Conseil de
l'Union européenne

Bruxelles, le 23 juillet 2025
(OR. en)

11822/25

DENLEG 37
FOOD 70
SAN 482

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	18 juillet 2025
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
Objet:	RÈGLEMENT (UE) …/... DE LA COMMISSION du XXX modifiant le règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation d'acide sorbique (E 200) et de sorbate de potassium (E 202) dans les mousses végétales non traitées thermiquement

Les délégations trouveront ci-joint le document D(2025) 107732.

p.j.: D(2025) 107732

COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le XXX
PLAN/2025/788 (PLAN/2025/788/788-EN.docx) D107732/02
[…](2025) XXX draft

RÈGLEMENT (UE) …/... DE LA COMMISSION

du XXX

modifiant le règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation d'acide sorbique (E 200) et de sorbate de potassium (E 202) dans les mousses végétales non traitées thermiquement

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

RÈGLEMENT (UE) …/... DE LA COMMISSION

du XXX

modifiant le règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation d'acide sorbique (E 200) et de sorbate de potassium (E 202) dans les mousses végétales non traitées thermiquement

(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) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires[1], et notamment son article 10, paragraphe 3,

vu le règlement (CE) nº 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[2], et notamment son article 7, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 1333/2008 établit la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et énonce leurs conditions d'utilisation.

(2) Conformément à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1331/2008, la liste de l'Union des additifs alimentaires peut être mise à jour soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande d'un État membre ou d'une partie intéressée.

(3) En juin 2024, une demande d'autorisation a été présentée à la Commission en vue de l'utilisation du sorbate de potassium (E 202) en tant que conservateur dans les mousses végétales non traitées thermiquement avec une quantité maximale de 500 mg/kg. La demande a ensuite été rendue accessible aux États membres conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 1331/2008.

(4) Conformément à l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008, l'acide sorbique (E 200) et le sorbate de potassium (E 202) sont réglementés en tant que groupe [acide sorbique — sorbate de potassium (E 200-202)] et sont autorisés en vue d'une utilisation combinée dans une grande variété de denrées alimentaires. Dans la catégorie de denrées alimentaires 16 «Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4», le groupe acide sorbique — sorbate de potassium (E 200-202) est autorisé en vue de son

[1] JO L 354 du 31.12.2008, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
[2] JO L 354 du 31.12.2008, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.

utilisation dans les desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement avec une quantité maximale de 300 mg/kg, dans le *frugtgrød*, le *rote Grütze* et le *pasha*, et dans les desserts à base d'eau gélifiés à la gélatine et aromatisés aux fruits avec une quantité maximale de 1 000 mg/kg et dans l'*ostkaka* avec une quantité maximale de 2 000 mg/kg.

(5) Les mousses végétales non traitées thermiquement sont des desserts présentant différents goûts (par exemple, fruits, chocolat) et un pH compris entre 3,5 et 5,5, qui ne peuvent pas être pasteurisés ni stérilisés, car ces procédés détruiraient leurs caractéristiques organoleptiques, par exemple leur texture aérée, leur onctuosité et leur consistance. Ainsi, l'utilisation d'un conservateur est nécessaire pour garantir la sécurité microbiologique du produit jusqu'à la fin de sa durée de conservation. Le sorbate de potassium (E 202) a été recensé comme un conservateur adapté à une utilisation dans les mousses végétales non traitées thermiquement avec une quantité maximale de 500 mg/kg en raison de son efficacité à un pH acide inférieur à 7,4 et de son absence d'effet négatif sur le goût.

(6) Le 1er mars 2019, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a rendu un avis scientifique sur le suivi de la réévaluation de l'acide sorbique (E 200) et du sorbate de potassium (E 202) en tant qu'additifs alimentaires[3]. Sur la base de nouvelles données concernant la toxicité pour la reproduction, l'Autorité a remplacé la dose journalière admissible (DJA) provisoire par une nouvelle DJA de groupe de 11 mg d'acide sorbique/kg de poids corporel par jour pour l'acide sorbique (E 200) et son sel de potassium (E 202). Les estimations d'exposition étaient bien inférieures à la nouvelle DJA de groupe pour tous les groupes de population, tant au niveau moyen qu'au niveau élevé.

(7) Conformément à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1331/2008, la Commission est tenue de recueillir l'avis de l'Autorité pour la mise à jour de la liste de l'Union des additifs alimentaires figurant à l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008, sauf si cette mise à jour n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. L'acide sorbique (E 200) et le sorbate de potassium (E 202) étant autorisés dans une grande variété de denrées alimentaires par le règlement (CE) nº 1333/2008, y compris dans différents desserts de la catégorie de denrées alimentaires 16 «Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4», l'utilisation proposée dans les mousses végétales non traitées thermiquement ne devrait pas avoir d'incidence significative sur l'exposition globale, qui restera par conséquent inférieure à la DJA. Cela est également confirmé par l'estimation fournie par le demandeur, qui a utilisé le modèle d'absorption des additifs alimentaires élaboré par l'Autorité. L'utilisation de l'acide sorbique (E 200) et du sorbate de potassium (E 202) dans les mousses végétales non traitées thermiquement n'est donc pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine et, par conséquent, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'Autorité.

(8) Par conséquent, il convient d'autoriser l'utilisation de l'acide sorbique (E 200) et du sorbate de potassium (E 202) en tant que conservateurs dans les mousses végétales non traitées thermiquement avec une quantité maximale de 500 mg/kg.

---

[3] Avis scientifique intitulé «Opinion on the follow-up of the re-evaluation of sorbic acid (E200) and potassium sorbate (E202) as food additives», *EFSA Journal*, 2019;17(3):5625, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5625.

(9) Il y a lieu dès lors de modifier le règlement (CE) nº 1333/2008 en conséquence.

(10) Les mesures prévues par le 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) nº 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
La présidente
Ursula VON DER LEYEN