

Décrets arrêtés circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Arrêté du 21 juillet 2004 modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine

NOR *ECOC0400053A*

Le ministre de la santé et de la protection sociale, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, le ministre délégué à l'industrie et le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation,

Vu la directive 2003/95/CE de la Commission du 27 octobre 2003 modifiant la directive 96/77/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les additifs autres que les colorants et les édulcorants ;

Vu la directive 2003/114/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 décembre 2003 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ;

Vu la directive 2003/115/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 décembre 2003 modifiant la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ;

Vu le décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, modifié par les décrets n° 98-390 du 19 mai 1998 et n° 99-242 du 26 mars 1999 ;

Vu le décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière, modifié par les décrets n° 99-242 du 26 mars 1999 et n° 2001-1068 du 15 novembre 2001 ;

Vu l'arrêté du 20 juillet 1977 modifié pour l'application du décret du 24 juillet 1975 sur les produits diététiques et de régime ;

Vu l'arrêté du 2 octobre 1997 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine ;

Vu l'arrêté du 20 septembre 2000 relatif aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales, modifié par l'arrêté du 5 juin 2003,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – L'article 8 de l'arrêté du 2 octobre 1997 susvisé est complété par un alinéa ainsi rédigé :

« – sel d'aspartame-acésulfame : "contient une source de phénylalanine". »

Art. 2. – Le v de l'article 9 du même arrêté est ainsi rédigé :

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

Art. 3. – L'article 12 du même arrêté est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 12. – 1. La présence dans une denrée alimentaire d'un additif mentionné au présent titre est autorisée :

a) Dans une denrée alimentaire composée, pour autant que cette dernière ne figure pas au 3 de l'article 11, dans la mesure où cet additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée ;

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

c) Si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions du présent arrêté.

2. Les dispositions du 1 ne s'appliquent pas aux préparations pour nourrissons, préparations de suite et aliments de sevrage au sens du décret du 29 août 1991 précité.

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

Art. 4. – Les annexes du même arrêté sont modifiées comme suit :

1. L'annexe VI-C est modifiée dans les conditions prévues à l'annexe I du présent arrêté.
2. L'annexe II est modifiée selon les dispositions de l'annexe II du présent arrêté.
3. Les annexes III, IV et V sont modifiées selon les dispositions de l'annexe III du présent arrêté.

Art. 5. – A l'annexe III-D de l'arrêté du 2 octobre 1997 susvisé, pour les additifs E 491 à E 495, la ligne suivante est ajoutée :

« Confiseries : 5 g/kg. »

Art. 6. – Les dispositions de l'article 4, point 1, du présent arrêté entrent en vigueur le 1^{er} novembre 2004. Toutefois, les additifs mis sur le marché ou étiquetés avant le 1^{er} novembre 2004 conformes aux dispositions en vigueur avant cette date peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.

Les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 29 juillet 2005 conformes aux dispositions en vigueur avant cette date, mais non conformes aux dispositions des articles 2 et 4, point 2, ou de l'annexe II du présent arrêté peuvent être commercialisés jusqu'au 29 janvier 2006.

Les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 27 janvier 2006 conformes aux dispositions en vigueur avant cette date, mais non conformes aux dispositions des articles 1^{er} et 4, point 3, ou de l'annexe III du présent arrêté peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 7. – L'arrêté du 14 octobre 1991 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine est abrogé.

Art. 8. – Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de la santé, le directeur général de l'alimentation et le directeur général de l'industrie, des technologies de l'information et des postes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 21 juillet 2004.

*Le ministre de la santé
et de la protection sociale,*

Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général
de la santé :

*Le chef du service prévention,
programmes de santé et gestion de risques,
adjoint au directeur général de la santé,*
Y. COQUIN

*Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales,*

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'administration,
T. KLINGER

*Le ministre délégué à l'industrie,
Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'industrie,
des technologies de l'information
et des postes par intérim,*
J.-P. FALQUE-PIERROTIN

*Le ministre délégué
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce, à l'artisanat,
aux professions libérales
et à la consommation,*

Pour le ministre et par délégation :
*Le directeur général de la concurrence,
de la consommation
et de la répression des fraudes,*
G. CERUTTI

ANNEXE I

L'annexe VI-C de l'arrêté du 2 octobre 1997 susvisé est modifiée comme suit :

1. Le texte concernant E 251 nitrate de sodium est remplacé par le texte suivant :

« E 251 NITRATE DE SODIUM

1. *Nitrate de sodium solide*

Synonymes

Salpêtre du Chili.
Salpêtre cubique.

