

## II

(Actes non législatifs)

## RÈGLEMENTS

## RÈGLEMENT (UE) N° 1129/2011 DE LA COMMISSION

du 11 novembre 2011

**modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en vue d'y inclure une liste de l'Union des additifs alimentaires**

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires<sup>(1)</sup>, et notamment son article 10 et son article 30, paragraphes 1 et 5,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1333/2008 prévoit l'établissement d'une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires, mentionnant également leurs conditions d'utilisation.
- (2) Les additifs alimentaires actuellement autorisés dans les denrées alimentaires en vertu de la directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires<sup>(2)</sup>, la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires<sup>(3)</sup> et la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants<sup>(4)</sup> doivent être répertoriés dans l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 après examen de leur conformité aux articles 6, 7 et 8 dudit règlement. L'examen susvisé ne doit pas inclure une nouvelle évaluation des risques par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité»). Les additifs alimentaires et les utilisations qui ne sont plus nécessaires ne doivent pas être mentionnés dans l'annexe II dudit règlement.
- (3) Seuls les additifs alimentaires figurant sur la liste de l'Union de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 peuvent être mis sur le marché et utilisés dans les denrées alimentaires selon les conditions d'emploi fixées dans

cette annexe. Les additifs doivent être répertoriés sur la base des catégories de denrées alimentaires auxquelles ils peuvent être ajoutés. Pour faciliter le transfert et accroître la transparence de la procédure d'autorisation, il convient de mettre au point un nouveau système de catégorisation des denrées alimentaires sur lequel reposera l'annexe II.

- (4) Le système de catégorisation des denrées alimentaires établi dans la norme générale du Codex Alimentarius pour les additifs alimentaires<sup>(5)</sup> a servi de point de départ pour l'élaboration du système de l'Union. Cependant, ce système a dû être adapté pour tenir compte de la spécificité des autorisations d'additifs alimentaires existantes dans l'Union. Les dispositions sectorielles de l'Union actuellement en vigueur dans le domaine des denrées alimentaires ont été prises en considération. Les catégories sont créées à la seule fin de l'énumération des additifs autorisés et de leurs conditions d'utilisation.
- (5) Dans un souci de clarté, il est nécessaire de mentionner les additifs alimentaires par groupes d'additifs en vue de leur autorisation dans certaines denrées alimentaires. Il y a lieu de fournir des orientations concernant la description des différentes catégories de manière à garantir une interprétation uniforme. Au besoin, des décisions d'interprétation peuvent être adoptées conformément à l'article 19 du règlement (CE) n° 1333/2008 pour préciser si une denrée alimentaire donnée appartient ou non à une catégorie d'aliments déterminée.
- (6) Les nitrites (E 249 et 250) sont nécessaires comme conservateurs dans les produits à base de viande, pour lutter contre la prolifération éventuelle de bactéries nocives, notamment *Clostridium botulinum*. L'utilisation de nitrites dans les viandes peut toutefois entraîner la formation de nitrosamines, qui sont des substances carcinogènes. L'autorisation actuelle des nitrites en tant qu'additifs alimentaires trouve un compromis entre ces effets, compte tenu de l'avis scientifique de l'Autorité et de la nécessité de maintenir certaines denrées alimentaires traditionnelles sur le marché. Pour certains produits à base de viande fabriqués de manière traditionnelle, des

(1) JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

(2) JO L 237 du 10.9.1994, p. 3.

(3) JO L 237 du 10.9.1994, p. 13.

(4) JO L 61 du 18.3.1995, p. 1.

(5) NGAA, Codex STAN 192-1995.

doses résiduelles maximales ont été fixées à l'annexe III de la directive 95/2/CE. Ces limites doivent être maintenues dans des produits clairement désignés et identifiés; cependant, il convient de préciser qu'elles s'appliquent à la fin du processus de production. En outre, la Commission consultera les États membres, les parties intéressées et l'Autorité pour examiner la possibilité de réduire les doses maximales actuelles dans tous les produits à base de viande et de simplifier davantage les règles applicables aux produits traditionnels. Selon les résultats de cette consultation, la Commission déterminera s'il convient de proposer une adaptation des quantités maximales de nitrites pouvant être ajoutées à certains produits à base de viande.

