSEIL

1. Le 1^{er} juillet 1992, la Commission a présenté au Conseil une proposition de directive concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants, fondée sur l'article 100 A du traité. Le Parlement européen a rendu son avis le 26 mai 1993. Le Comité économique et social a rendu le sien le 24 février 1993. La Commission a présenté une proposition modifiée au Conseil le 22 juin 1993.
2. Le 10 mars 1994, le Conseil a adopté une position commune sur la proposition modifiée de la Commission.
3. Dans sa position commune, le Conseil a, en substance, adopté tous les amendements qui avaient été proposés par le Parlement et repris par la Commission dans sa proposition modifiée. Dans un nombre limité de cas, le texte a été légèrement modifié pour des raisons d'ordre technique ou rédactionnel.
4. Le Conseil, avec l'accord de la Commission, a également incorporé dans sa position commune l'un ou l'autre élément de certaines modifications proposées par le Parlement qui n'avaient pas été reprises dans la proposition modifiée.

En particulier, en vue de tenir compte de pratiques en usage dans certaines régions en ce qui concerne la production et la consommation de produits alimentaires particuliers, le Conseil a eu recours à la solution utilisée dans d'autres domaines et qui consiste à garder pour ces produits alimentaires, dans les différentes versions linguistiques, les dénominations en langue originale.

5. Compte tenu de la technicité du texte et du grand nombre de dispositions spécifiques qu'il contient, le Conseil, avec l'accord de la Commission, a en outre procédé à quelques autres modifications en ce qui concerne la présentation et le contenu, toujours en respectant les principes et les critères de la directive-cadre relative aux additifs alimentaires (89/107/CEE). La modification la plus importante à cet égard concerne l'extension de l'annexe II, c'est-à-dire la liste des produits alimentaires dans lesquels un nombre limité d'additifs figurant à l'annexe I peuvent être utilisés.

POSITION COMMUNE (CE) N° 18/94

arrêtée par le Conseil le 16 mai 1994

en vue de l'adoption de la directive 94/.../CE du Conseil, du ..., établissant les principes fondamentaux régissant les enquêtes sur les accidents et les incidents dans l'aviation civile

(94/C 172/03)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 84 paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

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

statuant conformément à la procédure visée à l'article 189 C du traité,

considérant qu'il convient de maintenir un niveau de sécurité élevé dans l'aviation civile en Europe et que tout doit être mis en œuvre pour réduire le nombre d'accidents et d'incidents;

considérant qu'une conduite diligente des enquêtes techniques sur les accidents et les incidents dans l'aviation civile améliore la sécurité aérienne en contribuant à la prévention de ces accidents et incidents;

considérant qu'il convient de tenir compte de la Convention relative à l'aviation civile internationale, signée à Chicago le 7 décembre 1944, qui prévoit la mise en œuvre de toutes les mesures nécessaires afin d'assurer la sécurité d'exploitation des aéronefs; qu'il convient en particulier de tenir compte de l'annexe 13 de ladite convention, qui fixe les normes et pratiques recommandées internationales en ce qui concerne les enquêtes sur les accidents d'aviation;

considérant que, selon les normes internationales de l'annexe 13, les enquêtes sur les accidents doivent être conduites sous la responsabilité de l'État d'occurrence;

considérant que si, en cas d'incident grave, l'État d'occurrence n'ouvre pas d'enquête, une telle enquête doit être menée par l'État d'immatriculation;

considérant que les enquêtes sur les incidents graves devraient s'effectuer d'une manière analogue aux enquêtes sur les accidents;

considérant que l'étendue des enquêtes doit tenir compte des enseignements qui pourront en être tirés aux fins d'amélioration de la sécurité;

considérant que, pour les besoins de la sécurité aérienne, les enquêtes doivent être menées le plus rapidement possible;

considérant que les enquêteurs devraient pouvoir remplir leur mission avec la liberté d'action nécessaire à cet effet;

considérant que les États membres doivent veiller, dans le respect de la législation en vigueur en ce qui concerne les compétences des autorités responsables de l'enquête judiciaire et, le cas échéant, en étroite collaboration avec elles, à permettre aux responsables de l'enquête technique d'assurer leurs missions dans les meilleures conditions;