Définition

Dénomination chimique : nitrate de sodium.
EINECS : 231-554-3.
Formule chimique : NaNO_3 .
Poids moléculaire : 85,00.
Composition : pas moins de 99 % après dessiccation.

Description

Poudre cristalline blanche, légèrement hygroscopique.

Identification

- A. – Tests positifs de recherche du nitrate et du sodium.
- B. – pH d'une solution à 5 % : pas moins de 5,5 et pas plus de 8,3.

Pureté

Perte à la dessiccation : pas plus de 2 % après dessiccation à 105 °C pendant 4 heures.
Nitrites : pas plus de 30 mg/kg exprimés en NaNO_2 .
Arsenic : pas plus de 3 mg/kg.
Plomb : pas plus de 5 mg/kg.
Mercure : pas plus de 1 mg/kg.

2. *Nitrate de sodium liquide*

Définition

Le nitrate de sodium liquide est une solution aqueuse de nitrate de sodium résultant directement de la réaction chimique entre l'hydroxyde de sodium et l'acide nitrique en quantités stœchiométriques. Les formes normalisées préparées à partir de nitrate de sodium liquide répondant aux présentes spécifications peuvent contenir de l'acide nitrique en quantités excessives, si celles-ci sont clairement indiquées ou figurent sur l'étiquette.

Dénomination chimique : nitrate de sodium.
EINECS : 231-554-3.
Formule chimique : NaNO_3 .

Poids moléculaire : 85,00.

Composition : entre 33,5 % et 40,0 % de NaNO_3 .

Description

Liquide clair, incolore.

Identification

A. – Tests positifs de recherche du nitrate et du sodium.

B. – pH : pas moins de 1,5 et pas plus de 3,5.

Pureté

Acide nitrique libre : pas plus de 0,01 %.

Nitrites : pas plus de 10 mg/kg exprimés en NaNO_2 .

Arsenic : pas plus de 1 mg/kg.

Plomb : pas plus de 1 mg/kg.

Mercure : pas plus de 0,3 mg/kg.

La présente spécification se réfère à une solution aqueuse à 35 %.

2. Le texte concernant E 431 stéarate de polyoxyéthylène (40), 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) et E 436 tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65) est remplacé par le texte suivant :

« E 431 STÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE (40)

Synonymes

Polyoxyl (40) stéarate.

Monostéarate de polyoxyéthylène (40).

Définition

Mélange de mono- et de diesters d'acide stéarique commercial alimentaire et de diols de polyoxyéthylène mélangés (ayant une longueur moyenne de polymère de quelque 40 unités d'oxyéthylène) avec du polyalcool libre.

Composition : pas moins de 97,5 % sur la base anhydre.

Description

Paillettes de couleur crème ou solide cireux à 25 °C ayant une légère odeur.

Identification

A. – Solubilité : soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol et l'acétate d'éthyle. Insoluble dans l'huile minérale.

B. – Zone de congélation : 39 °C-44 °C.

C. – Spectre d'absorption des infrarouges : caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé.

Pureté

Eau : pas plus de 3 % (méthode Karl Fischer).

Indice d'acide : pas plus de 1.

Indice de saponification : pas moins de 25 et pas plus de 35.

Indice d'hydroxyle : pas moins de 27 et pas plus de 40.

1,4-dioxane : pas plus de 5 mg/kg.

Oxyde d'éthylène : pas plus de 0,2 mg/kg.

Ethylèneglycols (mono- et di-) : pas plus de 0,25 %.

Arsenic : pas plus de 3 mg/kg.

Plomb : pas plus de 5 mg/kg.
Mercure : pas plus de 1 mg/kg.
Cadmium : pas plus de 1 mg/kg.

E 432 MONOLAURATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITANE (POLYSORBATE 20)

Synonymes

Polysorbate 20.
Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane.

Définition

Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses mono- et dianhydrides avec de l'acide laurique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides.

Composition : pas moins de 70 % de groupes oxyéthylène équivalant à pas moins de 97,3 % de monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane sur la base anhydre.

Description

Liquide huileux de couleur citron à ambre à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique.

Identification

A. – Solubilité : soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol, l'acétate d'éthyle et le dioxane. Insoluble dans l'huile minérale et l'éther de pétrole.