- (7) Dans les eaux de table préparées relevant de la catégorie 14.1.1, les seuls additifs permis doivent être l'acide phosphorique et les phosphates. Étant donné que l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est destinée à harmoniser davantage l'utilisation d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires au sein de l'Union et à assurer le bon fonctionnement du marché intérieur, les sels minéraux ajoutés aux eaux préparées à des fins de normalisation ne doivent pas être considérés comme des additifs et ne doivent donc pas entrer dans le champ d'application du présent règlement.
- (8) Tous les additifs alimentaires actuellement autorisés font l'objet d'une réévaluation par l'Autorité conformément au règlement (UE) n° 257/2010 de la Commission établissant un programme pour la réévaluation des additifs alimentaires autorisés<sup>(1)</sup>. La réévaluation des additifs alimentaires est réalisée selon les priorités définies dans ledit règlement.
- (9) En janvier 2008, l'Autorité a adopté un avis sur le lycopène<sup>(2)</sup>, dans lequel elle a déduit une dose journalière admissible (DJA) de 0,5 mg/kg de poids corporel/jour pour le lycopène (E 160d) provenant de toutes les sources et indiqué que l'ingestion potentielle pourrait dépasser la DJA, en particulier chez les enfants. L'utilisation de lycopène comme colorant alimentaire doit donc être limitée.
- (10) En septembre 2009, l'Autorité a adopté des avis scientifiques sur le *Sunset Yellow* FCF (E 110)<sup>(3)</sup>, le jaune de quinoléine (E 104)<sup>(4)</sup> et le ponceau 4R (E 124)<sup>(5)</sup>. Sur la base de l'évaluation de l'exposition alimentaire réalisée aux fins de ces avis, l'Autorité a conclu que, lorsque les quantités maximales sont utilisées dans le cas du jaune de quinoléine et du ponceau 4R, la consommation estimée aux centiles moyens et supérieurs excède généralement la DJA. Pour le *Sunset Yellow*, l'exposition peut également être trop élevée, en particulier pour les enfants de 1 à 10 ans. Les estimations de la consommation reposaient sur les quantités utilisées communiquées par l'industrie alimentaire en 2009. La Commission procède au réexamen des utilisations et des quantités actuellement autorisées afin de vérifier que l'exposition à ces subs-

tances ne présente aucun danger pour le consommateur. Elle prévoit d'élaborer une nouvelle proposition incluant des quantités revues pour juillet 2011.

- (11) Dans son avis sur la sécurité de l'aluminium de source alimentaire adopté le 22 mai 2008, l'Autorité a conclu que l'exposition pourrait être trop élevée pour une proportion significative de la population européenne. L'Autorité n'a pas pu tirer de conclusion quant aux sources spécifiques contribuant à la teneur en aluminium d'un aliment particulier, comme la quantité présente de façon inhérente, les contributions de l'utilisation d'additifs alimentaires et les quantités libérées dans les aliments au cours de leur transformation et de leur conservation par le papier d'aluminium, les récipients ou ustensiles contenant de l'aluminium. Afin de réduire l'exposition à l'aluminium, il convient de limiter l'utilisation de certains additifs alimentaires contenant de l'aluminium. La Commission met actuellement au point des mesures visant à restreindre l'exposition aux additifs contenant de l'aluminium. Elle compte élaborer une proposition incluant des quantités revues pour septembre 2011.
- (12) Les parties intéressées ont été invitées à fournir des informations concernant l'utilisation et la nécessité d'utilisation des colorants alimentaires énumérés à l'annexe V de la directive 94/36/CE. À l'heure actuelle, une partie de ces colorants ne sont pas utilisés dans certaines des catégories de denrées alimentaires mentionnées dans cette annexe. Cependant, certains de ces colorants autorisés doivent être maintenus sur la liste, car ils pourraient devoir être employés pour remplacer totalement ou partiellement des colorants que l'Autorité pourrait juger préoccupants lors de la réévaluation. À ce stade, le nombre de colorants alimentaires autorisés peut être réduit dans les catégories de denrées alimentaires suivantes: fromages fondus aromatisés, conserves de fruits rouges, pâtes de poisson et de crustacés, crustacés précuits et poisson fumé.
- (13) Le colorant alimentaire E 160f, c'est-à-dire l'ester éthylique de l'acide  $\beta$ -apo-caroténique-8' (C 30), n'est plus proposé par le fabricant, et la réévaluation de cette substance par l'Autorité n'est plus soutenue par les exploitants du secteur. Dès lors, il convient de ne pas inscrire cet additif sur la liste de l'Union.
- (14) Le colorant alimentaire E 161g (canthaxanthine) ne peut être utilisé que dans les saucisses de Strasbourg. La Commission a été informée que ce colorant n'est plus utilisé. Dès lors, l'autorisation d'utilisation de cet additif dans les saucisses de Strasbourg ne doit pas figurer sur la liste de l'Union. Cependant, la directive 2009/35/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2009 relative aux matières pouvant être ajoutées aux médicaments en vue de leur coloration<sup>(6)</sup> prévoit que les États membres n'autorisent, pour la coloration des médicaments à usage humain et vétérinaire, que les matières visées à l'annexe I de la directive 94/36/CE. La canthaxanthine étant actuellement utilisée dans certains médicaments, elle doit être conservée dans la liste des additifs autorisés.

