



Conseil de  
l'Union européenne

Bruxelles, le 11 février 2015  
(OR. en)

6176/15  
ADD 1

DENLEG 30  
AGRI 59  
SAN 46

#### NOTE DE TRANSMISSION

---

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	11 février 2015
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D036822/04 - Annexes 1 et 2
Objet:	ANNEXES au RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION modifiant et rectifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de certains additifs alimentaires

---

Les délégations trouveront ci-joint le document D036822/04 - Annexes 1 et 2.

---

p.j.: D036822/04 - Annexes 1 et 2



COMMISSION  
EUROPÉENNE

Bruxelles, le **XXX**  
SANCO/11214/2014 Rev. 2 ANNEX  
(POOL/E3/2014/11214/11214R2-EN  
ANNEX.doc) D036822/04  
[...](2015) **XXX** draft

ANNEXES 1 to 2

## ANNEXES

au

### RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION

**modifiant et rectifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de certains additifs alimentaires**

## ANNEXE I

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

I. La partie A est modifiée comme suit:

1) Au point 1, le premier tiret est remplacé par le texte suivant:

«— le nom de l'additif alimentaire et son numéro E; il est possible d'utiliser d'autres noms et numéros E plus spécifiques figurant dans le règlement (UE) n° 231/2012, à l'exclusion des synonymes, si les additifs alimentaires ainsi désignés ont effectivement été ajoutés à une denrée alimentaire donnée.»

2) Le point 2. 1. est remplacé par le texte suivant:

«1. Seules les substances figurant sur la liste de la partie B de la présente annexe, telles que spécifiées dans le règlement (UE) n° 231/2012, peuvent être utilisées comme additifs dans des denrées alimentaires, sauf disposition particulière de la partie E de la présente annexe.»

3) Le point 2. 5. est remplacé par le texte suivant:

«5. Les colorants E 123, E 127, E 160b, E 161g, E 173, E 180 et leurs mélanges ne peuvent pas être vendus directement aux consommateurs.»

II. Dans la partie C, point 1 «Groupe I», la ligne relative à l'additif E 425 est remplacée par le texte suivant:

«

E 425	Konjac i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	10 g/kg, seuls ou en mélange <sup>(1)(2)(3)</sup>
-------	--	---

»

III. La partie E est modifiée comme suit:

- 1) Dans la catégorie 01.7.2 «Fromages affinés», les mentions relatives à l'E 235 sont modifiées comme suit:
  - a) la ligne relative à l'E 235 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 235	Natamycine	1 mg/dm <sup>2</sup> de surface (absence à 5 mm de profondeur)		Uniquement traitement externe des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle non prédécoupés
--	-------	------------	--	--	---

»;

- b) la note n° 8 est supprimée.
- 2) Dans la catégorie 01.7.3 «Croûtes de fromage comestibles», la note n° 67 est remplacée par le texte suivant:
 

«(67): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1<sup>er</sup> février 2013.»
- 3) Dans la catégorie 01.7.5 «Fromage fondus», la note n° 66 est remplacée par le texte suivant:
 

«(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1<sup>er</sup> février 2013.»
- 4) Dans la catégorie 01.7.6 «Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)», la ligne relative à l'E 235 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 235	Natamycine	1 mg/dm <sup>2</sup> de surface (absence à 5 mm de profondeur)		Uniquement traitement externe des produits à pâte dure, semi-dure et semi-molle non prédécoupés
--	-------	------------	--	--	---

».

5) La catégorie 02.1 «Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)» est modifiée comme suit:

a) la ligne relative à l'E 270 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
--	-------	----------------	----------------------	--	---

»;

b) la ligne relative à l'E 300 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
--	-------	------------------	----------------------	--	---

»;

c) la ligne relative à l'E 472c est remplacée par le texte suivant:

»

	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
--	--------	--	----------------------	--	---

».

6) Dans la catégorie 04.2.3 «Fruits et légumes en conserve», la première ligne relative aux E 220-228 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 220-228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses et les champignons transformés
--	-----------	--------------------------------	----	-----	--

».