B. – Spectre d'absorption des infrarouges : caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé.

Pureté

Eau : pas plus de 3 % (méthode Karl Fischer).
Indice d'acide : pas plus de 2.
Indice de saponification : pas moins de 40 et pas plus de 50.
Indice d'hydroxyle : pas moins de 96 et pas plus de 108.
1,4-dioxane : pas plus de 5 mg/kg.
Oxyde d'éthylène : pas plus de 0,2 mg/kg.
Éthylèneglycols (mono- et di-) : pas plus de 0,25 %.
Arsenic : pas plus de 3 mg/kg.
Plomb : pas plus de 5 mg/kg.
Mercure : pas plus de 1 mg/kg.
Cadmium : pas plus de 1 mg/kg.

E 433 MONOOLÉATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITANE (POLYSORBATE 80)

Synonymes

Polysorbate 80.
Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane.

Définition

Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses mono- et dianhydrides avec de l'acide oléique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides.

Composition : pas moins de 65 % de groupes oxyéthylène équivalant à pas moins de 96,5 % de monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane sur la base anhydre.

Description

Liquide huileux de couleur citron à ambre à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique.

Identification

A. – Solubilité : soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol, l'acétate d'éthyle et le toluène. Insoluble dans l'huile minérale et l'éther de pétrole.

B. – Spectre d'absorption des infrarouges : caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé.

Pureté

Eau : pas plus de 3 % (méthode Karl Fischer).

Indice d'acide : pas plus de 2.

Indice de saponification : pas moins de 45 et pas plus de 55.

Indice d'hydroxyle : pas moins de 65 et pas plus de 80.

1,4-dioxane : pas plus de 5 mg/kg.

Oxyde d'éthylène : pas plus de 0,2 mg/kg.

Ethylèneglycols (mono- et di-) : pas plus de 0,25 %.

Arsenic : pas plus de 3 mg/kg.

Plomb : pas plus de 5 mg/kg.

Mercure : pas plus de 1 mg/kg.

Cadmium : pas plus de 1 mg/kg.

E 434 MONOPALMITATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITANE
(POLYSORBATE 40)

Synonymes

Polysorbate 40.

Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane.

Définition

Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses mono- et dianhydrides avec de l'acide palmitique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides.

Composition : pas moins de 66 % de groupes oxyéthylène équivalant à pas moins de 97 % de monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane sur la base anhydre.

Description

Liquide huileux ou semi-gel de couleur citron à orange à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique.

Identification

A. – Solubilité : soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol, l'acétate d'éthyle et l'acétone. Insoluble dans l'huile minérale.

B. – Spectre d'absorption des infrarouges : caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé.

Pureté

Eau : pas plus de 3 % (méthode Karl Fischer).

Indice d'acide : pas plus de 2.

Indice de saponification : pas moins de 41 et pas plus de 52.

Indice d'hydroxyle : pas moins de 90 et pas plus de 107.

1,4-dioxane : pas plus de 5 mg/kg.

Oxyde d'éthylène : pas plus de 0,2 mg/kg.

Ethylèneglycols (mono- et di-) : pas plus de 0,25 %.

Arsenic : pas plus de 3 mg/kg.

Plomb : pas plus de 5 mg/kg.

Mercure : pas plus de 1 mg/kg.

Cadmium : pas plus de 1 mg/kg.

E 435 MONOSTÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITANE
(POLYSORBATE 60)

Synonymes

Polysorbate 60.

Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane.

Définition

Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses mono- et dianhydrides avec de l'acide stéarique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides.

Composition : pas moins de 65 % de groupes oxyéthylène équivalant à pas moins de 97 % de monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane sur la base anhydre.

Description

Liquide huileux ou semi-gel de couleur citron à orange à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique.

Identification

A. – Solubilité : soluble dans l'eau, l'acétate d'éthyle et le toluène. Insoluble dans l'huile minérale et les huiles végétales.

B. – Spectre d'absorption des infrarouges : caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé.

Pureté

Eau : pas plus de 3 % (méthode Karl Fischer).

Indice d'acide : pas plus de 2.

Indice de saponification : pas moins de 45 et pas plus de 55.

Indice d'hydroxyle : pas moins de 81 et pas plus de 96.

1,4-dioxane : pas plus de 5 mg/kg.

Oxyde d'éthylène : pas plus de 0,2 mg/kg.

