

**RÈGLEMENT (UE) 2017/1399 DE LA COMMISSION****du 28 juillet 2017****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 le polyaspartate de potassium****(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 14,vu 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 <sup>(2)</sup>, et notamment son article 7, 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 les conditions de leur utilisation.
- (2) Seuls les additifs alimentaires figurant sur la liste de l'Union de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 peuvent être mis sur le marché en tant que tels et utilisés dans les denrées alimentaires selon les conditions d'emploi fixées dans cette annexe.
- (3) Certains additifs alimentaires sont destinés à des utilisations spécifiques pour certaines pratiques et certains procédés œnologiques. L'utilisation de ces additifs alimentaires devrait être conforme au règlement (CE) n° 1333/2008 et aux dispositions spécifiques établies par la législation pertinente de l'Union.
- (4) Les dispositions spécifiques autorisant l'utilisation d'additifs dans le vin sont fixées dans le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil <sup>(3)</sup>, la décision 2006/232/CE du Conseil <sup>(4)</sup> et le règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission <sup>(5)</sup>, ainsi que dans leurs mesures d'application.
- (5) Le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission <sup>(6)</sup> établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (6) La liste de l'Union et les spécifications peuvent être mises à jour conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (7) Le 24 février 2015, une demande a été introduite en vue de l'obtention d'une autorisation pour l'utilisation du polyaspartate de potassium en tant que stabilisateur dans le vin. La demande a été mise à la disposition des États membres conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 1331/2008.
- (8) L'Autorité européenne de sécurité des aliments a évalué l'innocuité du polyaspartate de potassium en tant qu'additif alimentaire et a conclu, dans son avis du 9 mars 2016 <sup>(7)</sup>, que l'utilisation proposée, dans le vin, à une dose maximale de 300 mg/L et à des doses ordinaires comprises entre 100 à 200 mg/L ne posait aucun problème de sécurité.

<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> Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20.12.2013, p. 671).

<sup>(4)</sup> Décision 2006/232/CE du Conseil du 20 décembre 2005 relative à la conclusion de l'accord entre la Communauté européenne et les États-Unis d'Amérique sur le commerce du vin (JO L 87 du 24.3.2006, p. 1).

<sup>(5)</sup> Règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent (JO L 193 du 24.7.2009, p. 1).

<sup>(6)</sup> 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).

<sup>(7)</sup> EFSA Journal 2016;14(3):4435.

- (9) Le polyaspartate de potassium agit comme un stabilisateur contre la précipitation des cristaux de tartrate dans le vin (rouge, rosé et blanc). Il améliore la capacité de conservation et la stabilité du vin et son utilisation n'a pas d'impact sur les propriétés organoleptiques. Il convient, par conséquent, d'inscrire le polyaspartate de potassium sur la liste de l'Union des additifs alimentaires et d'attribuer le numéro E 456 à cet additif afin de permettre son autorisation en tant que stabilisateur du vin dans les dispositions spécifiques de la législation pertinente de l'Union.
- (10) Il y a lieu d'insérer les spécifications du polyaspartate de potassium (E 456) dans le règlement (UE) n° 231/2012 lors de la première inscription de cette substance sur la liste de l'Union des additifs alimentaires établie à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (11) Il convient donc de modifier les règlements (CE) n° 1333/2008 et (UE) n° 231/2012 en conséquence.
- (12) Les mesures prévues dans 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*

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2*

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

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

Fait à Bruxelles, le 28 juillet 2017.

*Par la Commission*  
*Le président*  
Jean-Claude JUNCKER

## ANNEXE I

Dans la partie B de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, au point 3 «Additifs autres que les colorants et les édulcorants», la nouvelle inscription suivante est insérée après celle relative à l'additif alimentaire E 452:

---

«E 456	Polyaspartate de potassium»
--------	-----------------------------

---

## ANNEXE II

À l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012, la nouvelle inscription suivante est insérée après celle relative à l'additif alimentaire E 452(iv):

«E 456 POLYASPARTATE DE POTASSIUM	
<b>Synonymes</b>	
Définition	Le polyaspartate de potassium est le sel de potassium de l'acide polyaspartique, obtenu à partir d'acide L-aspartique et d'hydroxyde de potassium. Le procédé thermique transforme l'acide aspartique en polysuccinimide insoluble. Le polysuccinimide est traité avec de l'hydroxyde de potassium permettant l'ouverture du cycle et la polymérisation des unités. La dernière étape est la phase de séchage par pulvérisation, qui produit une poudre ocre clair.
Numéro CAS	64723-18-8
Nom chimique	Sel de potassium de l'homopolymère de l'acide L-aspartique
Formule chimique	$[C_4H_4NO_3K]_n$
Masse moléculaire moyenne en masse	Environ 5 300 g/mol
Composition	Pas moins de 98 % sur la base de la masse sèche
Taille des particules	Pas moins de 45 µm (pas plus de 1 % en masse des particules ne doit être d'une taille inférieure à 45 µm)
<b>Description</b>	Poudre brun clair, inodore
<b>Identification</b>	
Solubilité	Très soluble dans l'eau et légèrement soluble dans les solvants organiques
pH	7,5 — 8,5 (solution aqueuse à 40 %)
<b>Pureté</b>	
Degré de substitution	Pas moins de 91,5 % sur la base de la masse sèche
Perte à la dessiccation	Pas plus de 11 % (105 °C, 12 heures)
Hydroxyde de potassium	Pas plus de 2 %
Acide aspartique	Pas plus de 1 %
Autres impuretés	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 2,5 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1,5 mg/kg
Mercur	Pas plus de 0,5 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 0,1 mg/kg»