considérant que les enquêtes sur les accidents et les incidents survenus dans l'aviation civile devraient être effectuées par un organisme ou une entité indépendant ou sous le contrôle d'un tel organisme ou d'une telle entité afin d'éviter tout conflit d'intérêt et toute possible implication dans les causes des événements qui font l'objet des enquêtes;

considérant que l'organisme ou l'entité devrait être équipé à cet effet et que ses tâches pourraient comporter des activités de prévention;

considérant qu'il convient que les États membres prennent des mesures en vue de se prêter mutuellement assistance, en cas de besoin, pour la réalisation des enquêtes;

considérant qu'un État membre doit pouvoir déléguer à un autre État membre la réalisation d'une enquête;

considérant que, aux fins de la prévention des accidents, il importe que les conclusions des enquêtes sur les accidents soient rendues publiques dans les meilleurs délais;

considérant qu'il convient de tenir compte de la spécificité des incidents lors de la diffusion des conclusions des enquêtes menées sur ceux-ci;

considérant que les recommandations de sécurité formulées à la suite d'une enquête sur un accident ou un incident doivent être dûment prises en considération par les États membres;

considérant que le seul objectif de l'enquête technique est de tirer des enseignements susceptibles de prévenir de futurs accidents et incidents et que, dès lors, l'analyse de l'événement, les conclusions et les recommandations de sécurité formulées ne visent pas à établir des fautes ou à évaluer des responsabilités,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

*Article premier***Objectif**

La présente directive a pour but d'améliorer la sécurité aérienne en facilitant la réalisation diligente d'enquêtes

⁽¹⁾ JO n° C 257 du 22. 9. 1993, p. 8.

⁽²⁾ JO n° C 34 du 2. 2. 1994, p. 18.

techniques, dont l'objectif exclusif est la prévention de futurs accidents ou incidents.

Article 2

Champ d'application

1. La présente directive concerne les enquêtes sur les accidents et incidents de l'aviation civile qui se sont produits sur le territoire de la Communauté, compte tenu des obligations internationales des États membres.

2. La présente directive s'applique également en dehors du territoire de la Communauté:

- i) aux enquêtes sur les accidents impliquant un aéronef immatriculé dans un État membre, dès lors qu'elles ne sont pas effectuées par un autre État;
- ii) aux enquêtes sur les incidents graves impliquant un aéronef immatriculé dans un État membre ou exploité par une entreprise établie dans un État membre, dès lors qu'elles ne sont pas effectuées par un autre État.

Article 3

Définitions

Aux fins de la présente directive, on entend par:

a) accident: un événement, lié à l'utilisation d'un aéronef, qui se produit entre le moment où une personne monte à bord avec l'intention d'effectuer un vol et le moment où toutes les personnes qui sont montées dans cette intention sont descendues, et au cours duquel:

- 1) une personne est mortellement ou grièvement blessée du fait qu'elle se trouve:

— dans l'aéronef

ou

— en contact direct avec une partie quelconque de l'aéronef, y compris les parties qui s'en sont détachées

ou

— directement exposée au souffle des réacteurs, sauf s'il s'agit de lésions dues à des causes naturelles, de blessures infligées à la personne par elle-même ou par d'autres ou de blessures subies par un passager clandestin caché hors des zones auxquelles les passagers et l'équipage ont normalement accès

ou

- 2) l'aéronef subit des dommages ou une rupture structurelle:

— qui altèrent ses caractéristiques de résistance structurelle, de performances ou de vol

et

— qui devraient normalement nécessiter une réparation importante ou le remplacement de l'élément endommagé,

sauf s'il s'agit d'une panne de moteur ou d'avaries de moteur, lorsque les dommages sont limités au moteur, à ses capotages ou à ses accessoires, ou encore de dommages limités aux hélices, aux extrémités des ailes, aux antennes, aux pneumatiques, aux freins, aux carénages, ou à de petites entailles ou perforations du revêtement

ou

- 3) l'aéronef a disparu ou est totalement inaccessible;

b) blessure grave: toute blessure que subit une personne au cours d'un accident et qui:

- 1) nécessite l'hospitalisation pendant plus de quarante-huit heures, cette hospitalisation commençant dans les sept jours qui suivent la date à laquelle les blessures ont été subies

ou

- 2) se traduit par la fracture d'un os (exception faite des fractures simples des doigts, des orteils ou du nez)

ou

- 3) se traduit par des déchirures qui sont la cause de graves hémorragies ou de lésions d'un nerf, d'un muscle ou d'un tendon

ou

- 4) se traduit par la lésion d'un organe interne

ou

- 5) se traduit par des brûlures du deuxième ou du troisième degré ou par des brûlures affectant plus de 5 % de la surface du corps

ou

- 6) résulte de l'exposition vérifiée à des matières infectieuses ou à un rayonnement pernicieux;

c) blessure mortelle: toute blessure que subit une personne au cours d'un accident et qui entraîne sa mort dans les trente jours qui suivent la date de cet accident;

d) causes: les actes, omissions, événements ou conditions ou toute combinaison de ces divers éléments qui conduisent à l'accident ou à l'incident;

e) enquête: les activités menées en vue de prévenir les accidents et les incidents, qui comprennent la collecte et l'analyse de renseignements, l'exposé des conclusions, la détermination des causes et, s'il y a lieu, l'établissement de recommandations de sécurité;

f) enquêteur désigné: la personne chargée, en raison de ses qualifications, de l'organisation, de la conduite et du contrôle d'une enquête;

g) enregistreur de bord: tout type d'enregistreur installé à bord d'un aéronef en vue de faciliter les enquêtes sur les accidents et les incidents;

- h) entreprise: une personne physique, une personne morale poursuivant ou ne poursuivant pas de but lucratif, ou un organisme officiel doté ou non de la personnalité juridique;
- i) exploitant: une personne, un organisme ou une entreprise qui se livre ou propose de se livrer à l'exploitation d'un ou de plusieurs aéronefs;
- j) incident: un événement, autre qu'un accident, lié à l'utilisation d'un aéronef, qui compromet ou pourrait compromettre la sécurité de l'exploitation;
- k) incident grave: un incident dont les circonstances indiquent qu'un accident a failli se produire (l'annexe contient une liste d'exemples d'incidents graves);
- l) recommandation de sécurité: toute proposition formulée par l'organisme d'enquête sur les accidents de l'État qui a mené l'enquête technique, sur la base de renseignements résultant de cette enquête, en vue de prévenir les accidents et les incidents.

Article 4

Obligation d'enquête

1. Tout accident ou incident grave fait l'objet d'une enquête.

Toutefois, les États membres peuvent prendre des mesures pour permettre la réalisation d'une enquête sur un incident non visé au premier alinéa si l'organisme d'enquête peut espérer en tirer des enseignements en matière de sécurité aérienne.

2. L'étendue des enquêtes et la procédure à suivre pour effectuer ces enquêtes sont déterminées par l'organisme d'enquête compte tenu des principes énoncés et de l'objectif visé par la présente directive et en fonction des enseignements qu'il entend tirer de l'accident ou de l'incident grave aux fins d'amélioration de la sécurité.

3. Les enquêtes visées au paragraphe 1 ne visent en aucun cas la détermination des fautes ou des responsabilités.

Article 5

Statut de l'enquête

1. Les États membres définissent, dans le cadre de leurs systèmes juridiques internes respectifs, un statut juridique de l'enquête permettant aux enquêteurs désignés d'accomplir leur mission de la manière la plus efficace et dans les délais les plus courts.

2. Conformément à la législation en vigueur dans les États membres et, le cas échéant, en coopération avec les

autorités responsables de l'enquête judiciaire, les enquêteurs sont autorisés notamment à:

- a) avoir librement accès au lieu de l'accident ou de l'incident ainsi qu'à l'appareil, son contenu ou son épave;
- b) effectuer un relevé immédiat des indices et un prélèvement contrôlé de débris ou d'éléments aux fins d'examen ou d'analyse;
- c) avoir un accès immédiat au contenu des enregistreurs de bord et de tout autre enregistrement, ainsi qu'à l'exploitation de ces éléments;
- d) avoir accès aux résultats d'examens ou de prélèvements effectués sur le corps des victimes;
- e) avoir un accès immédiat aux résultats d'examens ou de prélèvements effectués sur les personnes impliquées dans l'exploitation de l'aéronef;
- f) procéder à l'audition de témoins;
- g) avoir librement accès aux informations pertinentes détenues par le propriétaire, l'exploitant ou le constructeur de l'aéronef et par les autorités responsables de l'aviation civile ou de l'aéroport.