Ethylèneglycols (mono- et di-) : pas plus de 0,25%.

Arsenic : pas plus de 3 mg/kg.

Plomb : pas plus de 5 mg/kg.

Mercure : pas plus de 1 mg/kg.

Cadmium : pas plus de 1 mg/kg.

E 436 TRISTÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITANE (POLYSORBATE 65)

Synonymes

Polysorbate 65.

Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane.

Définition

Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses mono- et dianhydrides avec de l'acide stéarique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides.

Composition : pas moins de 46 % de groupes oxyéthylène équivalant à pas moins de 96 % de tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane sur la base anhydre.

Description

Solide cireux de couleur ocre à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique.

Identification

A. – Solubilité : dispersable dans l'eau. Soluble dans l'huile minérale, les huiles végétales, l'éther de pétrole, l'acétone, l'éther, le dioxane, l'éthanol et le méthanol.

B. – Zone de congélation : 29-33 °C.

C. – Spectre d'absorption des infrarouges : caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé.

Pureté

Eau : pas plus de 3 % (méthode Karl Fischer).
Indice d'acide : pas plus de 2.
Indice de saponification : pas moins de 88 et pas plus de 98.
Indice d'hydroxyle : pas moins de 40 et pas plus de 60.
1,4-dioxane : pas plus de 5 mg/kg.
Oxyde d'éthylène : pas plus de 0,2 mg/kg.
Éthylèneglycols (mono- et di-) : pas plus de 0,25%.
Arsenic : pas plus de 3 mg/kg.
Plomb : pas plus de 5 mg/kg.
Mercure : pas plus de 1 mg/kg.
Cadmium : pas plus de 1 mg/kg. »

3. Le texte concernant E 459 bêta-cyclodextrine est remplacé par le texte suivant :

« E 459 BÊTA-CYCLODEXTRINE

Définition

La bêta-cyclodextrine est un saccharide cyclique non réducteur composé de sept unités D-glucopyranosyl reliées en α -1,4. Le produit est obtenu par l'action de l'enzyme cycloglycosyltransférase (CGTase) produite par *Bacillus circulans*, *Paenibacillus macerans* ou par la souche SJ1608 recombinée de *Bacillus licheniformis* sur de l'amidon partiellement hydrolysé.

Dénomination chimique : cycloheptaamylose.

EINECS : 231-493-2.

Formule chimique : $(C_6H_{10}O_5)_7$.

Poids moléculaire : 1 135.

Composition : pas moins de 98,0 % de $(C_6H_{10}O_5)_7$ sur la base anhydre.

Description

Solide cristallin blanc ou presque blanc, pratiquement inodore.

Identification

A. – Solubilité : faiblement soluble dans l'eau ; facilement soluble dans l'eau chaude ; légèrement soluble dans l'éthanol.

B. – Rotation spécifique : $[\alpha]^{25}_D$: + 160° à + 164° (solution à 1 %).

Pureté

Eau : pas plus de 14 % (méthode Karl Fischer).
Autres cyclodextrines : pas plus de 2 % sur la base anhydre.
Solvants résiduels (toluène et trichloroéthylène) : pas plus de 1 mg/kg pour chaque solvant.
Cendres sulfatées : pas plus de 0,1 %.
Arsenic : pas plus de 1 mg/kg.
Plomb : pas plus de 1 mg/kg. »

4. Le texte concernant polyéthylène glycol 6000 est remplacé par le texte suivant :

« POLYÉTHYLÈNE GLYCOL 6000

Synonymes

PEG 6000.

Macrogol 6000.

Définition

Le polyéthylène glycol 6000 est un mélange de polymères de formule générale $H-(OCH_2-CH_2)-OH$ correspondant à une masse moléculaire relative moyenne d'environ 6 000.

Formule chimique : $(C_2H_4O)_n \cdot H_2O$ (n = nombre d'unités d'oxyde d'éthylène correspondant à un poids moléculaire de 6 000, soit environ 140).

Poids moléculaire : 5 600-7 000.

Composition : pas moins de 90,0 % et pas plus de 110,0 %.

Description

Un solide blanc ou presque blanc ayant l'aspect de la cire ou de la paraffine.

Identification

A. – Solubilité : très soluble dans l'eau et le chlorure de méthylène. Pratiquement insoluble dans l'alcool, dans l'éther et dans les huiles grasses et minérales.

