

RÈGLEMENT (UE) N° 510/2013 DE LA COMMISSION

du 3 juin 2013

modifiant les annexes I, II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation des oxydes et hydroxydes de fer (E 172), de l'hydroxypropylméthylcellulose (E 464) et des polysorbates (E 432-E 436) pour le marquage de certains fruits

(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⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2, son article 10, paragraphe 3, et son article 30, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

(1) L'annexe I du règlement (CE) n° 1333/2008 établit les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires et d'additifs alimentaires dans les additifs et enzymes alimentaires.

(2) En tant que de besoin et eu égard aux progrès scientifiques ou aux évolutions technologiques, des catégories fonctionnelles peuvent être ajoutées à l'annexe I du règlement (CE) n° 1333/2008.

(3) La recherche et le développement ont montré que les oxydes et hydroxydes de fer (E 172) appliqués sur la surface des fruits ou des légumes dont certaines parties avaient fait l'objet d'une dépigmentation (par traitement au laser, par exemple) amplifient le contraste entre ces parties et le reste de la surface à la suite d'une interaction avec certains composants épidermiques libérés. Cet effet peut être utilisé pour le marquage de fruits ou de légumes. Il convient par conséquent d'ajouter une catégorie fonctionnelle appelée «amplificateurs de contraste» à l'annexe I du règlement (CE) n° 1333/2008.

(4) L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 établit la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et énonce leurs conditions d'utilisation.

(5) L'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 établit la 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.

(6) Ces listes peuvent être modifiées conformément à la procédure prévue par le 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⁽²⁾.

(7) En vertu de l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, la liste de l'Union des additifs alimentaires peut être mise à jour soit sur l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.

(8) Une demande d'autorisation concernant l'utilisation des oxydes et hydroxydes de fer (E 172) comme amplificateurs de contraste, de l'hydroxypropylméthylcellulose (E 464) comme agent d'enrobage pour le marquage indélébile de certains fruits et des polysorbates (E 432-E 436) comme émulsifiants dans la préparation de l'amplificateur de contraste a été introduite le 8 avril 2011 et a été mise à la disposition des États membres.

(9) Une nouvelle technique de marquage utilisant le laser au dioxyde de carbone pour graver des informations sur la surface des fruits frais a été mise au point. Le rayon d'un laser peut laisser une marque visible sur la surface de certaines denrées alimentaires en provoquant sa dépigmentation immédiate, mais ce n'est pas le cas pour toutes les denrées. Dès lors, l'utilisation des oxydes et hydroxydes de fer (E 172) comme amplificateurs de contraste, de l'hydroxypropylméthylcellulose (E 464) comme agent d'enrobage et des polysorbates (E 432-E 436) comme émulsifiants dans la préparation de l'amplificateur de contraste pour accentuer le contraste et permettre le marquage indélébile de certains fruits répond à un besoin technologique. Les oxydes et hydroxydes de fer (E 172) font clairement ressortir le contraste entre les parties marquées d'un fruit et le reste de sa surface, l'hydroxypropylméthylcellulose (E 464) forme une pellicule protectrice sur les parties marquées et les polysorbates (E 432-E 436) assurent une dispersion homogène de la préparation d'additifs alimentaires sur les parties marquées des denrées alimentaires.

(10) L'utilisation d'additifs alimentaires doit présenter des avantages ou un intérêt pour le consommateur. La nouvelle technique de marquage peut servir à reproduire la totalité ou une partie des mentions qui sont obligatoires en vertu de la législation de l'Union ou de la législation des États membres. En outre, l'utilisation de la nouvelle technique de marquage peut présenter un intérêt pour les consommateurs lorsque la marque et la méthode de production font l'objet d'une mention facultative.