Article 6

Organisme ou entité d'enquête

1. Chaque État membre s'assure que les enquêtes techniques sont réalisées par un organisme ou une entité aéronautique civil permanent ou sous le contrôle d'un tel organisme ou d'une telle entité. L'organisme ou l'entité en question est fonctionnellement indépendant, notamment des autorités aéronautiques nationales responsables de la navigabilité, de la certification, des opérations aériennes, de l'entretien, de la délivrance des licences, du contrôle de la navigation aérienne ou de l'exploitation des aéroports et, en général, de toute autre partie dont les intérêts pourraient entrer en conflit avec la mission confiée à l'organisme ou à l'entité d'enquête.

2. Nonobstant le paragraphe 1, les activités confiées à cet organisme ou cette entité peuvent être étendues à la collecte et à l'analyse de données relatives à la sécurité aérienne, notamment à des fins de prévention, pour autant que ces activités n'affectent pas son indépendance et n'impliquent de sa part aucune responsabilité d'ordre réglementaire ou administratif ou en matière de normes.

3. L'organisme ou l'entité visé au paragraphe 1 est doté des moyens qui lui permettent d'accomplir sa mission en toute indépendance par rapport aux autorités visées au paragraphe 1 et doit pouvoir disposer, pour ce faire, de ressources suffisantes. Ses enquêteurs bénéficient d'un statut qui leur accorde les garanties d'indépendance nécessaires. Il comprend au moins un enquêteur capable d'exercer la fonction d'enquêteur désigné en cas d'accident ou d'incident grave d'aéronef.

4. Si nécessaire, l'organisme ou l'entité d'enquête peut demander l'assistance d'organismes ou d'entités d'autres États membres pour qu'ils fournissent:

- a) les installations, équipements et appareils qui leur permettent:
 - de procéder à l'expertise des débris d'épaves, des équipements de bord et d'autres objets présentant un intérêt aux fins de l'enquête,
 - d'exploiter les indications des enregistreurs de bord,
 - de mettre en mémoire et d'exploiter les données informatiques concernant les accidents d'aéronefs;
- b) les experts spécialisés dans ce type d'enquêtes, afin de leur confier des travaux déterminés, et cela uniquement dans le cas d'une enquête ouverte à la suite d'un accident majeur.

Une telle assistance devrait, autant que possible, être gratuite.

5. Un État membre peut déléguer à un autre État membre la réalisation d'une enquête sur un accident ou un incident.

Article 7

Rapport d'accident

1. Tout enquête sur un accident fait l'objet d'un rapport sous une forme appropriée au type et à la gravité de l'accident. Le rapport rappelle l'objectif exclusif de l'enquête indiqué à l'article 1^{er} et contient, le cas échéant, des recommandations de sécurité.
2. L'organisme ou l'entité d'enquête rend public le rapport d'accident final dans les meilleurs délais et, si possible, dans les douze mois suivant la date de l'accident.

Article 8

Rapport d'incident

1. Toute enquête sur un incident fait l'objet d'un rapport sous une forme appropriée au type et à la gravité de l'incident. Le rapport contient, le cas échéant, des recommandations de sécurité pertinentes. Il préserve l'anonymat des personnes impliquées dans l'incident.
2. Le rapport d'incident fait l'objet d'une circulation auprès des parties susceptibles de tirer bénéfice de ses conclusions en matière de sécurité.

Article 9

Recommandations de sécurité

Les rapports et les recommandations de sécurité visés aux articles 7 et 8 sont communiqués aux entreprises ou aux autorités aéronautiques nationales intéressées. Des copies en sont transmises à la Commission.

Les États membres prennent les mesures nécessaires pour assurer que les recommandations de sécurité formulées par les organismes ou entités d'enquête sont dûment prises en considération et, le cas échéant, suivies d'effet, sans préjudice de la réglementation communautaire.

Article 10

Une recommandation de sécurité ne constitue en aucun cas une présomption de faute ou de responsabilité dans un accident ou un incident.