B. – Intervalle de fusion : entre 55 °C et 61 °C.

Pureté

Viscosité : entre 0,220 et 0,275 kgm⁻¹s⁻¹ à 20 °C.

Indice d'hydroxyle : entre 16 et 22.

Cendres sulfatées : pas plus de 0,2 %.

Oxyde d'éthylène : pas plus de 0,2 mg/kg.

Arsenic : pas plus de 3 mg/kg.

Plomb : pas plus de 5 mg/kg. »

ANNEXE II

L'annexe II de l'arrêté du 2 octobre 1997 susvisé est modifiée comme suit :

1. Dans la troisième colonne des tableaux, l'intitulé des catégories de denrées alimentaires ci-après est modifié comme suit :

a) « préparations complètes de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou le régime alimentaire d'une journée » est remplacé par « denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids au sens de l'arrêté du 20 juillet 1977 susvisé » ;

b) « préparations complètes et apports nutritionnels à prendre sous surveillance médicale » est remplacé par « aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'arrêté du 20 septembre 2000 susvisé » ;

c) « compléments alimentaires liquides » est remplacé par « compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide » ;

d) « compléments alimentaires solides » est remplacé par « compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide » ;

e) « compléments alimentaires à base de vitamines et/ou éléments minéraux sous forme de sirop ou à mâcher » est remplacé par « compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE à base de vitamines et/ou éléments minéraux fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher ».

2. Pour l'« aspartame » (E 951), la catégorie suivante est ajoutée sous « Confiseries » :

Essoblaten.....	1 000 mg/kg
-----------------	-------------

3. Pour l'acide cyclamique et ses sels de sodium et de calcium (E 952) :

a) Pour les catégories suivantes de denrées alimentaires, la dose maximale d'emploi de « 400 mg/l » est remplacée par « 250 mg/l » :

- boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés ;
- boissons à base de lait et produits dérivés du lait ou de jus de fruits, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés ;

b) Les catégories de denrées alimentaires et les doses maximales d'emploi ci-dessous sont supprimées :

confiseries sans sucres ajoutés	500 mg/kg
confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	500 mg/kg
confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	500 mg/kg

chewing gum sans sucres ajoutés	1 500 mg/kg
micro confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés	2 500 mg/kg
glaces de consommation valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	250 mg/kg

4. Les tableaux suivants sont ajoutés :

N° CE	NOM	DÉNOMINATIONS ALIMENTAIRES	DOSES maximales d'emploi
E 55	Sucralose	<p>Boissons non alcoolisées</p> <p>boissons aromatisées base d'eau valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 300 mg/l</p> <p>boissons base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 300 mg/l</p> <p>Desserts et produits similaires</p> <p>desserts aromatisés base d'eau valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 400 mg/kg</p> <p>préparations base de lait et produits dérivés valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 400 mg/kg</p> <p>desserts base de fruits et légumes valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 400 mg/kg</p> <p>desserts base d'ufs valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 400 mg/kg</p> <p>desserts base de céréales valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 400 mg/kg</p> <p>desserts base de matières grasses valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 400 mg/kg</p> <p>« snacks amuse-gueules salés et secs base d'amidon ou de noix et noisettes emballés et contenant certains arômes 200 mg/kg</p> <p>Confiseries</p> <p>confiseries sans sucres ajoutés 1 000 mg/kg</p> <p>confiseries base de cacao ou de fruits secs valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 00 mg/kg</p> <p>confiseries base d'amidon valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 1 000 mg/kg</p> <p>cornets et gaufrettes sans sucres ajoutés pour glace 00 mg/kg</p> <p><i>Essoblaten</i>..... 00 mg/kg</p> <p>petites tartines base de cacao de lait de fruits secs ou de graisses valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 400 mg/kg</p> <p>céréales pour petit déjeuner teneur en fibres de plus de 15 % et contenant au moins 20 % de son valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 400 mg/kg</p> <p>micro confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés 2 400 mg/kg</p> <p>pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés 1 000 mg/kg</p> <p>chewing gum sans sucres ajoutés 3 000 mg/kg</p> <p>confiserie sous forme de comprimé valeur énergétique réduite 200 mg/kg</p> <p>Autres produits</p> <p>cidre et poir 50 mg/l</p> <p>boissons constituées d'un mélange de bière de cidre de poir de spiritueux ou de vins et de boissons non alcoolisées 250 mg/l</p> <p>boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % vol 250 mg/l</p> <p>bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 12 % vol 250 mg/l</p> <p>« bière de table <i>Tafelbier Table beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf « <i>Obergäriges Einfachbier</i> » 250 mg/l</p> <p>bières ayant une acidité minimale de 30 milliéquivalents exprimée en NaOH 250 mg/l</p> <p>bières brunes du type <i>oud bruin</i>..... 250 mg/l</p> <p>bières valeur énergétique réduite 10 mg/l</p> <p>glaces de consommation valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 320 mg/kg</p> <p>fruits en boîte ou en bocal valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 400 mg/kg</p> <p>confitures gélées et marmelades valeur énergétique réduite 400 mg/kg</p> <p>préparations de fruits et légumes valeur énergétique réduite 400 mg/kg</p> <p>conserves de fruits et légumes aigres doux 1 0 mg/kg</p> <p><i>Feinkostsalat</i>..... 140 mg/kg</p> <p>conserves et semi-conserves aigres doux de poissons et marinades de poissons crustacés et mollusques 120 mg/kg</p> <p>potage valeur énergétique réduite 45 mg/l</p> <p>sauces 450 mg/kg</p> <p>moutarde 140 mg/kg</p> <p>produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière 00 mg/kg</p> <p>dénominations alimentaires destinées être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids au sens de l'arrêté du 20 juillet 1997 susvisé 320 mg/kg</p> <p>aliments de régime destinés des fins médicales spéciales au sens de l'arrêté du 20 septembre 2000 susvisé 400 mg/kg</p> <p>compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide 240 mg/kg</p> <p>compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide 00 mg/kg</p>	

