

RÈGLEMENT (UE) N° 1149/2012 DE LA COMMISSION

du 4 décembre 2012

modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation d'extraits de romarin (E 392) dans les farces pour pâtes sèches

(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, et son article 30, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

- (1) 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.
- (2) Cette liste peut être modifiée 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⁾.
- (3) 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 à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (4) Une demande d'autorisation concernant l'utilisation d'extraits de romarin (E 392) comme antioxydant dans les farces pour pâtes sèches a été introduite et communiquée aux États membres.
- (5) Les antioxydants sont des substances qui protègent les aliments contre la détérioration due à l'oxydation, comme le rancissement des matières grasses et les altérations de la couleur. Les extraits de romarin (E 392) utilisés dans les farces pour pâtes sèches améliorent la stabilité des graisses et des huiles dans la préparation (huile végétale, graisse animale, fromage et ingrédients laitiers, etc.) pendant toute la durée de conservation du produit. Les pâtes farcies ont un goût plus stable, exempt de défauts organoleptiques et d'altérations dus à l'oxydation des graisses.
- (6) L'Autorité européenne de sécurité des aliments a évalué l'utilisation des extraits de romarin en tant qu'additif

alimentaire⁽³⁾. À partir des marges de sécurité établies grâce aux NOAEL⁽⁴⁾ des différentes études, dans lesquelles les NOAEL étaient généralement les doses testées les plus élevées, et en se fondant sur les estimations de risque d'ingestion les plus défavorables, il a été conclu que l'utilisation d'extraits de romarin envisagée et décrite dans l'avis scientifique ainsi que les doses envisagées ne posaient pas de problème de sécurité. L'ingestion supplémentaire résultant de la nouvelle utilisation dans les farces pour pâtes sèches n'a pas d'incidence notable sur l'ingestion totale. Par conséquent, il convient de permettre l'utilisation des extraits de romarin (E 392) comme antioxydant dans les farces pour pâtes sèches.

- (7) 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. L'autorisation de l'utilisation des extraits de romarin (E 392) comme antioxydant dans les farces pour pâtes sèches constituant une mise à jour de cette liste non susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'EFSA.
- (8) 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 des additifs alimentaires de l'Union⁽⁵⁾, l'annexe II établissant la liste des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et leurs conditions d'utilisation s'applique à partir du 1^{er} juin 2013. Afin de permettre l'utilisation des extraits de romarin (E 392) dans les farces pour pâtes sèches avant cette date, il y a lieu de définir une date d'application antérieure pour cet additif alimentaire.
- (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 de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

⁽³⁾ The EFSA Journal (2008) 721, 1-29.⁽⁴⁾ NOAEL (No Observed Adverse Effect Level, dose sans effet nocif observé) – dose ou concentration d'une substance testée à laquelle aucun effet nocif n'est détecté.⁽⁵⁾ JO L 295 du 12.11.2011, p. 1.⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

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 4 décembre 2012.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

À l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 1333/2008, dans la catégorie d'aliments 06.4.5 «Farces pour pâtes (raviolis et produits similaires)»:

a) la mention suivante est insérée après la mention relative aux E 200-203:

	«E 392	Extraits de romarin	250	(41) (46)	Uniquement farces pour pâtes sèches	Période d'application: à partir du 25 décembre 2012»
--	--------	---------------------	-----	-----------	-------------------------------------	---

b) les notes suivantes sont ajoutées après la note 2 de bas de page:

(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.

(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.»