<sup>(1)</sup> JO L 80 du 26.3.2010, p. 19.

<sup>(2)</sup> *The EFSA Journal* (2008), 674, p. 1.

<sup>(3)</sup> *EFSA Journal* 2009; 7(11):1330.

<sup>(4)</sup> *EFSA Journal* 2009; 7(11):1329.

<sup>(5)</sup> *EFSA Journal* 2009; 7(11):1328.

<sup>(6)</sup> JO L 109 du 30.4.2009, p. 10.

- (15) Le règlement (CE) n° 884/2007 de la Commission du 26 juillet 2007 relatif à des mesures d'urgence suspendant l'utilisation du colorant alimentaire Rouge 2G (E 128) <sup>(1)</sup> a suspendu l'utilisation de ce colorant et la mise sur le marché de denrées alimentaires contenant ce colorant. Dès lors, il convient de ne pas inscrire le rouge 2G (E 128) sur la liste de l'Union.
- (16) Lors de la réévaluation par l'Autorité, il est apparu que le colorant alimentaire E 154 (brun FK), uniquement autorisé dans les kippers, n'est plus utilisé. L'Autorité n'a pas pu tirer de conclusion quant à la sécurité de cette substance, en raison de l'insuffisance des données disponibles concernant la toxicité <sup>(2)</sup>. Dès lors, il convient de ne pas inscrire cet additif sur la liste de l'Union.
- (17) Diverses utilisations de l'anti-agglomérant E 551, c'est-à-dire le dioxyde de silicium, sont actuellement autorisées par la directive 95/2/CE. Dans son avis du 18 mai 1990 <sup>(3)</sup>, le comité scientifique de l'alimentation humaine a associé à cet additif alimentaire une DJA «non spécifiée». Il est nécessaire, sur le plan technologique, d'étendre les utilisations de cet additif à des quantités plus élevées que celles actuellement autorisées dans les produits de substitution du sel. Une telle extension serait utile aux consommateurs, car elle permettrait de mettre en vente des produits de substitution du sel anti-agglomérants dans les pays européens chauds et humides, alors qu'actuellement, les effets d'agglomération y rendent l'utilisation de produits de substitution du sel peu pratique et souvent impossible. Dès lors, il y a lieu d'augmenter la quantité maximale autorisée dans les produits de substitution du sel.
- (18) L'Autorité a évalué les informations relatives à la sécurité du copolymère méthacrylate basique utilisé comme agent d'enrobage des compléments alimentaires solides. Dans son avis du 10 février 2010, l'Autorité a conclu que cette utilisation n'est pas préoccupante pour la santé, car le copolymère méthacrylate basique n'est pratiquement pas absorbé à partir du tractus gastro-intestinal après l'administration orale. Cet additif doit jouer un rôle technologique en protégeant contre l'humidité et en masquant le goût de divers nutriments tout en permettant leur libération rapide dans l'estomac. Dès lors, il convient d'autoriser l'utilisation du copolymère méthacrylate basique comme agent d'enrobage des compléments alimentaires solides au sens de l'article 2 de la directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil <sup>(4)</sup>, en une quantité de 100 000 mg/kg. Il y a lieu d'attribuer à ce nouvel additif alimentaire le numéro E 1205.
- (19) Il est nécessaire de réglementer l'utilisation des additifs dans les édulcorants de table tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (20) Ces préparations contenant des édulcorants autorisés sont destinées à être vendues au consommateur final en tant que substitut de sucre. Les additifs nécessaires peuvent différer selon la forme sous laquelle les édulcorants de table se présentent (liquide, poudre ou comprimés).
- (20) Le transfert des additifs alimentaires dans l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 doit être considéré comme ayant été mené à bien conformément à l'article 34 dudit règlement à la date d'application des modifications introduites par le présent règlement. Jusqu'à cette date, les dispositions de l'article 2, paragraphes 1, 2 et 4, de la directive 94/35/CE, de l'article 2, paragraphes 1 à 6 et 8 à 10, de la directive 94/36/CE et des articles 2 et 4 de la directive 95/2/CE, ainsi que des annexes de ces directives, doivent continuer de s'appliquer.
- (21) Le transfert des additifs visés aux articles 6, 7 et 8 du règlement (CE) n° 1333/2008 dans la liste de l'Union ne devrait pas avoir de répercussions sur leurs utilisations actuelles. Toutefois, il y a lieu de prévoir une période transitoire pour permettre aux exploitants du secteur de se conformer aux dispositions du présent règlement.
- (22) Il est nécessaire de clarifier l'exception au principe de transfert dans une denrée alimentaire composée autre que celles visées à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, établi à l'article 18, paragraphe 1, point a), dudit règlement. À l'article 3 de la directive 95/2/CE et à l'article 3 de la directive 94/36/CE, cette exception s'appliquait aux denrées alimentaires qui, désormais, figurent respectivement dans les tableaux 1 et 2. Pour ce qui est des autres denrées alimentaires composées appartenant aux catégories énumérées dans la partie E (soupes et potages, sauces, salades, etc.), le principe de transfert doit continuer de s'appliquer.
- (23) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen, ni du Conseil.