N° CE	NOM	DÉNOMINATIONS ALIMENTAIRES	DOSES maximales d'emploi
		compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE base de vitamines et ou liments minéraux et fournis sous forme de sirop ou sous forme mûche	2 400 mg/kg
E 62	Sel d'aspartame ac sulfame(*)	<p>Boissons non alcoolisées</p> <p>boissons aromatisées base d'eau valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 350 mg/l (a)</p> <p>boissons base de lait et produits dérivés ou de jus de fruits valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 350 mg/l (a)</p> <p>Desserts et produits similaires</p> <p>desserts aromatisés base d'eau valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 350 mg/kg (a)</p> <p>préparations base de lait et produits dérivés valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 350 mg/kg (a)</p> <p>desserts base de fruits et légumes valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 350 mg/kg (a)</p> <p>desserts base d'ufs valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 350 mg/kg (a)</p> <p>desserts base de céréales valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 350 mg/kg (a)</p> <p>desserts base de matières grasses valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 350 mg/kg (a)</p> <p>« snacks amuse-gueules salés et secs base d'amidon ou de noix et noisettes préemballés et contenant certains aromes 500 mg/kg (b)</p> <p>Confiseries</p> <p>confiseries sans sucres ajoutés 500 mg/kg (a)</p> <p>confiseries base de cacao ou de fruits secs valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 500 mg/kg (a)</p> <p>confiseries base d'amidon valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 1 000 mg/kg (a)</p> <p><i>Essoblaten</i>..... 1 000 mg/kg (b)</p> <p>petites tartines base de cacao de lait de fruits secs ou de graisses valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 1 000 mg/kg (b)</p> <p>céréales pour petit déjeuner teneur en fibres de plus de 15 % et contenant au moins 20 % de son valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 1 000 mg/kg (b)</p> <p>micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine sans sucres ajoutés 2 500 mg/kg (a)</p> <p>chewing-gum sans sucres ajoutés 2 000 mg/kg (a)</p> <p>Autres produits</p> <p>cidre et poir 350 mg/l (a)</p> <p>boissons constituées d'un mélange de bière de cidre de poir de spiritueux ou de vins et de boissons non alcoolisées 350 mg/l (a)</p> <p>boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % vol 350 mg/l (a)</p> <p>bières sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 12 % vol 350 mg/l (a)</p> <p>« bière de table <i>Tafelbier Table beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf « <i>Obergäriges Einfachbier</i> » 350 mg/l (a)</p> <p>bières ayant une acidité minimale de 30 milli équivalents exprimés en NaOH 350 mg/l (a)</p> <p>bières brunes du type <i>oud bruin</i>..... 350 mg/l (a)</p> <p>bières valeur énergétique réduite 25 mg/l (b)</p> <p>glaces de consommation valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 00 mg/kg (b)</p> <p>fruits en boîte ou en bocal valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 350 mg/kg (a)</p> <p>confitures gelées et marmelades valeur énergétique réduite 1 000 mg/kg (b)</p> <p>préparations de fruits et légumes valeur énergétique réduite 350 mg/kg (a)</p> <p>conserves de fruits et légumes aigres douces 200 mg/kg (a)</p> <p><i>Feinkostsalat</i>..... 350 mg/kg (b)</p> <p>conserves et semi-conserves aigres douces de poissons et marinades de poissons crustacés et mollusques 200 mg/kg (a)</p> <p>potage valeur énergétique réduite 110 mg/l (b)</p> <p>sauces 350 mg/kg (b)</p> <p>moutarde 350 mg/kg (b)</p> <p>produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière 1 000 mg/kg (a)</p> <p>dénominations alimentaires destinées être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids au sens de l'arrêté du 20 juillet 1997 susvisés 450 mg/kg (a)</p> <p>aliments de régime destinés des fins médicales spéciales au sens de l'arrêté du 20 septembre 2000 susvisés 450 mg/kg (a)</p> <p>compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme liquide 350 mg/kg (a)</p> <p>compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE fournis sous forme solide 500 mg/kg (a)</p> <p>compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE base de vitamines et ou liments minéraux et fournis sous forme de sirop ou sous forme mûche 2 000 mg/kg (a)</p>	

