

**RÈGLEMENT (UE) 2018/682 DE LA COMMISSION****du 4 mai 2018****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 sauces émulsionnées****(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,

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) 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 <sup>(2)</sup>, soit sur l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (3) Conformément à 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 12.6 «Sauces» (à raison d'une quantité maximale de 4 000 mg/kg), mais uniquement pour les sauces pour salades.
- (4) Conformément à l'article 32, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1333/2008, le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) doit faire l'objet d'une nouvelle évaluation des risques par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité»). Conformément au règlement (UE) n° 257/2010 de la Commission <sup>(3)</sup>, la réévaluation des émulsifiants devait être achevée au plus tard le 31 décembre 2016.
- (5) Le 4 août 2014, une demande a été introduite en vue de l'autorisation de l'utilisation du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) en tant qu'émulsifiant dans les sauces émulsionnées. Cette demande a été rendue accessible aux États membres par la Commission, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 1331/2008.
- (6) La réduction de la teneur en matières grasses des aliments transformés, comme les sauces émulsionnées, est généralement obtenue par l'utilisation d'épaississants. Toutefois, les épaississants entraînent une modification indésirable des propriétés organoleptiques de l'aliment lorsqu'ils sont utilisés au-delà d'une certaine concentration. Une réduction supplémentaire de la teneur en matières grasses peut être obtenue dans certains aliments, tels que les sauces émulsionnées, par le recours à des émulsifiants capables de stabiliser une teneur élevée en eau à l'intérieur de la graisse. Dans les études menées par le demandeur afin de comparer l'efficacité de différents émulsifiants pour réaliser une réduction supplémentaire de la teneur en matières grasses des sauces émulsionnées, le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) a donné les meilleurs résultats du point de vue tant des propriétés physiques que des propriétés organoleptiques de la sauce émulsionnée obtenue. La quantité de polyricinoléate de polyglycérol (E 476) nécessaire pour réaliser la fonction technologique recherchée a été de 4 000 mg/kg.
- (7) Le 27 mai 2016, la Commission a demandé à l'Autorité d'évaluer l'innocuité de l'extension proposée de l'utilisation du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) dans les sauces émulsionnées, en sus de la réévaluation de la sécurité de cette substance en application du règlement (UE) n° 257/2010 de la Commission.
- (8) Le 24 mars 2017, l'Autorité a rendu un avis scientifique sur la réévaluation du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) <sup>(4)</sup> et a fixé une dose journalière admissible (DJA) de 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 pose pas de problème de sécurité s'il est employé pour les utilisations et aux doses autorisées ou déclarées. L'Autorité a également conclu

<sup>(1)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.<sup>(2)</sup> 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).<sup>(3)</sup> 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).<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2017;15(3):4743.

que l'utilisation supplémentaire du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) à la quantité maximale de 4 000 mg/kg dans les sauces émulsionnées ne donnerait pas lieu à une exposition totale à cette substance supérieure à la DJA. Dès lors, l'extension de l'utilisation du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) dans les sauces émulsionnées ne pose aucun problème de sécurité.

- (9) En outre, l'Autorité a recommandé que plusieurs modifications soient apportées aux spécifications du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) figurant dans le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission <sup>(1)</sup>. Elles sont, dans une large mesure, liées à l'utilisation du glycérol dans le procédé de fabrication du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) et sont donc semblables aux recommandations formulées par l'Autorité dans son avis scientifique concernant la réévaluation du glycérol (E 422) <sup>(2)</sup>. Par conséquent, la modification des spécifications du polyricinoléate de polyglycérol (E 476), conformément aux recommandations de l'Autorité, sera traitée séparément, avec les spécifications du glycérol (E 422) et d'autres additifs alimentaires à base de glycérol.
- (10) Il convient donc d'autoriser l'utilisation du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) en tant qu'émulsifiant dans les sauces émulsionnées, y compris les sauces pour salades, dans la catégorie de denrées alimentaires 12.6 «Sauces» (à raison d'une quantité maximale de 4 000 mg/kg).
- (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 4 mai 2018.

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

<sup>(1)</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>(2)</sup> *EFSA Journal* 2017;15(3):4720.

## ANNEXE

À l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 1333/2008, dans la catégorie de denrées alimentaires 12.6 «Sauces», l'entrée relative au polyricinoléate de polyglycérol (E 476) est remplacée par le texte suivant:

	«E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4 000		Uniquement sauces émulsionnées»
--	--------	---------------------------------	-------	--	---------------------------------