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

**Modification du règlement (CE) n° 1333/2008**

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est remplacée par le texte de l'annexe du présent règlement.

*Article 2*

**Dispositions transitoires**

1. L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, telle que modifiée par le présent règlement, s'applique à partir du 1<sup>er</sup> juin 2013.

<sup>(1)</sup> JO L 195 du 27.7.2007, p. 8.

<sup>(2)</sup> EFSA Journal 2010; 8(4):1535.

<sup>(3)</sup> *Opinion of the Scientific Committee for Food on First Series of Food Additives for various technological functions, Reports of SCF (25th series, 1991).*

<sup>(4)</sup> JO L 183 du 12.7.2002, p. 51.

2. Par dérogation au paragraphe 1, les entrées suivantes de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, telle que modifiée par le présent règlement, s'appliquent à partir de la date d'entrée en vigueur du présent règlement:

a) au point 3 de la partie B, l'entrée relative au copolymère méthacrylate basique (E 1205);

b) au point 12.1.2 de la partie E, l'entrée relative à l'utilisation du dioxyde de silicium (E 551) dans les produits de substitution du sel;

c) au point 17.1 de la partie E, l'entrée relative à l'utilisation du copolymère méthacrylate basique (E 1205) dans les compléments alimentaires sous la forme solide.

3. L'article 2, paragraphes 1, 2 et 4, de la directive 94/35/CE, l'article 2, paragraphes 1 à 6 et paragraphes 8, 9 et 10, de la directive 94/36/CE et les articles 2 et 4 de la directive 95/2/CE, ainsi que les annexes de ces directives, cessent de s'appliquer à partir du 1<sup>er</sup> juin 2013.

4. Par dérogation au paragraphe 3, l'entrée de l'annexe IV de la directive 95/2/CE relative à l'utilisation du dioxyde de silicium (E 551) dans les produits de substitution du sel cesse de s'appliquer à partir de la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

5. Les denrées alimentaires qui ont été mises sur le marché légalement avant le 1<sup>er</sup> juin 2013 mais qui ne sont pas conformes au présent règlement peuvent continuer d'être commercialisées jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.

#### Article 3

Le règlement (CE) n° 884/2007 est abrogé à partir du 1<sup>er</sup> juin 2013.