7) Dans la catégorie 04.2.5.2 «Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE», la note n° 66 est remplacée par le texte suivant:

«(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1<sup>er</sup> février 2013.»

8) Dans la catégorie 05.2 «Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine», la cinquième ligne relative à l'E 961 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 961	Néotame	3		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût
--	-------	---------	---	--	--

».

9) La catégorie 05.4 «Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4» est modifiée comme suit:

a) la seconde ligne relative à l'E 961 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 961	Néotame	3		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût
--	-------	---------	---	--	--

»;

b) la nouvelle ligne suivante, relative à l'E 952, est insérée après la ligne relative à l'E 951:

«

	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement bombes de crème aromatisée à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
--	-------	---	-----	------	---

».

10) La catégorie 06.4.4 «Gnocchi de pomme de terre» est modifiée comme suit:

a) la ligne relative au groupe I est remplacée par le texte suivant:

«

	Groupe I	Additifs			À l'exception des gnocchi de pommes de terre frais réfrigérés
--	----------	----------	--	--	---

»;

b) les nouvelles lignes suivantes sont insérées après la ligne relative aux E 200-203:

«

	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		Uniquement les gnocchi de pommes de terre frais réfrigérés
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		Uniquement les gnocchi de pommes de terre frais réfrigérés
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		Uniquement les gnocchi de pommes de terre frais réfrigérés

	E 334	Acide tartrique [L(+)]	<i>quantum satis</i>		Uniquement les gnocchi de pommes de terre frais réfrigérés
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		Uniquement les gnocchi de pommes de terre frais réfrigérés

».

11) La catégorie 07.2 «Produits de boulangerie fine» est modifiée comme suit:

a) la ligne relative aux E 220-228 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 220-228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(3)	Uniquement biscuits secs
--	-----------	--------------------------------	----	-----	--------------------------

»;

b) la note n° 3 suivante est insérée après la note n° 2:

«(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO<sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO<sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.»

12) La catégorie 08.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004», est modifiée comme suit:

a) les lignes relatives aux additifs E 249-250 et E 261 sont remplacées par les lignes suivantes:

«

	E 249-250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka et tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
	E 261	Acétates de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés

»;



b) la note n° 7 est remplacée par le texte suivant:

«(7): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en  $\text{NaNO}_2$  ou en  $\text{NaNO}_3$ .»

c) la note n° 7' est supprimée;

d) la note n° 66 est remplacée par le texte suivant:

«(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1<sup>er</sup> février 2013.»

13) La catégorie 08.3.1 «Produits à base de viande non traités thermiquement» est modifiée comme suit:

a) les lignes suivantes relatives aux additifs E 315 et E 316 sont supprimées:

«

E 315	Acide érythorbique	500		Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
E 316	Érythorbate de sodium	500		Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve

»;

b) la note n° 7 est remplacée par le texte suivant:

«(7): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en  $\text{NaNO}_2$  ou en  $\text{NaNO}_3$ .»;

c) la note n° 66 est remplacée par le texte suivant:

«(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1<sup>er</sup> février 2013.»

14) La catégorie 08.3.2 «Produits à base de viande traités thermiquement» est modifiée comme suit:

- a) la nouvelle ligne suivante, relative aux E 310-320, est insérée après la ligne relative à l'E 316:

«

	E 310-320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement viande déshydratée
--	-----------	-----------------------	-----	----------	-------------------------------

»;

- b) la note n° 7 est remplacée par le texte suivant:

«(7): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en  $\text{NaNO}_2$  ou en  $\text{NaNO}_3$ .»;

- c) la note n° 13 suivante est insérée après la note n° 9:

«(13): Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.»;

- d) la note n° 66 est remplacée par le texte suivant:

«(66): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1<sup>er</sup> février 2013.»

- 15) La catégorie 08.3.3 «Boyaux, enrobages et décorations pour viande» est modifiée comme suit:

- a) la ligne relative à l'E 339 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 339	Phosphates de sodium	12 600	(4) (89)	Uniquement dans les boyaux naturels pour saucisses
--	-------	----------------------	--------	----------	--

»;

- b) la note n° 78 est remplacée par le texte suivant:

«(78): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1<sup>er</sup> février 2013.»;

c) la note n° 80 est remplacée par le texte suivant:

«(89): Le transfert dans le produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg.»

