

**RÈGLEMENT (UE) N° 1069/2013 DE LA COMMISSION****du 30 octobre 2013****modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de phosphates de sodium (E 339) dans les boyaux naturels pour saucisses****(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, et son article 30, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

- (1) L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 établit une liste des additifs alimentaires autorisés par l'Union dans les denrées alimentaires et énonce leurs conditions d'utilisation.
- (2) Cette liste peut être modifiée conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du 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 <sup>(2)</sup>, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (3) Une demande d'autorisation concernant l'utilisation de phosphates de sodium (E 339) comme régulateurs d'acidité dans les boyaux naturels pour saucisses a été introduite le 26 août 2010 et communiquée aux États membres.
- (4) Les phosphates de sodium (E 339) figurent sur la liste des additifs alimentaires de l'Union; leur utilisation est autorisée dans certains produits alimentaires dont ne font pas partie les boyaux naturels pour saucisses.
- (5) Parmi les caractéristiques mécaniques notables des boyaux naturels qui en réduisent l'efficacité et causent des problèmes dans l'industrie de la saucisse, il y a la propension à l'éclatement pendant le remplissage et à une réduction de la capacité de glisse (adhérence accrue) des boyaux sur la buse de remplissage à saucisse.
- (6) Il est prouvé que les phosphates de sodium (E 339) utilisés comme régulateurs d'acidité sont de nature à

améliorer les propriétés de glissement des boyaux naturels, ce qui facilite le processus de remplissage et réduit la force maximale et la tension de rupture qui s'exercent sur les boyaux.

- (7) La dose journalière maximale tolérable (DJMT) de phosphates établie par le comité scientifique de l'alimentation humaine <sup>(3)</sup> est de 70 mg/kg de poids corporel. La concentration maximale proposée par le demandeur est de 12 600 mg/kg de boyaux, ce qui correspond à un transfert maximal de phosphates des boyaux vers la saucisse finale de 250 mg/kg. L'apport maximal de phosphates via les boyaux naturels traités sera de 2,1 % de la DJMT. Il convient par conséquent d'autoriser l'utilisation de phosphates de sodium comme régulateurs d'acidité destinés à améliorer les propriétés mécaniques des boyaux pour saucisses.
- (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 européenne de sécurité des aliments (EFSA) pour mettre à jour la liste des additifs alimentaires de l'Union 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 de phosphates de sodium (E 339) en vue de l'amélioration des propriétés mécaniques des boyaux naturels pour saucisses constituant une mise à jour de cette liste qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine pour les raisons exposées précédemment, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'EFSA.
- (9) Dès lors, il convient 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,

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.

<sup>(1)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.<sup>(2)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.<sup>(3)</sup> *Reports of the Scientific Committee for Food, Twenty-fifth series* (page 13), 1991, disponible à l'adresse [http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf\\_reports\\_25.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_25.pdf)

*Article 2*

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

Il est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 30 octobre 2013.

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

## ANNEXE

Dans la partie E de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, la ligne suivante est insérée dans la catégorie de denrées alimentaires 08.2.3 «Boyaux, enrobages et décorations pour viande», après la ligne concernant les additifs E 338-452:

	«E 339	Phosphates de sodium	12 600	(4) (80)	Uniquement dans les boyaux naturels pour saucisses
		(4): La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(80): Le transfert dans le produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg.			