#### Article 4

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

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

Fait à Bruxelles, le 11 novembre 2011.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

## RÈGLEMENT (UE) N° 1131/2011 DE LA COMMISSION

du 11 novembre 2011

modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les glycosides de stéviol

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires<sup>(1)</sup>, et notamment son article 10 et son article 30, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1333/2008 établit une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et de leurs conditions d'utilisation.
- (2) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après «l'Autorité») a évalué la sécurité des glycosides de stéviol, extraits des feuilles de la plante *Stevia rebaudiana* Bertoni, utilisés en tant qu'édulcorant, et a rendu son avis le 10 mars 2010<sup>(2)</sup>. L'Autorité a fixé une dose journalière acceptable (DJA) pour les glycosides de stéviol, exprimée en équivalents stéviols, de 4 mg/kg de poids corporel/jour. D'après des estimations prudentes de l'exposition des adultes et des enfants aux glycosides de stéviol, il est probable que la DJA soit dépassée aux doses maximales d'utilisation proposées.
- (3) Sur la base des conclusions de l'Autorité, les demandeurs d'autorisation ont proposé des doses d'utilisation révisées, en septembre 2010, sur lesquelles l'avis de l'Autorité a été sollicité. Une déclaration sur une nouvelle évaluation de l'exposition au produit a été publiée en janvier 2011<sup>(3)</sup>. L'examen de ces doses d'utilisation révisées a cependant conduit à une conclusion très similaire, à savoir que tant chez l'adulte que chez l'enfant, la DJA pouvait être dépassée chez les grands consommateurs. L'exposition totale prévisible aux glycosides de stéviol devrait provenir en majeure partie de la consommation de boissons aromatisées non alcoolisées (boissons rafraichissantes sans alcool).

- (4) Eu égard à la nécessité de mettre sur le marché de nouveaux produits à valeur énergétique réduite, il y a lieu de subordonner l'autorisation des glycosides de stéviol au respect de doses maximales d'utilisation appropriées. Étant donné la contribution significative potentielle des boissons rafraichissantes sans alcool à l'exposition aux glycosides de stéviol, il convient de prescrire, pour les boissons aromatisées, des doses d'utilisation moins élevées que les doses précédemment proposées et évaluées par l'Autorité.
- (5) La Commission demandera aux producteurs et aux utilisateurs de glycosides de stéviol de lui fournir des informations sur l'utilisation réelle de l'additif alimentaire concerné à la suite de son autorisation. La Commission mettra ces informations à la disposition des États membres. Au besoin, elle demandera à l'Autorité de procéder à une nouvelle évaluation de l'exposition, plus poussée, en tenant compte de l'utilisation réelle des glycosides de stéviol dans les différentes sous-catégories de denrées alimentaires et de la consommation d'aliments à valeur énergétique normale par rapport à celle d'aliments à valeur énergétique réduite.
- (6) Dans son avis, l'Autorité exprime la DJA de glycosides de stéviol en équivalents stéviols. L'exposition alimentaire aux glycosides de stéviol a également été exprimée en équivalents stéviols. Il convient donc que les doses maximales d'utilisation autorisées soient elles aussi exprimées en équivalents stéviols. Les doses maximales de glycosides de stéviol sont exprimées comme la somme de tous les glycosides de stéviol cités dans les spécifications et peuvent être converties en équivalents stéviols au moyen des coefficients de conversion figurant dans celles-ci.
- (7) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

## Modification du règlement (CE) n° 1333/2008

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

<sup>(1)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.<sup>(2)</sup> Avis scientifique du groupe sur les additifs alimentaires et les sources de nutriments ajoutés aux aliments concernant la sécurité des glycosides de stéviol pour les utilisations proposées en tant qu'additif alimentaire («Scientific Opinion on the safety of steviol glycosides for the proposed uses as a food additive»). *EFSA Journal* (2010); 8(4):1537.<sup>(3)</sup> Déclaration de l'EFSA: «Revised exposure assessment for steviol glycosides for the proposed uses as a food additive», *EFSA Journal* (2011); 9(01):1972.

*Article 2***Dispositions transitoires**

Par dérogation à l'article 2, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1129/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil par l'établissement d'une liste de l'Union des additifs alimentaires <sup>(1)</sup>, les inscriptions à l'annexe II, parties

B et E, du règlement (CE) n° 1333/2008 relatives aux glycosides de stéviol (E 960) s'appliquent à compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

*Article 3*

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

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

Fait à Bruxelles, le 11 novembre 2011.