16) La catégorie 08.3.4.1 «Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants)» est modifiée comme suit:

a) la note n° 7 est remplacée par le texte suivant:

«(7): Quantité maximale exprimée en  $\text{NaNO}_2$  ou en  $\text{NaNO}_3$ .»;

b) la note n° 39 est remplacée par le texte suivant:

«(39): Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production, exprimée en  $\text{NaNO}_2$  ou en  $\text{NaNO}_3$ .»

17) La catégorie 08.3.4.2 «Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)» est modifiée comme suit:

a) la troisième ligne relative aux E 249-250 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 249-250	Nitrites	100	(39)	<b>Uniquement presunto, presunto da pá et paio do lombo et produits similaires:</b> salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois; <b>uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado et cecina et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.
--	-----------	----------	-----	------	--

»;

b) la note n° 39 est remplacée par le texte suivant:

«(39): Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production, exprimée en NaNO<sub>2</sub> ou en NaNO<sub>3</sub>.»

18) La catégorie 08.3.4.3 «Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)» est modifiée comme suit:

a) la note n° 7 est remplacée par le texte suivant:

«(7): Quantité maximale exprimée en NaNO<sub>2</sub> ou en NaNO<sub>3</sub>.»;

b) la note n° 39 est remplacée par le texte suivant:

«(39): Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production, exprimée en NaNO<sub>2</sub> ou en NaNO<sub>3</sub>.»

19) La catégorie 09.1.2 «Mollusques et crustacés non transformés» est modifiée comme suit:

a) les lignes relatives aux additifs E 220-228 et E 586 sont remplacées par les lignes suivantes:

«

	E 220-228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	(3) (10)	Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés et surgelés; crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , moins de 80 unités au kilo
	E 220-228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3) (10)	Uniquement crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , entre 80 et 120 unités au kilo
	E 220-228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	(3) (10)	Uniquement crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , plus de 120 unités au kilo
	E 586	4-Hexylrésorcinol	2	(90)	Uniquement crustacés frais, congelés ou surgelés

»;

b) la note n° 42 est remplacée par le texte suivant:

«(90): En tant que résidu dans la chair»

20) La catégorie 09.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés» est modifiée comme suit:

a) la troisième ligne relative à l'E 171 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 171	Dioxyde de titane	<i>quantum satis</i>		Uniquement poisson fumé
--	-------	-------------------	----------------------	--	-------------------------

»;

b) la seconde ligne relative à l'E 172 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	<i>quantum satis</i>		Uniquement poisson fumé
--	-------	---------------------------	----------------------	--	-------------------------

»;

c) la troisième ligne relative aux E 200-213 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 200-213	Acide sorbique — sorbates; acide benzoïque — benzoates	6 000	(1) (2)	Uniquement <i>Crangon crangon</i> et <i>Crangon vulgaris</i> cuites
--	-----------	--	-------	---------	---

»;

d) la deuxième ligne relative aux E 220-228 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 220-228	Anhydride sulfureux – sulfites	135	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , moins de 80 unités au kilo
--	-----------	--------------------------------	-----	----------	---

»;

e) la troisième ligne relative aux E 220-228 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 220-228	Anhydride sulfureux – sulfites	180	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , entre 80 et 120 unités au kilo
--	-----------	--------------------------------	-----	----------	---

»;

f) la cinquième ligne relative aux E 220-228 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 220-228	Anhydride sulfureux – sulfites	270	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , plus de 120 unités au kilo
--	-----------	--------------------------------	-----	----------	---

».

21) Dans la catégorie 09.3 «Œufs de poisson», la note n° 68 est remplacée par le texte suivant:

«(68): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 123 (amarante): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. Aux fins de l'article 22, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n° 1333/2008, cette quantité maximale s'applique à partir du 1<sup>er</sup> février 2013.»

22) La catégorie 10.2 «Œufs transformés et ovoproduits» est modifiée comme suit:

a) la première ligne relative à l'E 1505 est supprimée;

b) la deuxième ligne relative à l'E 1505 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 1505	Citrate de triéthyle	<i>quantum satis</i>		Uniquement blanc d'œuf séché
--	--------	----------------------	----------------------	--	------------------------------

».

