

RÈGLEMENT (UE) 2019/649 DE LA COMMISSION**du 24 avril 2019****modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les acides gras trans, autres que ceux naturellement présents dans les graisses d'origine animale****(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° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 8, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément au règlement (CE) n° 1925/2006, la Commission peut, de sa propre initiative, prendre la décision d'inscrire une substance, autre que des vitamines ou des minéraux, ou un ingrédient contenant cette substance à l'annexe III dudit règlement établissant la liste des substances dont l'utilisation dans les denrées alimentaires fait l'objet d'interdictions, de restrictions ou est sous contrôle de l'Union, dès lors que cette substance représente un risque potentiel pour les consommateurs, comme prévu à l'article 8, paragraphe 1, dudit règlement.
- (2) Le 4 décembre 2009, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a adopté un avis scientifique ⁽²⁾, selon lequel l'ingestion d'acides gras trans devrait être aussi faible que possible dans le cadre d'un régime alimentaire approprié sur le plan nutritionnel.
- (3) Le 3 décembre 2015, la Commission a adopté un rapport sur les acides gras trans dans les denrées alimentaires et, de manière générale, dans le régime alimentaire de la population de l'Union ⁽³⁾. Il est rappelé dans ce rapport que les maladies coronariennes sont la principale cause de décès dans l'Union et qu'une consommation élevée d'acides gras trans augmente considérablement le risque de maladie cardiaque plus que tout autre nutriment, sur la base du nombre de calories.
- (4) Ledit rapport conclut que l'établissement d'une limite légale de la teneur en acides gras trans d'origine industrielle dans les denrées alimentaires semble être la mesure la plus efficace au regard de la santé publique, de la protection des consommateurs et de la compatibilité avec le marché intérieur.
- (5) Le 30 avril 2018, la Commission a demandé à l'Autorité, d'une part, de réunir les résultats des avis scientifiques déjà fournis par celle-ci concernant les effets des acides gras trans sur la santé, en particulier les allégations nutritionnelles et de santé, les valeurs nutritionnelles de référence et les additifs alimentaires, et, d'autre part, de l'informer dans quelle mesure ces avis scientifiques sont liés aux objectifs et recommandations actuels sur la consommation d'acides gras trans pour préserver la santé.
- (6) Le 19 juin 2018, l'Autorité a fourni ses conclusions sous la forme d'une assistance technique et scientifique. Elle a conclu ⁽⁴⁾, sur la base d'un examen des preuves scientifiques disponibles, que selon les dernières recommandations nationales et internationales, la consommation d'acides gras trans devrait être aussi faible que possible.
- (7) Le 15 mai 2018, l'Organisation mondiale de la santé a appelé à éliminer les acides gras trans d'origine industrielle de l'alimentation mondiale ⁽⁵⁾.
- (8) Les acides gras trans sont une substance autre que des vitamines et des minéraux, dont les effets nocifs sur la santé ont été établis. Il y a donc lieu d'inscrire cette substance à l'annexe III, partie B, du règlement (CE) n° 1925/2006 et d'autoriser son adjonction à des aliments ou son utilisation dans la fabrication d'aliments uniquement dans les conditions prévues dans ladite annexe, compte tenu de l'état actuel des connaissances scientifiques et techniques.

⁽¹⁾ JO L 404 du 30.12.2006, p. 26.

⁽²⁾ Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (NDA) de l'EFSA; avis scientifique sur les valeurs nutritionnelles de référence applicables aux matières grasses, y compris les acides gras saturés, les acides gras polyinsaturés, les acides gras monoinsaturés, les acides gras trans et le cholestérol [EFSA Journal 2010; 8(3):1461].

⁽³⁾ COM(2015) 619 final du 3 décembre 2015.

⁽⁴⁾ EFSA, 2018. Assistance scientifique et technique sur les acides gras trans. Publication connexe de l'EFSA, 2018:EN-1433, 16 p. doi:10.2903/sp.efsa.2018.EN-1433.

⁽⁵⁾ REPLACE: un ensemble de mesures destinées à éliminer de l'alimentation les acides gras trans d'origine industrielle, référence WHO/NMH/NHD/18.4, mai 2018.

- (9) Les définitions de «matières grasses» et d'«acides gras trans» figurant à l'annexe I du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁶⁾ ainsi que la définition de «commerce de détail» énoncée à l'article 3, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁷⁾ devraient s'appliquer aux termes correspondants à l'annexe III, partie B, du règlement (CE) n° 1925/2006.
- (10) Afin de faciliter l'application du présent règlement, il y a lieu de demander aux exploitants du secteur alimentaire qui fournissent des denrées alimentaires à d'autres exploitants du secteur alimentaire, à l'exception des détaillants, de leur communiquer des informations sur la teneur en acides gras trans, autres que les acides gras trans naturellement présents dans des graisses d'origine animale, lorsque cette teneur excède 2 grammes pour 100 grammes de matière grasse.
- (11) Afin de permettre aux exploitants du secteur alimentaire de s'adapter aux nouvelles exigences qui découleront du présent règlement, des mesures transitoires appropriées devraient être adoptées.
- (12) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) n° 1925/2006 en conséquence.
- (13) 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

La teneur en acides gras trans, autres que les acides gras trans naturellement présents dans les graisses d'origine animale, dans les denrées alimentaires destinées au consommateur final et à la vente au détail, n'excède pas 2 grammes pour 100 grammes de matière grasse.

Article 2

Les exploitants du secteur alimentaire qui fournissent à d'autres exploitants du secteur alimentaire des denrées alimentaires non destinées au consommateur final ou à la vente au détail veillent à ce que les exploitants du secteur alimentaire destinataires des livraisons reçoivent des informations sur la teneur en acides gras trans, autres que les acides gras trans naturellement présents dans des graisses d'origine animale, lorsque cette teneur excède 2 grammes pour 100 grammes de matière grasse.

Article 3

L'annexe III, partie B, du règlement (CE) n° 1925/2006 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 4

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

Les denrées alimentaires qui ne sont pas conformes au présent règlement peuvent encore être mises sur le marché jusqu'au 1^{er} avril 2021.

⁽⁶⁾ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

⁽⁷⁾ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

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

Fait à Bruxelles, le 24 avril 2019.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

Dans la partie B de l'annexe III du règlement (CE) n° 1925/2006, le tableau suivant est ajouté:

«PARTIE B

Substances soumises à restrictions

Substances soumises à restrictions	Conditions d'utilisation	Prescriptions supplémentaires
Acides gras trans , autres que ceux naturellement présents dans les graisses d'origine animale	<i>Maximum 2 grammes pour 100 grammes de matière grasse</i> dans les denrées alimentaires destinées au consommateur final et à la vente au détail	Les exploitants du secteur alimentaire qui fournissent à d'autres exploitants du secteur alimentaire des denrées alimentaires non destinées au consommateur final ou à la vente au détail veillent à ce que les exploitants du secteur alimentaire destinataires des livraisons reçoivent des informations sur la teneur en acides gras trans, autres que les acides gras trans naturellement présents dans les graisses d'origine animale, lorsque cette teneur excède 2 grammes pour 100 grammes de matière grasse.»