

RÈGLEMENT (UE) 2020/355 DE LA COMMISSION

du 26 février 2020

modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) dans les émulsions liquides d'huiles végétales

(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 la liste de l'Union des additifs alimentaires dont l'utilisation dans les denrées alimentaires est autorisée et énonce les conditions de leur 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) D'après l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) est un additif alimentaire déjà autorisé dans la catégorie de denrées alimentaires 02.2.2 «Autres émulsions d'huiles et de matières grasses, y compris les matières grasses tartinables au sens du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil, et émulsions liquides» (à une concentration maximale de 4 000 mg/kg), mais uniquement pour les matières grasses tartinables, au sens de l'article 115 du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil ⁽³⁾ et de son annexe XV, dont la teneur en matières grasses n'excède pas 41 %, et pour les produits à tartiner analogues contenant moins de 10 % de matières grasses. Le règlement (CE) n° 1234/2007 a été ultérieurement abrogé par le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁴⁾.
- (4) Le 27 mai 2017, une demande d'autorisation a été déposée pour l'utilisation du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) en tant qu'émulsifiant dans des émulsions liquides d'huiles végétales ayant une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 70 % et destinées à la vente au consommateur final. La Commission a rendu cette demande accessible aux États membres, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 1331/2008.
- (5) Le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) est un émulsifiant eau dans huile capable de former des émulsions huileuses très stables à haute teneur en eau. Dans les études menées par le demandeur comparant l'efficacité de différents émulsifiants pour la production d'émulsions liquides d'huiles végétales à teneur réduite en matières grasses, le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) a donné les meilleurs résultats du point de vue des propriétés physiques et organoleptiques du produit obtenu. L'émulsion peut être utilisée pour la préparation de plats froids et chauds de la même manière que les huiles végétales. Toutefois, l'émulsion présente une teneur en matières grasses inférieure (70 % ou moins) et donc une teneur calorique inférieure à celle de l'huile végétale utilisée pour sa production. La dose de polyricinoléate de polyglycérol (E 476) nécessaire pour assurer la fonction technologique recherchée était de 4 000 mg/kg.
- (6) Le 24 mars 2017, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a rendu un avis scientifique sur la réévaluation du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) ⁽⁵⁾ et a fixé la dose journalière admissible (DJA) à 25 mg de polyricinoléate de polyglycérol/kg de poids corporel/jour. Étant donné que les estimations de l'exposition ne dépassaient pas la DJA, l'Autorité a conclu que le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) utilisé en tant qu'additif alimentaire ne posait pas de problème de sécurité s'il était employé pour les utilisations et aux doses autorisées ou déclarées.

⁽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⁾ Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») (JO L 299 du 16.11.2007, p. 1).

⁽⁴⁾ 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).

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2017, 15(3):4743.

- (7) Dans sa demande, le demandeur a réalisé une estimation de l'exposition à l'aide du modèle d'absorption des additifs alimentaires ⁽⁶⁾ mis au point par l'Autorité. Les estimations fournies indiquent que l'utilisation additionnelle du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) à une concentration maximale de 4 000 mg/kg dans les émulsions liquides d'huiles végétales dont la teneur en matières grasses est inférieure ou égale à 70 % ne pose pas de problème de sécurité, car elle n'entraînerait pas une exposition totale à cette substance supérieure à la DJA établie.
- (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.
- (9) Étant donné que l'utilisation élargie du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) dans la catégorie de denrées alimentaires 02.2.2 ne pose pas de problème de sécurité, une mise à jour de la liste de l'Union s'impose, qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine et, de ce fait, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'Autorité.
- (10) Par conséquent, il convient d'autoriser l'utilisation du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) en tant qu'émulsifiant dans les émulsions liquides d'huiles végétales dont la teneur en matières grasses est inférieure ou égale à 70 % et qui sont destinées à la vente au consommateur final, dans la catégorie de denrées alimentaires 02.2.2 «Autres émulsions d'huiles et de matières grasses, y compris les matières grasses tartinables au sens du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil, et émulsions liquides».
- (11) Il convient dès lors de modifier l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 en conséquence.
- (12) 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

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 26 février 2020.

Par la Commission

La présidente

Ursula VON DER LEYEN

⁽⁶⁾ <https://www.efsa.europa.eu/fr/applications/foodingredients/tools>

ANNEXE

À l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 1333/2008, dans la catégorie de denrées alimentaires 02.2.2 «Autres émulsions de matières grasses et d'huiles, y compris les matières grasses tartinables au sens du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil, et émulsions liquides», l'entrée relative au polyricinoléate de polyglycérol (E 476) est remplacée par le texte suivant:

«E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4 000		Uniquement matières grasses tartinables, au sens de l'article 75, paragraphe 1, point h), et de l'article 78, paragraphe 1, point f), ainsi que de l'annexe VII, partie VII et appendice II, du règlement (CE) n° 1308/2013 (*), d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 % et produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 %; émulsions liquides d'huiles végétales destinées à la vente au consommateur final, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 70 %.
--------	---------------------------------	-------	--	---

(*) JO L 347 du 20.12.2013, p. 67.»