

**D036822/04**

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

**SÉNAT**

SESSION ORDINAIRE DE 2014-2015

---

---

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale  
le 19 février 2015

---

---

Enregistré à la Présidence du Sénat  
le 19 février 2015

**TEXTE SOUMIS EN APPLICATION DE  
L'ARTICLE 88-4 DE LA CONSTITUTION**

PAR LE GOUVERNEMENT,  
À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT.

**Règlement 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





Conseil de  
l'Union européenne

Bruxelles, le 11 février 2015  
(OR. en)

6176/15

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

---

Objet: RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION du XXX 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.

p.j.: D036822/04

Bruxelles, le **XXX**  
SANCO/11214/2014 Rev. 1  
(POOL/E3/2014/11214/11214R1-  
EN.doc) D036822/04  
[...](2015) **XXX** draft

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

**du **XXX****

**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**

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

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

du **XXX**

**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**

(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, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 établit une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et énonce leurs conditions d'utilisation.
- (2) L'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 établit une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriments et énonce leurs conditions d'utilisation.
- (3) Ces listes peuvent être mises à jour conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008<sup>2</sup>, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (4) La liste de l'Union des additifs alimentaires a été établie sur la base des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires conformément aux directives du Parlement et du Conseil 94/35/CE<sup>3</sup>, 94/36/CE<sup>4</sup> et 95/2/CE<sup>5</sup> et après un examen de leur conformité aux articles 6, 7 et 8 du règlement (CE) n° 1333/2008. La liste de l'Union répertorie les additifs alimentaires selon les catégories de denrées alimentaires auxquelles ils peuvent être ajoutés.

---

<sup>1</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

<sup>2</sup> Règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 1).

<sup>3</sup> 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 (JO L 237 du 10.9.1994, p. 3).

<sup>4</sup> 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 (JO L 237 du 10.9.1994, p. 13).

<sup>5</sup> 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 (JO L 61 du 18.3.1995, p. 1).

- (5) Certaines erreurs, dues aux difficultés rencontrées lors du transfert des additifs alimentaires dans le nouveau système de catégorisation prévu à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, ont été détectées et doivent être corrigées. D'autres dispositions doivent être précisées.
- (6) L'annexe II ne répertorie pas les différentes formes sous lesquelles les additifs alimentaires peuvent être utilisés. Ainsi, les sorbitols [E 420] existent sous les formes de sorbitol [E 420 (i)] ou de sirop de sorbitol [E 420 (ii)], les citrates de sodium [E 331] sous les formes de citrate monosodique [E 331 (i)], de citrate disodique [E 331 (ii)] et de citrate trisodique [E 331 (iii)]. Ces formes sont indiquées dans le règlement (CE) n° 231/2012 de la Commission<sup>6</sup>. Il convient de préciser qu'on peut utiliser les différentes formes des additifs alimentaires autorisés.
- (7) La canthaxanthine (E 161g) ne devrait pas être vendue directement aux consommateurs. Il convient donc de modifier l'annexe II, partie A, point 2. 5., du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (8) Le konjac (E 425) ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. Il convient donc d'introduire l'appel de note (2) à l'annexe II, partie C, point 1. «Groupe I:», ligne relative à l'E 425.
- (9) Dans les catégories de denrées alimentaires 01.7.2 «Fromages affinés» et 01.7.6 «Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)», il y a lieu de préciser que la natamycine (E 235) ne peut être utilisée que pour le traitement externe de fromages et de produits fromagers non prédécoupés.
- (10) Il convient de s'en tenir à un libellé cohérent des notes concernant les quantités maximales d'aluminium provenant de laques aluminiques instaurées par le règlement (UE) n° 380/2012 de la Commission<sup>7</sup>. La phrase «Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée» devrait apparaître dans toutes les notes se référant à des additifs alimentaires déterminés dans les catégories suivantes: 01.7.3 «Croûtes de fromage comestibles»; 01.7.5 «Fromages fondus»; 04.2.5.2 «Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE»; 08.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004»; 08.3.1 «Produits à base de viande non traités thermiquement»; 08.3.2 «Produits à base de viande traités thermiquement»; 08.3.3 «Boyaux, enrobages et décorations pour viande»; 09.3 «Œufs de poisson».
- (11) Concernant la catégorie 02.1 «Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)», certains additifs ne devraient pas être utilisés dans les huiles vierges et les huiles d'olive.
- (12) Concernant la catégorie 04.2.3 «Fruits et légumes en conserve», il convient d'autoriser l'utilisation de l'anhydride sulfureux et des sulfites (E 200-228) dans les champignons transformés.

---

<sup>6</sup> Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).

<sup>7</sup> Règlement (UE) n° 380/2012 de la Commission du 3 mai 2012 modifiant les dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil régissant les conditions d'utilisation et les quantités utilisées applicables aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (JO L 119 du 4.5.2012, p. 14).