Article 11

La directive 80/1266/CEE du Conseil, du 16 décembre 1980, relative à la future coopération et à l'assistance mutuelle des États membres dans les enquêtes sur les accidents d'aéronefs ⁽¹⁾, est abrogée.

Article 12

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le [...] ⁽²⁾. 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 13

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à ...

Par le Conseil
Le président

⁽¹⁾ JO n° L 375 du 31. 12. 1980, p. 32.

⁽²⁾ Vingt-quatre mois à compter de la date de l'adoption de la directive.

ANNEXE

LISTE D'EXEMPLES D'INCIDENTS GRAVES

Les incidents énumérés sont des exemples typiques d'incidents graves. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif en rapport avec la définition de l'expression «incident grave».

- Une quasi-collision ayant exigé une manœuvre d'évitement pour prévenir un abordage ou une situation dangereuse.
 - Un impact avec le sol sans perte de contrôle (CFIT), évité de justesse.
 - Un décollage interrompu sur une piste fermée ou occupée, ou un décollage à partir d'une telle piste avec une très faible marge par rapport aux obstacles.
 - Un atterrissage ou une tentative d'atterrissage sur une piste fermée ou occupée.
 - Une forte détérioration par rapport aux performances prévues lors du décollage ou de la montée initiale.
 - Tout incendie ou toute fumée dans la cabine des passagers, ou dans les compartiments de fret, ou un incendie de moteur, même si l'incendie est éteint en utilisant des agents extincteurs.
 - Tout événement qui a exigé l'utilisation des réserves d'oxygène de secours par l'équipage de conduite.
 - Une défaillance structurelle de l'aéronef ou une désintégration de moteur qui n'est pas classée comme un accident.
 - Des pannes multiples d'un ou de plusieurs systèmes de bord qui gênent fortement la conduite de l'aéronef.
 - Tout cas d'incapacité d'un membre d'équipage de conduite en vol.
 - Toute situation relative au carburant qui exigerait du pilote qu'il déclare une urgence.
 - Des incidents au décollage ou à l'atterrissage, tels que prise de terrain trop courte, dépassement de piste ou sortie latérale de piste.
 - Des pannes de systèmes, des phénomènes météorologiques, une évolution en dehors de l'enveloppe de vol approuvée ou d'autres événements qui pourraient avoir rendu difficile le contrôle de l'aéronef.
 - Une panne de plus d'un système dans un système de redondance qui est obligatoire pour le guidage des vols et la navigation.
-

EXPOSÉ DES MOTIFS DU CONSEIL

I. Introduction

Le 1^{er} septembre 1993, la Commission a transmis au Conseil une proposition de directive établissant les principes fondamentaux régissant les enquêtes sur les accidents et les incidents dans l'aviation civile.

La base juridique retenue par le Conseil est l'article 84 paragraphe 2 du traité instituant la Communauté européenne.

Le Parlement européen a rendu son avis sur la proposition de la Commission ⁽¹⁾ en première lecture, le 9 mars 1994.

Le Comité économique et social a rendu son avis le 24 novembre 1993 ⁽²⁾.

II. Position commune

Le . . . , le Conseil a arrêté à l'unanimité une position commune en vue de l'adoption de la directive précitée selon la procédure statuée à l'article 189 C du traité.

III. Objectif

Cette proposition a pour objet de réactualiser la législation communautaire, d'une part, à la lumière de l'expérience acquise dans ce domaine dans l'application de la directive en vigueur ⁽³⁾ et d'autre part, compte tenu de l'évolution du marché unique de l'aviation civile.

IV. Amendements du Parlement européen

La position commune adoptée par le Conseil et acceptée par la Commission incorpore certains amendements adoptés par le Parlement européen. Toutefois, le Conseil n'a pas pu retenir d'autres amendements demandés par le Parlement européen. Un résumé des différentes situations, suivant les amendements demandés par le Parlement européen, figure ci-dessous.

— *Amendement n° 1: treizième considérant de la proposition de la Commission*

Le Conseil a accepté l'esprit de cet amendement, dont le libellé retenu dans la position commune est proche de celui demandé par le Parlement européen, à savoir:

«Considérant que les États membres doivent veiller, dans le respect de la législation en vigueur en ce qui concerne les compétences des autorités responsables de l'enquête judiciaire et le cas échéant, en étroite collaboration avec elles, à permettre aux responsables de l'enquête technique d'assurer leurs missions dans les meilleures conditions.»

