

**RÈGLEMENT (UE) N° 969/2014 DE LA COMMISSION****du 12 septembre 2014****modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation d'ascorbate de calcium (E 302) et d'alginate de sodium (E 401) dans certains fruits et légumes non transformés****(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 la liste des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires au sein de l'Union européenne et énonce leurs conditions d'utilisation.
- (2) Cette liste 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 Conseil <sup>(2)</sup>, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (3) Une demande d'autorisation portant sur l'utilisation d'ascorbate de calcium (E 302) et d'alginate de sodium (E 401) en tant qu'agents de glaçage dans certains fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés a été soumise le 12 novembre 2012 et rendue accessible aux États membres, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 1331/2008.
- (4) La demande de fruits et légumes frais prédecoupés est en augmentation constante, un phénomène qui s'explique principalement par le caractère pratique de ces produits prêts à la consommation, mais aussi par les bénéfices pour la santé liés à leur consommation.
- (5) Par «fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés», on entend des fruits et légumes qui ont été nettoyés, épluchés et/ou coupés et/ou débarrassés de leur péduncule, puis emballés et réfrigérés. Certains composants des fruits et légumes risquent de se dégrader sous l'effet de l'oxygène ou de la lumière, or le fait d'éplucher, de couper ou de débarrasser de leur péduncule ces denrées expose leur intérieur à ces deux éléments. Les atteintes aux tissus des fruits et légumes entraînent de nombreuses altérations physiologiques (tels l'oxydation, le brunissement, etc.), qui réduisent la qualité nutritive des denrées et doivent être limitées au minimum.
- (6) L'utilisation d'ascorbate de calcium (E 302) et d'alginate de sodium (E 401) dans certains fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés répond à un besoin technologique. Combinés, ces additifs forment un gel comestible qui est appliqué à la surface des fruits et légumes et constitue un film protecteur, une barrière physique à l'oxygène et à l'humidité qui réduit la transpiration et la dessiccation superficielle des fruits et légumes. Les réactions de dégradation physiologique sont par conséquent freinées, ce qui contribue à préserver la qualité nutritive des fruits et légumes. Ainsi, le gel permet de conserver ces denrées dans de meilleures conditions et plus longtemps.
- (7) L'utilisation d'ascorbate de calcium (E 302) et d'alginate de sodium (E 401) en tant qu'agents de glaçage permettrait d'augmenter la capacité de conservation des fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés tout au long de leur durée de conservation et, partant, d'accroître la disponibilité et la commercialisation des fruits et légumes frais prédecoupés et prêts à consommer.
- (8) L'ascorbate de calcium (E 302) et l'alginate de sodium (E 401) appartiennent au groupe d'additifs pour lesquels aucune dose journalière admissible n'a été précisée <sup>(3)</sup>. Cela signifie que ces additifs sont sans risque pour la santé aux teneurs nécessaires pour obtenir l'effet technologique souhaité.

<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> Rapport de la Commission sur la consommation des additifs alimentaires dans l'Union européenne [COM(2001) 542 final].

- (9) 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 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. L'autorisation de l'utilisation d'ascorbate de calcium (E 302) et d'alginate de sodium (E 401) en tant qu'agents de glaçage de fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés constitue une mise à jour de la liste qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine; dès lors, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments.
- (10) L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 autorise déjà l'utilisation d'ascorbate de calcium (E 302) pour les denrées alimentaires de la catégorie 04.1.2 «Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés», à la condition suivante: «Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées».
- (11) Par conséquent, il convient d'autoriser l'utilisation d'alginate de sodium (E 401) en tant qu'agent de glaçage à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, pour la catégorie de denrées 04.1.2 «Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés», uniquement en combinaison avec l'ascorbate de calcium (E 302), sous la forme d'un gel comestible, en fixant respectivement à 2 400 mg/kg et à 800 mg/kg la quantité maximale de ces additifs.
- (12) Dès lors, il convient de modifier en conséquence l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (13) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

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 12 septembre 2014.

*Par la Commission*  
*Le président*  
José Manuel BARROSO

ANNEXE

À l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 1333/2008, l'entrée suivante est ajoutée dans la catégorie de denrées alimentaires 04.1.2 «Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés», après l'entrée correspondante à l'additif alimentaire E 333:

|  |                                                                                                                                                                                  |                    |       |      |                                                                                                                                               |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | «E 401                                                                                                                                                                           | Alginate de sodium | 2 400 | (82) | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, destinés à la vente au consommateur final |
|  | (82): Ne peut être utilisé qu'en combinaison avec le E 302, l'un et l'autre en tant qu'agents de glaçage, la quantité de E 302 dans l'aliment final ne dépassant pas 800 mg/kg.» |                    |       |      |                                                                                                                                               |