- (13) Concernant les catégories 05.2 «Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine» et 05.4 «Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4», il y a lieu de fixer à 3 mg/kg la quantité maximale de néotame (E 961) utilisé comme exhausteur de goût dans les confiseries à base d'amidon.
- (14) Concernant la catégorie 05.4 «Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4», il convient d'autoriser l'acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca (E 952) dans les bombes de crème aromatisée.
- (15) Concernant la catégorie 06.4.4 «Gnocchi de pomme de terre», l'utilisation d'additifs dans les gnocchi frais réfrigérés devrait être limitée à un certain nombre d'additifs du groupe I.
- (16) Dans la catégorie 07.2 «Produits de boulangerie fine», il y a lieu de préciser l'utilisation de l'anhydride sulfureux et des sulfites (E 200-228).
- (17) Dans la catégorie 08.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004», il convient de corriger la mention de l'acétate de potassium (E 261) en «acétates de potassium».
- (18) Dans la catégorie 08.3.1 «Produits à base de viande non traités thermiquement», les lignes relatives à l'acide érythorbique (E 315) et à l'érythorbate de sodium (E 316) devraient être supprimées.
- (19) Dans les catégories 08.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004», 08.3.1 «Produits à base de viande non traités thermiquement», 08.3.2 «Produits à base de viande traités thermiquement» et 08.3.4 «Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates», il y a lieu de clarifier l'expression des quantités maximales des nitrites (E 249-250) et des nitrates (E 251-252).
- (20) Concernant la catégorie 08.3.2 «Produits à base de viande traités thermiquement», l'utilisation de gallates, de BHQT et de BHA (E 310-320) devrait être autorisée dans la viande déshydratée.
- (21) Dans la catégorie 08.3.3 «Boyaux, enrobages et décorations pour viande», il convient de corriger l'appel de note (80) en (89).
- (22) Dans la catégorie 08.3.4.2 «Produits traditionnels traités en salaison sèche», il convient de réintroduire une quantité maximale de nitrites (E 249-250) pour les produits *jamón curado*, *paleta curada*, *lomo embuchado* et *cecina* et les produits similaires.
- (23) Dans les catégories 09.1.2 «Mollusques et crustacés non transformés» et 09.2: «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés», il y a lieu de préciser que le nombre d'unités dont dépendent les quantités maximales de l'anhydride sulfureux et des sulfites (E 200-228) doit être exprimé en kilo, ainsi que de clarifier et de corriger la note relative à l'4-hexylrésorcinol (E 586).

- (24) Dans la catégorie 09.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés», l'utilisation du dioxyde de titane (E 171) et des oxydes et hydroxydes de fer (E 172) devrait être limitée au poisson fumé.
- (25) Dans la catégorie 09.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés», il convient de préciser que la quantité maximale d'acide sorbique, de sorbates, d'acide benzoïque et de benzoates (E 200-213) s'applique aux additifs ajoutés seuls ou en mélange, qu'elle s'applique à la somme et que les quantités sont exprimées en acide libre.
- (26) Dans la catégorie 10.2 «Œufs transformés et ovoproduits», la quantité maximale de citrate de triéthyle (E 1505) ne devrait s'appliquer qu'au blanc d'œuf séché.
- (27) Concernant les catégories 14.2.7.1 «Vins aromatisés» et 14.2.7.2: «Boissons aromatisées à base de vin», il convient d'ajuster l'utilisation de colorants appartenant aux groupes II et III aux utilisations autorisées par la directive 94/36/CE.
- (28) Dans 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», il convient de modifier l'appel de note (79) et de l'ajouter dans la ligne relative à l'additif alimentaire diméthylpolysiloxane (E 900).
- (29) À l'annexe III, partie 4 «Additifs alimentaires, y compris les supports, dans les arômes alimentaires», du règlement (CE) n° 1333/2008, les quantités maximales de gomme arabique modifiée à l'acide octénylesuccinique (E 423) devraient s'appliquer aux denrées alimentaires finales. À l'annexe III, partie 6 «Définition de groupes d'additifs alimentaires aux fins des parties 1 à 5», tableau 7 «Acide alginique – alginates», il convient d'ajouter l'alginate de calcium (E 404).
- (30) Conformément à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1331/2008, la Commission est tenue de recueillir l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») avant de mettre à jour la liste de l'Union des additifs alimentaires figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, sauf si la mise à jour n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Puisque la liste de l'Union est modifiée de manière à y inclure des utilisations d'additifs déjà autorisées par les directives 94/35/CE, 94/36/CE et 95/2/CE, il s'agit d'une mise à jour qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'Autorité.
- (31) Il convient dès lors de modifier et de rectifier les annexes II et III du règlement du règlement (CE) n° 1333/2008 en conséquence.
- (32) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

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

*Article 2*

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

*Par la Commission*  
*Le président*  
*Jean-Claude JUNCKER*