

RÈGLEMENT (UE) 2021/1916 DE LA COMMISSION**du 3 novembre 2021****modifiant l'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'inscription de l'acide 4-amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-diméthyl-3-oxopropoxy)-2-méthylquinoléine-3-carboxylique sur la liste de l'Union des arômes****(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° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE ⁽¹⁾, et notamment son article 11, paragraphe 3,

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 ⁽²⁾, et notamment son article 7, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

- (1) L'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008 établit une liste de l'Union des arômes et matériaux de base dont l'utilisation dans et sur les denrées alimentaires est autorisée, et énonce leurs conditions d'utilisation.
- (2) Par son règlement d'exécution (UE) n° 872/2012 ⁽³⁾, la Commission a adopté la liste des substances aromatisantes et incorporé cette liste à l'annexe I, partie A, du règlement (CE) n° 1334/2008.
- (3) 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, soit à l'initiative de la Commission, soit à la demande d'un État membre ou d'une partie intéressée.
- (4) Le 24 février 2015, une demande d'autorisation a été présentée à la Commission pour l'utilisation de l'acide 4-amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-diméthyl-3-oxopropoxy)-2-méthylquinoléine-3-carboxylique (n° FL 16.130) et l'un de ses sels, à savoir son sel d'hémisulfate monohydraté, en tant que substance aromatisante dans diverses denrées alimentaires relevant, en substance, de plusieurs catégories de denrées alimentaires mentionnées dans la liste de l'Union des arômes et matériaux de base. Selon la demande, seules cette substance et son sel d'hémisulfate monohydraté, mais aucun autre sel de cette substance, sont destinés à être ajoutés aux denrées alimentaires en tant qu'arômes. La Commission a notifié la demande à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») et a sollicité son avis. La Commission a également mis la demande à la disposition des États membres, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 1331/2008.
- (5) Dans son avis ⁽⁴⁾ adopté le 30 novembre 2016, l'Autorité a évalué l'innocuité de la substance et de son sel d'hémisulfate monohydraté, relevant tous deux du numéro FL 16.130. Elle a noté que cette substance est une substance possédant des propriétés de modification des arômes et a conclu que son utilisation, ainsi que celle de son sel d'hémisulfate monohydraté (et d'aucun autre de ses sels), ne présente pas de risque de sécurité lorsqu'elle est utilisée aux teneurs estimées dans les apports alimentaires.

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 34.

⁽²⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

⁽³⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 872/2012 de la Commission du 1^{er} octobre 2012 portant adoption de la liste de substances aromatisantes prévue par le règlement (CE) n° 2232/96 du Parlement européen et du Conseil, introduction de ladite liste dans l'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil et abrogation du règlement (CE) n° 1565/2000 de la Commission et de la décision 1999/217/CE de la Commission (JO L 267 du 2.10.2012, p. 1).

⁽⁴⁾ EFSA Journal, 2017, 15(1):4660.

- (6) Eu égard à l'avis de l'Autorité, il convient d'autoriser l'utilisation de la substance n° FL 16.130 et de son sel d'hémisulfate monohydraté en tant que substances aromatisantes dans les conditions d'utilisation spécifiées, étant donné que leur utilisation dans ces conditions ne présente pas de risque de sécurité et qu'elle ne devrait pas induire le consommateur en erreur. Étant donné que seul le sel d'hémisulfate monohydraté de la substance concernée est également destiné à être ajouté aux denrées alimentaires en tant qu'arôme, il convient également, dans un souci de clarté, d'indiquer explicitement que la note 1 figurant à l'annexe I, partie A, section 2, du règlement (CE) n° 1334/2008 ne s'applique pas à cette substance.
- (7) Il y a donc lieu de modifier la partie A de l'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008 en conséquence.
- (8) 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 I, partie A, du règlement (CE) n° 1334/2008 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 3 novembre 2021.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

À l'annexe I, partie A, section 2, du règlement (CE) n° 1334/2008, dans le tableau 1, l'entrée suivante relative au n° FL 16.130 est insérée, après l'entrée 16.127:

«16.130	Acide 4-amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-diméthyl-3-oxopropoxy)-2-méthylquinoléine-3-carboxylique	1359963-68-0	2204		Dosage minimal d'au moins 99 % (IR RMN SM)	Note: La note 1 figurant à l'annexe I, partie A, section 2, du règlement (CE) n° 1334/2008 ne s'applique pas à cette substance.	EFSA»
	Sel d'hémisulfate monohydraté de l'acide 4-amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-diméthyl-3-oxopropoxy)-2-méthylquinoléine-3-carboxylique	1460210-04-1	2204,1		Synonyme: acide 3-quinoléinocarboxylique, 4-amino-5-[2,2-diméthyl-3-[(1-méthyléthyl)amino]-3-oxopropoxy]-2 méthyl-, sulfate, hydrate (2:1:2). Dosage minimal d'au moins 99 % (CLHP)	Restrictions d'utilisation comme substance aromatisante, exprimées en tant que somme de l'acide carboxylique et du sel d'hémisulfate monohydraté, exprimée en acide: Pour la catégorie 1.4: – pas plus de 10 mg/kg Pour la catégorie 1.6.3: – pas plus de 30 mg/kg Pour la catégorie 1.8: – pas plus de 30 mg/kg Pour les catégories 2.2.1 et 2.2.2: – pas plus de 30 mg/kg Pour la catégorie 3: – pas plus de 30 mg/kg Pour la catégorie 4.2.3: – pas plus de 10 mg/kg Pour la catégorie 4.2.4.1: – pas plus de 30 mg/kg Pour la catégorie 4.2.4.2: – pas plus de 10 mg/kg Pour les catégories 4.2.5.1, 4.2.5.2, 4.2.5.3 et 4.2.5.4: – pas plus de 30 mg/kg Pour les catégories 5.1 et 5.2: – pas plus de 30 mg/kg Pour la catégorie 5.3: – pas plus de 300 mg/kg Pour la catégorie 5.4: – pas plus de 30 mg/kg	

					Pour la catégorie 6.3: – pas plus de 45 mg/kg Pour la catégorie 7.2: – pas plus de 15 mg/kg Pour les catégories 8.3.1, 8.3.2 et 8.3.3: – pas plus de 15 mg/kg Pour les catégories 8.3.4.1, 8.3.4.2 et 8.3.4.3: – pas plus de 15 mg/kg Pour la catégorie 11.2: – pas plus de 30 mg/kg Pour la catégorie 12.4: – pas plus de 30 mg/kg Pour la catégorie 12.5: – pas plus de 10 mg/l Pour les catégories 14.1.2, 14.1.3 et 14.1.4: – pas plus de 7 mg/l Pour les catégories 14.1.5.1 et 14.1.5.2: – pas plus de 7 mg/kg Pour la catégorie 14.2.1: – pas plus de 7 mg/l Pour les catégories 14.2.2 et 14.2.5: – pas plus de 10 mg/l Pour la catégorie 15.1: – pas plus de 30 mg/kg Pour la catégorie 16 (à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 5): – pas plus de 15 mg/kg		
--	--	--	--	--	---	--	--