(*) Les doses maximales d'emploi pour le sel d'aspartame ac sulfame sont dérivées des doses maximales d'emploi de ses deux éléments constitutifs l'aspartame (E 51) et l'ac sulfame K (E 50). Les doses maximales d'emploi pour l'aspartame (E 51) et l'ac sulfame K (E 50) ne doivent pas être dépassées lors de l'utilisation soit seules soit en combinaison avec le sel d'aspartame ac sulfame. Les doses limites dans cette colonne sont exprimées soit (a) en équivalent ac sulfame K soit (b) en équivalent aspartame.

ANNEXE III

Les annexes III, IV et V de l'arrêté du 2 octobre 1997 susvisé sont modifiées comme suit :

1. A l'annexe III-A :

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

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

b) Dans la liste des additifs :

- la ligne entière concernant E 170 est remplacée par le texte suivant : « E 170 carbonate de calcium » ;
- dans la ligne concernant E 466, le nom : « Gomme de cellulose » est ajouté ;
- dans la ligne concernant E 469, le nom : « Gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique » est ajouté.

2. A l'annexe III-B :

a) Dans tout le texte, le nom : « E 170 carbonates de calcium » est remplacé par le nom : « E 170 carbonate de calcium » ;

b) Le texte suivant est ajouté à la liste des additifs et des quantités maximales concernant « les produits de cacao et de chocolat au sens du décret n° 76-692 du 13 juillet 1976 » :

	E 42c esters citriques des mono et diglycides d'acides gras	<i>Quantum satis.</i>
--	---	-----------------------

c) Le texte suivant est inséré dans la liste des additifs et des quantités maximales concernant les « Fruits et légumes non transformés, congelés et surgelés ; fruits et légumes non transformés, réfrigérés et préemballés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées » :

	E 26 acide malique	<i>Quantum satis</i> (pour les pommes de terre pelées seulement)
--	--------------------	--

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

	E 440 pectines E 50 chlorure de calcium	<i>Quantum satis</i> (pour la compote de fruits autres que les pommes seulement)
--	--	--

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

	E 460ii cellulose en poudre	<i>Quantum satis</i> (pour le fromage râpé et en tranches seulement)
--	-----------------------------	--

f) Le texte suivant est ajouté à l'annexe III-B :

Lait de chèvre UHT	E 331 citrates de sodium	4 g/l
Châtaignes conservées dans un liquide	E 410 farine de graines de caroube E 412 gomme guar E 415 gomme xanthane	<i>Quantum satis.</i>

3. A l'annexe III-C :

A. – La première partie est modifiée comme suit :

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

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

DENRÉES ALIMENTAIRES	SA	BA	PHB	SA + BA	SA + PHB	SA + BA + PHB
Queues d'écrevisses communes cuites et mollusques préemballés cuits et marinés	2 000					
Arômes				1 500		

B. – La troisième partie est modifiée comme suit :

a) Les lignes suivantes sont supprimées :