— *Amendement n° 2: article 2 paragraphe 2 point ii)*

Le Conseil n'a pas retenu cet amendement visant à étendre l'application de la directive, en dehors du territoire de la Communauté, à tous les incidents impliquant un aéronef immatriculé dans un État membre ou exploité par une entreprise établie dans un État

⁽¹⁾ Doc. 5444/94 PE-RESOL 18.

⁽²⁾ Avis 94/C 34/07, publié au JO n° C 34 du 2. 2. 1994, p. 18.

⁽³⁾ Directive du Conseil 80/1266/CEE relative à la future coopération et à l'assistance mutuelle des États membres dans les enquêtes sur les accidents d'aéronefs (JO n° L 375 du 31. 12. 1980, p. 32).

membre. En effet, la position commune, dans son article 2 paragraphe 2 point ii), prévoit l'application de la directive aux incidents graves ayant lieu dans les circonstances visées au paragraphe 2. Toutefois, à l'article 4 paragraphe 1, la directive prévoit la possibilité d'être applicable à tout incident et pas seulement aux incidents graves, si l'organisme d'enquête peut espérer en tirer des enseignements en matière de sécurité aérienne.

— *Amendement n° 8: article 3 point b) premier tiret*

Le Conseil n'a pas retenu cet amendement. La fixation d'un délai de vingt-quatre heures d'hospitalisation dans la définition de blessure grave s'écarte des normes de l'Organisation de l'aviation civile internationale (OACI) applicables à l'échelle internationale.

— *Amendements n° 9 et n° 11: article 9 paragraphes 1 et 3 et article 6 paragraphe 4 sixième alinéa deuxième tiret*

Le Conseil n'a pas retenu ces amendements excluant la possibilité de l'intervention d'agences extérieures dans les enquêtes, d'une part, parce que le texte de la position commune garantit une indépendance suffisante des organismes ou des entités chargés de l'enquête (article 6) et, d'autre part, parce que l'acceptation de ces amendements obligerait à introduire dans le dispositif une définition appropriée d'agences extérieures.

— *Amendement n° 10: article 5 paragraphe 2 point a)*

Le Conseil a retenu l'esprit de cet amendement en étendant le libre accès au lieu de l'accident ou de l'incident, ainsi qu'à l'appareil, au contenu de l'aéronef et à son épave.

— *Amendements n° 4 et n° 12: article 7 paragraphe 2*

Le Conseil n'a pas retenu les amendements concernant ce paragraphe et l'ajout d'un nouveau paragraphe 3 bis, compte tenu du fait que la position commune (article 7 paragraphe 2) fixe l'obligation de l'organisme d'enquête de rendre public le rapport final dans les meilleurs délais et, si possible, dans les douze mois suivant la date de l'accident. Ce délai maximal de douze mois est aussi demandé par le Parlement européen.

— *Amendement n° 5: article 9 deuxième tiret*

Le Conseil a retenu cet amendement figurant dans le texte de la position commune tel que le souhaite le Parlement européen.

— *Amendement n° 6: article 4 paragraphe 3*

Le Conseil n'a pas retenu l'amendement à l'article 10 paragraphe 1 de la proposition de la Commission en vertu de l'équilibre requis par l'ensemble du texte.

L'article 4 paragraphe 3 de la position commune a été considéré suffisant par le Conseil en garantissant que les enquêtes visées dans la directive ne visent en aucun cas la détermination des fautes ou des responsabilités.

— *Amendement n° 6: article 10*

Le libellé de l'article 10 de la proposition commune suit l'amendement du Parlement européen concernant l'article 10 paragraphe 2 de la proposition de la Commission, ainsi que la suppression des paragraphes 3 et 4 de l'article 10 de cette proposition.

— *Amendement n° 7: article 12 bis*

Le Conseil a accepté cet amendement par le biais d'une déclaration de la Commission et non par une disposition de la directive, compte tenu du fait qu'il s'agit de mesures à entreprendre par la Commission dans le futur.