

RÈGLEMENT (UE) 2015/538 DE LA COMMISSION**du 31 mars 2015****modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation d'acide benzoïque — benzoates (E 210-213) dans les crevettes cuites en saumure****(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 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) 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 ⁽²⁾, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (3) Une demande de modification de la liste de l'Union des additifs alimentaires a été présentée par la *Danish Seafood Association* en vue d'augmenter la quantité maximale autorisée d'acide benzoïque — benzoates (E 210-213) dans les crevettes cuites en saumure.
- (4) L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 fixe les quantités maximales d'utilisation d'acide sorbique — sorbates, d'acide benzoïque — benzoates (E 200-213) à 2 000 mg/kg de produits de poisson et de la pêche en semi-conserve, y compris crustacés, mollusques, surimi et pâtes de poisson/crustacés et de crustacés et mollusques cuits. Dans les crustacés et mollusques cuits, la quantité maximale autorisée d'acide benzoïque — benzoates (E 210-213) est même descendue à 1 000 mg/kg.
- (5) Ces quantités maximales autorisées dans les crevettes cuites en saumure avec un pH de 5,6 à 5,7 devraient être suffisantes pour empêcher la croissance de *Listeria monocytogenes* à des températures de refroidissement comprises entre 5 et 8 °C. Toutefois, de légères variations des paramètres de conservation peuvent entraîner la croissance de *Listeria monocytogenes*. Une méthode prédictive mathématique a été élaborée à l'université technologique du Danemark, afin de déterminer quelle quantité d'acide benzoïque — benzoates (E 210-213) est nécessaire ⁽³⁾. Selon ce modèle, la limite de 1 000 mg/kg de E 210-213 n'est pas suffisante pour empêcher la croissance de *Listeria monocytogenes* dans les crevettes en saumure avec un pH de 5,8. Pour empêcher la croissance de *Listeria monocytogenes* dans ces crevettes, le modèle ainsi que les essais réalisés montrent que les combinaisons optimales d'acide benzoïque — benzoates (E 210-213) et d'acide sorbique — sorbates (E 200-203) sont, respectivement, de 1 500 mg/kg et de 500 mg/kg.
- (6) Selon les conclusions du rapport de synthèse sur les tendances et les sources des zoonoses, des agents zoonotiques et des foyers de toxi-infection alimentaire en 2012 ⁽⁴⁾, établi par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (l'Autorité), le nombre de cas de listériose chez l'homme a légèrement augmenté par rapport à 2011 et 1 642 cas confirmés chez l'homme ont été enregistrés en 2012. Une tendance à la hausse, significative d'un point de vue statistique mais avec une progression lente, a été observée dans l'Union au cours de la période 2008-2012, de même qu'un schéma d'évolution saisonnier. Comme les années précédentes, un taux de mortalité élevé (17,8 %) a été signalé parmi les cas. Un total de 198 décès dus à la listériose a été notifié par 18 États membres en 2012, ce qui a représenté le plus grand nombre de cas mortels déclarés depuis 2006. *Listeria monocytogenes* a été rarement détectée au-dessus de la limite de sécurité légale pour les denrées alimentaires prêtes à être consommées au point de vente au détail. Les échantillons dépassant cette limite ont été trouvés le plus souvent dans les produits de la pêche.

⁽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).⁽³⁾ <http://sssp.dtuqua.dk>⁽⁴⁾ *The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012* (EFSA Journal 2014;12(2):3547), <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3547.pdf>

- (7) Le rapport de la Commission sur la consommation des additifs alimentaires dans l'Union européenne ⁽¹⁾ a conclu que l'exposition à l'acide benzoïque — benzoates pourrait représenter jusqu'à 96 % de la DJA pour les jeunes enfants et 84 % de la DJA pour les adultes sur la base de l'utilisation des quantités maximales autorisées. À cette période, une quantité maximale de 2 000 mg/kg était fixée pour l'acide sorbique — sorbates dans les crevettes cuites en combinaison avec l'acide benzoïque — benzoates. Cette quantité a été révisée par la directive 2006/52/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾, lorsque cette autorisation a été étendue à l'ensemble des crustacés et mollusques cuits, avec toutefois un maximum de 1 000 mg/kg pour l'acide benzoïque — benzoates. Il est donc escompté que l'accroissement de cette limite à 1 500 mg/kg, uniquement pour les crevettes cuites en saumure, n'entraînera pas d'exposition supplémentaire susceptible de générer un problème de sécurité.
- (8) Conformément à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1331/2008, la Commission est tenue de recueillir l'avis de l'Autorité pour la mise à jour de la liste 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 que l'autorisation de l'utilisation d'acide benzoïque — benzoates (E 210-213) dans les crevettes cuites en saumure constitue une mise à jour de la liste 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.
- (9) Il convient dès lors de modifier l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 en conséquence.
- (10) 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*.

Il s'applique à partir de la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

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

Fait à Bruxelles, le 31 mars 2015.

Par la Commission

Le président

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ COM(2001) 542 final.

⁽²⁾ Directive 2006/52/CE du Parlement européen et du Conseil du 5 juillet 2006 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (JO L 204 du 26.7.2006, p. 10).

ANNEXE

À l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, dans la catégorie de denrées alimentaires 09.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés», sous le numéro E, l'inscription suivante est ajoutée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 210-213:

	«E 210-213	Acide benzoïque — benzoates	1 500	(1) (2)	Uniquement crevettes cuites en saumure»
--	------------	-----------------------------	-------	---------	---