23) La catégorie 14.2.7.1 «Vins aromatisés» est modifiée comme suit:

a) les lignes suivantes concernant les groupes II et III et les additifs alimentaires E 104, E 110, E 124 et E 160d sont supprimées:

«

	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>			Sauf <i>americano, bitter vino</i>
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Sauf <i>americano, bitter vino</i>
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	Sauf <i>americano, bitter vino</i>
	E 110	<i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orange S	50	(61)	Sauf <i>americano, bitter vino</i>
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	50	(61)	Sauf <i>americano, bitter vino</i>
	E 160d	Lycopène	10		

»;

b) la ligne suivante, relative à l'E 163, est insérée après la ligne relative à l'E 160d:

«

	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>americano</i>
--	-------	-------------	----------------------	--	-----------------------------

».



24) La catégorie 14.2.7.2 «Boissons aromatisées à base de vin» est modifiée comme suit:

- a) les lignes concernant les groupes II et III et l'additif E 160d sont supprimées;
- b) la ligne relative à l'E 104 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i>
--	-------	---------------------	----	------	-------------------------------

»;

- c) la ligne relative à l'E 110 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 110	<i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orange S	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i>
--	-------	---	----	------	-------------------------------

»;

- d) la ligne relative à l'E 124 est remplacée par le texte suivant:

«

	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i>
--	-------	--------------------------------	----	------	-------------------------------

»;

- e) la ligne relative à l'E 150a-d est remplacée par le texte suivant:

«

	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Sauf <i>sangria, claria, zurra</i>
--	----------	----------	----------------------	--	------------------------------------

».

25) La catégorie 17.1 «Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher» est modifiée comme suit:

a) la ligne relative à l'additif E 900 est remplacée par la ligne suivante:

«

	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	(91)	Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents
--	-------	----------------------	----	------	---

»;

b) la note n° 79 est remplacée par le texte suivant:

«(91): La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau.»

## ANNEXE II

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

- 1) Dans la partie 4 «Additifs alimentaires, y compris les supports, dans les arômes alimentaires», la ligne relative à l'E 423 «gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique» est remplacée par le texte suivant:

«

E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 03 "Glaces de consommation"; 07.2 "Produits de boulangerie fine"; 08.3 "Produits à base de viande", uniquement la viande de volaille transformée; 09.2 "Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés"; 16 "Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4".	500 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 14.1.4 "Boissons aromatisées", uniquement les boissons aromatisées ne contenant pas de jus de fruits et les boissons aromatisées gazeuses contenant du jus de fruits; 14.2 "Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool".	220 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 05.1 "Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE"; 05.2 "Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine"; 05.4 "Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4"; 06.3 "Céréales pour petit-déjeuner".	300 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 01.7.5 "Fromages fondus".	120 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 05.3 "Chewing-gum".	60 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 01.8 "Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons"; 04.2.5 "Confitures, gelées, marmelades et produits similaires"; 04.2.5.4 "Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque"; 08.3 "Produits à base de viande"; 12.5 "Soupes, potages et bouillons", 14.1.5.2 "Autres", uniquement le café instantané, le thé et les plats prêts à consommer à base de céréales.	240 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 10.2 "Œufs transformés et ovoproduits".	140 mg/kg dans la denrée

			alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories: 14.1.4 "Boissons aromatisées", uniquement les boissons aromatisées non gazeuses contenant du jus de fruits; 14.1.2 "Jus de fruits au sens de la directive 2001/112/CE et jus de légumes", uniquement les jus de légumes; 12.6 "Sauces", uniquement les sauces au jus de viande et les sauces sucrées.	400 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 15 "Amuse-gueules salés prêts à consommer".	440 mg/kg dans la denrée alimentaire finale

».

- 2) Dans la partie 6, tableau 7 «Acide alginique – alginates», la nouvelle ligne suivante, relative à l'E 404, est insérée après la ligne relative à l'E 403:

«

E 404	Alginate de calcium
-------	---------------------

».