Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►B

DIRECTIVE 2008/84/CE DE LA COMMISSION

du 27 août 2008

portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants

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

(Version codifiée)

(JO L 253 du 20.9.2008, p. 1)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►M1	Directive 2009/10/CE de la Commission du 13 février 2009	L 44	62	14.2.2009
►M2	Directive 2010/67/UE de la Commission du 20 octobre 2010	L 277	17	21.10.2010

▼B

DIRECTIVE 2008/84/CE DE LA COMMISSION

du 27 août 2008

portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants

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

(Version codifiée)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine ([1]), et notamment son article 3, paragraphe 3, point a),

considérant ce qui suit:

(1) La directive 96/77/CE de la Commission du 2 décembre 1996 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ([2]) a été modifiée à plusieurs reprises et de façon substantielle ([3]). Il convient, dans un souci de clarté et de rationalité, de procéder à la codification de ladite directive.

(2) Il est nécessaire d'établir des critères de pureté pour tous les additifs autres que les colorants et les édulcorants figurant dans 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 ([4]).

(3) Il est nécessaire de tenir compte des spécifications et des techniques d'analyse relatives aux additifs fixées par le Codex Alimentarius établi par le comité mixte FAO/OMS d'experts en matière d'additifs alimentaires (CMEAA).

(4) Les additifs alimentaires issus de méthodes de production ou de matières premières significativement différentes de celles évaluées par le comité scientifique de l'alimentation humaine ou différentes de celles mentionnées dans la présente directive doivent être soumis à l'Autorité européenne de sécurité des aliments, en vue d'une évaluation de leur sécurité, en accordant une attention particulière aux critères de pureté.

(5) Les mesures prévues à la présente directive sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale.

(6) La présente directive ne doit pas porter atteinte aux obligations des États membres concernant les délais de transposition en droit national des directives indiqués à l'annexe II, partie B,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

([1]) JO L 40 du 11.2.1989, p. 27.
([2]) JO L 339 du 31.12.1996, p. 1.
([3]) Voir annexe II, partie A.
([4]) JO L 61 du 18.3.1995, p. 1.

▼B

Article premier

Les critères de pureté visés à l'article 3, paragraphe 3, point a), de la directive 89/107/CEE, établis pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants mentionnés dans la directive 95/2/CE, figurent à l'annexe I de la présente directive.

Article 2

La directive 96/77/CE, telle que modifiée par les directives visées à l'annexe II, partie A, est abrogée, sans préjudice des obligations des États membres en ce qui concerne les délais de transposition en droit national des directives indiqués à l'annexe II, partie B.

Les références faites à la directive abrogée s'entendent comme faites à la présente directive et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe III.

Article 3

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

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

▼B

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

E 460 (i) CELLULOSE MICROCRISTALLINE

Synonymes	Gel de cellulose
Définition	La cellulose microcristalline est purifiée, partiellement dépolymérisée, préparée par traitement de l'alpha-cellulose, obtenue à partir de pulpe de souches naturelles de matière végétale fibreuses contenant des acides minéraux. Le degré de polymérisation est généralement inférieur à 400
Dénomination chimique	Cellulose
Einecs	232-674-9
Formule chimique	$(C_6H_{10}O_5)_n$
Poids moléculaire	Environ 36 000
Composition	Pas moins de 97 % calculé en cellulose sur la substance anhydre
Description	Poudre fine, blanche ou presque blanche et inodore