E 230	Biphényle dibiphényle	Traitement en surface des agrumes	0 mg/kg
E 231	Orthophénylnol	Traitement en surface des agrumes	12 mg/kg seul ou en mélange exprimé en orthophénylnol
E 232	Orthophénylnate de sodium	Traitement en surface des agrumes	

b) La denrée alimentaire suivante est ajoutée à la fin du tableau pour l'additif E 1105 :

		Vin conformément au règlement (CE) n° 1431 et son règlement d'application (CE) n° 1622/2000	Pour mémoire
--	--	---	--------------

C. – La quatrième partie est modifiée comme suit :

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

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

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

4. A l'annexe III-D :

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

		Arômes	40 g/kg
--	--	--------	---------

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

		Cidre et poir	2 g/l
--	--	---------------	-------

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

		Arômes	50 g/kg
--	--	--------	---------

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

		Arômes sauf les arômes de fumée liquides et les arômes base d'oléfines d'arômes*	10 g/kg
		Denrées contenant des arômes de fumée liquides et arômes base d'oléfines d'arômes	1 g/kg

* On entend par « oléfines d'arômes » les extraits d'arômes partir desquels le solvant d'extraction a été évaporé en laissant un mélange des matières huileuses et résineuses volatiles provenant de l'arôme

e) La denrée et la quantité maximale suivantes concernant le numéro E 444 sont ajoutées :

		Boissons spiritueuses aromatisées troubles d'un titre alcoolique volumétrique inférieur 15 %	300 mg/l
--	--	--	----------

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

E 551	Dioxyde de silicium	Arômes	50 g/kg
-------	---------------------	--------	---------

g) La denrée et la quantité maximale suivantes sont ajoutées sous le numéro E 900 :

		Arômes	10 mg/kg
--	--	--------	----------

h) Dans la liste des denrées alimentaires et quantités maximales pour les numéros E 901 à E 904, le numéro E 903 « Cire de carnauba » est supprimé et les lignes suivantes concernant le numéro E 903 sont ajoutées après le numéro E 904 « Shellac » :

E 03	Cire de carnauba	Comme agents d'enrobage uniquement confiseries (y compris le chocolat) ; petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat ; amuse-gueule ; fruits-coque ; grains de café ; compléments alimentaires ; agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas frais (traitement en surface uniquement)	500 mg/kg 1 200 mg/kg (pour le chewing-gum seulement) 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg
------	------------------	---	--

i) Les denrées et quantités maximales suivantes sont ajoutées sous le numéro E 459 :

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

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

E 0	Polydiméthylsiloxane	Comme agents d'enrobage pour confiseries ; fruits séchés	2 g/kg 2 g/kg
E 1505	Citrate de triéthyle	Arômes	3 g/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant ; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons la quantité maximale de E 1520 est de 1 g/l
E 151	Diacétate de glycéryle (diacétine)		
E 151	Triacétate de glycéryle (triacétine)		
E 1520	Propanediol 1,2 (propylène glycol)		
E 151	Alcool benzylique	Arômes pour liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées, base de vin et cocktails aromatisés, base de produits vitivinicoles ; confiserie, y compris le chocolat et produits de boulangerie fine ;	100 mg/l 250 mg/kg A partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant

5. A l'annexe IV :

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

E 555	Silicate aluminopotassique	Dans E 111 (dioxyde de titane) et E 112 (oxyde et hydroxyde de fer) (max 0,05 % par rapport au pigment)
-------	----------------------------	---

- b) Pour E 468, le nom : « Gomme de cellulose réticulée » est ajouté.
6. A l'annexe V :
- a) Dans la note d'introduction, l'alinéa suivant est inséré après le premier alinéa :
- « Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir la substance E 1450 (octényle succinate d'amidon sodique) résultant de l'ajout de préparations à base de vitamines ou de préparations à base d'acides gras polyinsaturés. La quantité de E 1450 passant dans le produit prêt à la consommation ne doit pas dépasser 100 mg/kg à partir de préparations à base de vitamines et 1000 mg/kg à partir de préparations à base d'acides gras polyinsaturés. »
- b) Dans la quatrième partie :
- Le titre est remplacé par le texte suivant :
- « ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE DESTINÉS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES, TELS QUE DÉFINIS DANS L'ARRÊTÉ DU 20 SEPTEMBRE 2000 »
- Le texte suivant est ajouté au tableau :

E 42c	Esters citriques des mono et diglycides d'acides gras	5 g/l vendus en poudre g/l vendus sous forme liquide	A partir de la naissance
-------	---	---	--------------------------