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

- (11) En outre, la nouvelle technique de marquage indélébile offre une solution de rechange aux étiquettes adhésives détachables qui sont actuellement utilisées et elle limite les risques de perte, de mélange ou d'échange de denrées alimentaires, facilitant ainsi le transport et l'entreposage des fruits concernés. À cet égard, l'indication du code PLU (numéro d'identification utilisé par les exploitants du secteur alimentaire pour faciliter l'encaissement et le contrôle des stocks de produits), du code QR (code à barres matriciel permettant le scannage à grande vitesse des informations codées) et d'un code à barres peut aussi se révéler utile. Il convient par conséquent d'autoriser l'indication de ces informations sur certains fruits.
- (12) Les oxydes et hydroxydes de fer (E 172), l'hydroxypropylméthylcellulose (E 464) et les polysorbates (E 432- E 436) doivent être utilisés en petites quantités et uniquement sur la partie externe des fruits; ils ne devraient pas migrer de manière significative à l'intérieur des fruits. C'est la raison pour laquelle le traitement des fruits dont la peau n'est normalement pas consommée n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Il convient par conséquent de n'autoriser l'utilisation des oxydes et hydroxydes de fer (E 172) et de l'hydroxypropylméthylcellulose (E 464) que pour le marquage des agrumes, des melons et des grenades et l'utilisation des polysorbates (E 432-E 436) que pour la préparation de l'amplificateur de contraste.
- (13) Les oxydes et hydroxydes de fer (E 172) ont été évalués pour la dernière fois par le Comité scientifique de l'alimentation humaine en 1975 ⁽¹⁾. Il est ressorti de l'évaluation que seulement 1 % des oxydes et hydroxydes de fer est susceptible de solubilisation dans le tractus gastro-intestinal humain et, par conséquent, le Comité a fixé une dose journalière admissible sans en préciser la limite supérieure. L'hydroxypropylméthylcellulose (E 464) a été évaluée pour la dernière fois par le Comité scientifique de l'alimentation humaine en 1992 ⁽²⁾. Une dose journalière admissible «non spécifiée» a été attribuée à un groupe de cinq celluloses modifiées. En 1983, le Comité a fixé une dose journalière admissible de 10 mg/kg de masse corporelle par jour pour le groupe des polysorbates (E 432-E 436) ⁽³⁾. La Commission a indiqué dans son rapport sur la consommation des additifs alimentaires dans l'Union européenne ⁽⁴⁾ qu'il pourrait être nécessaire de soumettre les polysorbates (E 432-E 436) à une évaluation plus réaliste de la consommation qui soit fondée sur les niveaux réels d'utilisation des additifs alimentaires. L'Autorité européenne de sécurité des aliments devrait réaliser cette évaluation de la consommation à l'occasion de la réévaluation des polysorbates (E 432-E 436) qui, conformément au règlement (UE) n° 257/2010 de la Commission ⁽⁵⁾, doit être achevée avant la fin de 2016. Dans l'intervalle, il y a lieu de n'examiner les éventuelles demandes d'utilisation que si elles ont trait à des substances contribuant de manière insignifiante à la consommation totale de polysorbates.
- (14) 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 avant de mettre à jour les listes de l'Union des additifs alimentaires figurant aux annexes II et III 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 que l'autorisation de l'utilisation des oxydes et hydroxydes de fer (E 172) et de l'hydroxypropylméthylcellulose (E 464) pour le marquage des agrumes, des melons et des grenades et de l'utilisation des polysorbates (E 432-E 436) pour la préparation de l'amplificateur de contraste constitue une mise à jour de ces listes qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine, il n'est pas nécessaire de demander l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments.
- (15) Conformément aux dispositions transitoires du règlement (UE) n° 1129/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en vue d'y inclure une liste de l'Union des additifs alimentaires ⁽⁶⁾, l'annexe II établissant la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et leurs conditions d'utilisation s'applique à partir du 1^{er} juin 2013. Il est nécessaire, pour que soit autorisée l'utilisation des oxydes et hydroxydes de fer (E 172) et de l'hydroxypropylméthylcellulose (E 464) pour le marquage de certains fruits avant cette date, de prévoir une date antérieure de mise en application pour ces additifs alimentaires.
- (16) Il convient dès lors de modifier les annexes I, II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 en conséquence.
- (17) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les annexes I, II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 sont modifiées 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*.

⁽¹⁾ http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_01.pdf

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf

⁽³⁾ http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_15.pdf

⁽⁴⁾ COM(2001) 542 final.

⁽⁵⁾ JO L 80 du 26.3.2010, p. 19.

⁽⁶⁾ JO L 295 du 12.11.2011, p. 1.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 3 juin 2013.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

Le règlement (CE) n° 1333/2008 est modifié comme suit:

1) À l'annexe I, le point 27 suivant est ajouté:

«27. Les “amplificateurs de contraste” sont des substances qui, appliquées sur la surface des fruits ou des légumes dont certaines parties ont fait l'objet d'une dépigmentation (par traitement au laser, par exemple), contribuent à faire ressortir ces parties du reste de la surface en leur donnant de la couleur à la suite d'une interaction avec certains composants épidermiques.»

2) L'annexe II est modifiée comme suit:

a) dans la partie B, point 3 «Additifs autres que les colorants et les édulcorants», la mention suivante est insérée après la mention relative à l'additif E 170:

«E 172	Oxydes et hydroxydes de fer»
--------	------------------------------

b) dans la partie E, la catégorie de denrées alimentaires 04.1.1 «Fruits et légumes frais entiers» est modifiée comme suit:

i) la mention suivante est insérée avant la mention relative aux additifs E 200-203:

«E 172	Oxydes et hydroxydes de fer	6	Uniquement comme amplificateurs de contraste pour le marquage des agrumes, des melons et des grenades de manière à: — reproduire la totalité ou une partie des mentions qui sont obligatoires en vertu de la législation de l'Union et/ou la législation nationale, et/ou — indiquer facultativement la marque, la méthode de production, le code PLU, le code QR et/ou le code à barres	Période d'application: à partir du 24 juin 2013»
--------	-----------------------------	---	---	---

ii) la mention suivante est insérée après la mention relative à l'additif E 445:

«E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	10	Uniquement pour les agrumes, les melons et les grenades de manière à: — reproduire la totalité ou une partie des mentions qui sont obligatoires en vertu de la législation de l'Union et/ou la législation nationale, et/ou — indiquer facultativement la marque, la méthode de production, le code PLU, le code QR et/ou le code à barres	Période d'application: à partir du 24 juin 2013»
--------	------------------------------	----	---	---

3) À l'annexe III, partie 2, la mention relative aux additifs E 432-E 436 est remplacée par le texte suivant:

«E 432-E 436	Polysorbates	<i>quantum satis</i>	Préparations de colorants, d'amplificateurs de contraste, d'antioxydants liposolubles et d'agents d'enrobage pour fruits»
--------------	--------------	----------------------	---