

D034226/02

ASSEMBLÉE NATIONALE

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2013-2014

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
le 26 août 2014

Enregistré à la Présidence du Sénat
le 22 août 2014

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

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT

Règlement (UE) de la Commission modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de diphosphates (E 450) comme poudre à lever et correcteur d'acidité dans les pâtes levées préparées

E 9609



Conseil de
l'Union européenne

**Bruxelles, le 31 juillet 2014
(OR. en)**

12339/14

**DENLEG 142
AGRI 527
SAN 310**

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	30 juillet 2014
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D034226/02
Objet:	RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION du XXX modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de diphosphates (E 450) comme poudre à lever et correcteur d'acidité dans les pâtes levées préparées

Les délégations trouveront ci-joint le document D034226/02.

p.j.: D034226/02



Bruxelles, le **XXX**
SANCO/11298/2014 Rev. 1
(POOL/E3/2014/11298/11298R1-
EN.doc) D034226/02
[...](2014) **XXX** draft

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du **XXX**

modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de diphosphates (E 450) comme poudre à lever et correcteur d'acidité dans les pâtes levées préparées

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

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du **XXX**

modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de diphosphates (E 450) comme poudre à lever et correcteur d'acidité dans les pâtes levées préparées

(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 alimentaires¹, 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) La liste de l'Union des additifs alimentaires peut être mise à jour conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil², soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (3) Une demande d'autorisation concernant l'utilisation de diphosphates (E 450) comme poudre à lever et correcteur d'acidité dans les pâtes levées préparées a été introduite le 7 juillet 2013 et communiquée aux États membres.
- (4) La fabrication de pâtes fraîches destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires nécessite un assemblage de bicarbonate de sodium (E500), de diphosphates (E450) et de levure. Il faut éviter que ces pâtes lèvent à basse température mais le processus de levage ne devrait être activé qu'au cours de la phase de préparation finale par le consommateur. Le bicarbonate de sodium est essentiellement responsable du levage, tandis que la levure à faible activité de levage est davantage nécessaire pour le développement d'arômes typiques. Les diphosphates sont utilisés comme correcteurs d'acidité afin de maîtriser la production de dioxyde de carbone à partir du bicarbonate de sodium.

¹ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

² 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).

- (5) Un assemblage réalisé à partir de bicarbonate de sodium, de diphosphates et de levure constitue une alternative à la farine fermentante dans laquelle des teneurs en phosphates plus élevées sont autorisées. L'autorisation de l'utilisation de diphosphates dans les pâtes levées préparées ne devrait donc pas augmenter l'apport en phosphates. Il convient par conséquent d'autoriser l'utilisation de diphosphates comme poudre à lever et correcteur d'acidité dans les pâtes levées destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires.
- (6) 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 (EFSA) pour mettre à jour la liste de l'Union des additifs alimentaires figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, sauf si cette mise à jour n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Étant donné qu'il est considéré que l'autorisation d'utiliser les diphosphates comme poudre à lever et correcteur d'acidité dans les pâtes levées destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires ne pose aucun problème de sécurité, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'EFSA.
- (7) Il y a donc lieu de modifier l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 en conséquence.
- (8) 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 du présent règlement.

Article 2

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
José Manuel BARROSO