

RÈGLEMENT (UE) 2019/891 DE LA COMMISSION**du 28 mai 2019****modifiant les annexes I et II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la catégorie fonctionnelle des «stabilisants» et l'utilisation du lactate ferreux (E 585) sur le champignon *Albatrellus ovinus* en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois****(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 9, paragraphe 2, et son article 10, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1333/2008 énonce les règles relatives aux additifs alimentaires ainsi que les catégories fonctionnelles de ces additifs, et établit la liste de l'Union des additifs alimentaires.
- (2) L'annexe I du règlement (CE) n° 1333/2008 établit les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires et d'additifs alimentaires dans les additifs et enzymes alimentaires.
- (3) Les progrès scientifiques et technologiques ont permis de mieux comprendre la fonction technologique de l'additif alimentaire «lactate ferreux» (E 585). Lorsqu'il est appliqué sur le champignon *Albatrellus ovinus*, le lactate ferreux ne donne pas de la couleur à lui seul, pas plus qu'il n'intensifie la couleur d'*Albatrellus ovinus*. Il influence et modifie la couleur d'*Albatrellus ovinus* (qu'il fait passer de blanche à foncée) en réagissant au contact de certains composants tissulaires du champignon, tels que les polyphénols. Cette caractéristique du lactate ferreux ne relève pas de la catégorie fonctionnelle actuelle des «stabilisants», ni d'aucune autre catégorie fonctionnelle figurant dans l'annexe I du règlement (CE) n° 1333/2008. Par conséquent, il convient de modifier la catégorie fonctionnelle des «stabilisants» en supprimant, dans les versions linguistiques concernées, le terme «existante», afin de couvrir la fonction technologique du lactate ferreux (E 585) lorsqu'il est appliqué sur *Albatrellus ovinus*.
- (4) 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.
- (5) La liste de l'Union des additifs alimentaires peut être mise à jour conformément à la procédure uniforme visée dans le 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.
- (6) Une demande d'autorisation de l'utilisation du lactate ferreux (E 585) sur le champignon *Albatrellus ovinus* utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois a été présentée le 25 octobre 2016 et rendue accessible aux États membres conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 1331/2008.
- (7) En Suède, certains pâtés de foie («leverpastej») contiennent traditionnellement le champignon *Albatrellus ovinus* en tant qu'ingrédient alimentaire. Avant d'ajouter ce champignon — qui est naturellement blanc — au pâté de foie, il est nécessaire, d'un point de vue technologique, de le traiter avec du lactate ferreux (E 585) pour obtenir la couleur foncée souhaitée.
- (8) Le comité scientifique de l'alimentation humaine a jugé que l'utilisation du lactate ferreux (E 585) sur les olives présentait une innocuité acceptable ⁽³⁾. Les pâtés de foie suédois ne contiennent que 0,5 % de champignons environ. L'exposition supplémentaire au lactate ferreux lorsque celui-ci est ajouté au champignon *Albatrellus ovinus* utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois serait donc négligeable.
- (9) 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 (ci-après l'«Autorité») pour mettre à jour la liste de l'Union des additifs alimentaires figurant dans 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.

⁽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⁾ Rapport du comité scientifique de l'alimentation humaine, 25^e série, 1990.

- (10) Étant donné que l'autorisation du lactate ferreux (E 585) sur le champignon *Albatrellus ovinus* utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois constitue une mise à jour de la liste de l'Union des additifs alimentaires qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'Autorité.
- (11) Par conséquent, il convient d'autoriser le lactate ferreux (E 585) en tant que stabilisant pour le champignon *Albatrellus ovinus* utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois.
- (12) Il convient dès lors de modifier les annexes I et II du règlement (CE) n° 1333/2008 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

Les annexes I et II du règlement (CE) n° 1333/2008 sont modifiées 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 28 mai 2019.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

Le règlement (CE) n° 1333/2008 est modifié comme suit:

- 1) à l'annexe I, le point 24, «stabilisants», est remplacée par le texte suivant:

[*Cette modification ne concerne pas la version en langue française.*]

- 2) à l'annexe II, la partie E est modifiée comme suit:

- a) dans la catégorie de denrées alimentaires 04.2.2 «Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure», l'inscription relative au lactate ferreux (E 585) est remplacée par le texte suivant:

	«E 585	Lactate ferreux	150	(56)	Uniquement champignon <i>Albatrellus ovinus</i> utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois et olives noircies par oxydation»
--	--------	-----------------	-----	------	--

- b) dans la catégorie de denrées alimentaires 04.2.3 «Fruits et légumes en conserve», l'inscription relative au lactate ferreux (E 585) est remplacée par le texte suivant:

	«E 585	Lactate ferreux	150	(56)	Uniquement champignon <i>Albatrellus ovinus</i> utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois et olives noircies par oxydation»
--	--------	-----------------	-----	------	--