

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (UE) 2018/1472 DE LA COMMISSION

du 28 septembre 2018

modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'additif alimentaire «Cochenille, acide carminique, carmins (E 120)»

(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 14,

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 les conditions de leur utilisation.
- (2) Le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission ⁽²⁾ établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (3) La substance «Cochenille, acide carminique, carmins (E 120)» est autorisée en tant que colorant dans toute une série de denrées alimentaires, conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (4) L'article 32, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1333/2008 prévoit que tous les additifs alimentaires qui étaient autorisés dans l'Union européenne avant le 20 janvier 2009 font l'objet d'une nouvelle évaluation des risques réalisée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité»).
- (5) À cette fin, le règlement (UE) n° 257/2010 de la Commission ⁽³⁾ définit un programme pour la réévaluation des additifs alimentaires, conformément auquel la réévaluation des colorants doit être achevée pour le 31 décembre 2015.
- (6) Le 18 novembre 2015, l'Autorité a rendu un avis scientifique relatif à la réévaluation de la substance «Cochenille, acide carminique, carmins (E 120)» en tant qu'additif alimentaire ⁽⁴⁾. Elle a conclu sur la base de l'ensemble des données actuelles qu'il n'y avait aucune raison de réviser la dose journalière admissible (DJA) pour l'additif E 120 et que les estimations affinées de l'exposition étaient inférieures à la DJA pour tous les groupes de population. Toutefois, elle a recommandé de réviser le libellé actuel «Cochenille, acide carminique, carmins», afin qu'il reflète plus précisément les matières utilisées en tant qu'additif alimentaire, et d'actualiser les spécifications en ce qui concerne la proportion de matières non comptabilisées, les limites maximales pour les éléments toxiques et la présence de composés protéiniques.

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).

⁽³⁾ Règlement (UE) n° 257/2010 de la Commission du 25 mars 2010 établissant un programme pour la réévaluation des additifs alimentaires autorisés, conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil sur les additifs alimentaires (JO L 80 du 26.3.2010, p. 19).

⁽⁴⁾ EFSA Journal, 2015, 13(11):4288.

- (7) Conformément à l'article 10, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1333/2008, la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés est modifiée selon la procédure prévue par le règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.
- (8) Conformément à 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.
- (9) Il convient dès lors de modifier l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012.
- (10) Il convient de prévoir un délai raisonnable avant que les modifications ne deviennent applicables afin de permettre aux exploitants du secteur alimentaire de se conformer aux nouvelles exigences établies par le présent règlement.
- (11) 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

À l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, toute référence à l'additif «E 120 Cochenille, acide carminique, carmins» est remplacée par la mention «E 120 Acide carminique, carmins».

Article 2

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 23 octobre 2019.

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

Fait à Bruxelles, le 28 septembre 2018.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ 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).

ANNEXE

À l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012, l'entrée «E 120 Cochenille, acide carminique, carmins» est remplacée par le texte suivant:

«E 120 ACIDE CARMINIQUE, CARMINS

Synonymes

Rouge naturel C. I. n° 4

Définition

L'acide carminique est obtenu à partir d'extraits aqueux, alcool-aqueux ou alcooliques de cochenille, qui est constituée de carapaces séchées de l'insecte femelle *Dactylopius coccus* Costa.

Les carmins sont des laques aluminiques d'acide carminique supposées renfermer de l'aluminium et de l'acide carminique dans un rapport molaire de 1:2.

Le principe colorant est l'acide carminique. Il peut également y avoir de faibles quantités de sa forme aminée, l'acide 4-amino carminique.

Dans les produits du commerce, le principe colorant "acide carminique" peut être associé à des ions ammonium, calcium, potassium ou sodium, séparément ou en association; ces cations peuvent également être présents en excès. Les produits du commerce peuvent également renfermer des matières protéiniques provenant de l'insecte d'origine.

Numéro d'indice de couleur (C. I.)

75470

Einecs

Acide carminique: 215-023-3; carmins: 215-724-4

Nom chimique

Acide β -D-glucopyranosyl-7-tétrahydroxy-3,5,6,8-méthyl-1-dioxo-9,10-antracène-carboxylique-2 (acide carminique); le carmin est le chélate d'aluminium hydraté de cet acide.

Formule chimique

 $C_{22}H_{20}O_{13}$ (acide carminique)

Poids moléculaire

492,39 (acide carminique)

Composition

Pas moins de 90 % d'acide carminique; pas moins de 50 % d'acide carminique dans les chélates.

Description

Solide friable ou poudre rouge à rouge foncé.

Identification

Spectrométrie

Acide carminique:

Absorption maximale en solution aqueuse d'ammoniac à environ 518 nm

Absorption maximale en solution chlorhydrique diluée à environ 494 nm

Pic d'absorption à E 1 %/1 cm = 139 à environ 494 nm dans de l'acide chlorhydrique dilué

Acide 4-amino carminique:

Absorption maximale en solution aqueuse d'ammoniac à 535 nm

Absorption maximale en solution chlorhydrique diluée à 530 nm

Pic d'absorption à E 1 %/1 cm = 260 à environ 535 nm en solution aqueuse d'ammoniac de pH 9,5

Dans les produits du commerce, l'acide carminique peut être distingué de son amine par la chromatographie liquide à haute performance.

Pureté

Solvants résiduels

Éthanol: pas plus de 150 mg/kg

Méthanol: pas plus de 50 mg/kg

Cendres totales

Acide carminique: pas plus de 5 %

Carmins: pas plus de 12 %

Protéines (N × 6,25)

Acide carminique: pas plus de 2,2 %

Carmins: pas plus de 25 %

Acide 4-amino carminique:

pas plus de 3 % en ce qui concerne l'acide carminique

Matières insolubles dans l'ammoniaque diluée	Carmins: pas plus de 1 %
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1,5 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 0,5 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 0,1 mg/kg
Critères microbiologiques	
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.»