*Par la Commission*  
*Le président*  
José Manuel BARROSO

---

<sup>(1)</sup> Voir page 1 du présent Journal officiel.

## ANNEXE

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

1) Dans la partie B2, l'inscription suivante relative à l'additif E 960 est insérée après l'inscription relative à l'additif E 959:

«E 960	Glycosides de stéviol»
--------	------------------------

2) Dans la partie E, les inscriptions suivantes relatives à l'additif E 960 sont insérées par ordre numérique dans les catégories de denrées alimentaires visées:

PARTIE E: ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE DENRÉES ALIMENTAIRES ET CONDITIONS D'UTILISATION

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
<b>01.4</b>	<b>Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	100	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
<b>03</b>	<b>Glaces de consommation</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
<b>04.2.2</b>	<b>Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	100	(60)	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et de légumes
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
<b>04.2.4.1</b>	<b>Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
<b>04.2.5.1</b>	<b>Confitures extra et gelées extra au sens de la directive 2001/113/CE</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
<b>04.2.5.2</b>	<b>Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons sucrée au sens de la directive 2001/113/CE</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
		(60): exprimés en équivalents stéviols			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.5.3	<b>Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	(60): exprimés en équivalents stéviols				
05.1	<b>Produits de cacao et de chocolat visés par la directive 2000/36/CE</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	270	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	(60): exprimés en équivalents stéviols				
05.2	<b>Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	270	(60)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glycosides de stéviol	350	(60)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 960	Glycosides de stéviol	2 000	(60)	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 960	Glycosides de stéviol	670	(60)	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	(60): exprimés en équivalents stéviols				
05.3	<b>Chewing-gum</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	3 300	(60)	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	(60): exprimés en équivalents stéviols				
05.4	<b>Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 960	Glycosides de stéviol	270	(60)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	(60): exprimés en équivalents stéviols				



Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
<b>06.3</b>	<b>Céréales pour petit-déjeuner</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
<b>07.2</b>	<b>Produits de boulangerie fine</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	Uniquement essoblaten – enrobage de papier comestible
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
<b>09.2</b>	<b>Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
<b>11.4.1</b>	<b>Édulcorants de table sous forme liquide</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	QS	(60)	
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
<b>11.4.2</b>	<b>Édulcorants de table sous forme de poudre</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	QS	(60)	
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
<b>11.4.3</b>	<b>Édulcorants de table sous forme de comprimés</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	QS	(60)	
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
<b>12.5</b>	<b>Soupes, potages et bouillons</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	40	(60)	Uniquement les soupes et potages à valeur énergétique réduite
		(60): exprimés en équivalents stéviols			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou ng/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
12.6	<b>Sauces</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	120	(60)	À l'exclusion de la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)
	E 960	Glycosides de stéviol	175	(60)	Uniquement la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
13.2	<b>Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	330	(60)	
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
13.3	<b>Aliments diététiques de régime contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	270	(60)	
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
14.1.3	<b>Nectars de fruits au sens de la directive 2001/112/CE du Conseil, nectars de légumes et produits similaires</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	100	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
14.1.4	<b>Boissons aromatisées</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	80	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
14.2.1	<b>Bière et boissons maltées</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	70	(60)	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol.: bière de table/ <i>Tafelbier/table beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf <i>Obergäriges Einfachbier</i> ; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
14.2.8	<b>Autres boissons alcoolisées, y compris les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol et les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	150	(60)	
		(60): exprimés en équivalents stéviols			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
15.1	<b>Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féculé</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	20	(60)	
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
15.2	<b>Fruits à coque transformés</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	20	(60)	
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
16.	<b>Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	100	(60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
17.1	<b>Compléments alimentaires sous forme solide, y compris sous forme de gélules ou de comprimés et sous d'autres formes similaires</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	670	(60)	
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
17.2	<b>Compléments alimentaires sous forme liquide</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	
		(60): exprimés en équivalents stéviols			
17.3	<b>Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher</b>				
	E 960	Glycosides de stéviol	1 800	(60)	
		(60): exprimés en équivalents stéviols			