

RÈGLEMENT (UE) 2022/1037 DE LA COMMISSION**du 29 juin 2022****modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'utilisation de glycolipides en tant que conservateur dans les boissons****(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, et son article 14,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 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) L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission ⁽³⁾ établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (3) La liste de l'Union des additifs alimentaires et les spécifications des additifs alimentaires peuvent être mises à jour conformément à la procédure uniforme prévue à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande introduite par un État membre ou par une partie intéressée.
- (4) En décembre 2019, une demande d'autorisation a été présentée à la Commission en vue de l'utilisation de glycolipides en tant que conservateur dans les boissons aromatisées, dans certains autres produits relevant de la catégorie 14.1 «Boissons non alcoolisées», ainsi que dans la bière sans alcool et les boissons maltées.
- (5) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a évalué si l'utilisation proposée de glycolipides en tant qu'additif alimentaire était sûre. Dans son avis ⁽⁴⁾ adopté le 4 mai 2021, l'Autorité a fixé la dose journalière admissible (DJA) à 10 mg/kg de poids corporel par jour. L'Autorité a souligné que l'exposition la plus élevée estimée de 3,1 mg/kg de poids corporel par jour chez les enfants en bas âge se situait dans les limites de la DJA établie et a conclu que l'exposition aux glycolipides ne posait pas de problème de sécurité dans le cadre des utilisations et des doses proposées par le demandeur.
- (6) Les glycolipides sont produits par le champignon *Dactyopanax spathularia* au cours d'un processus de fermentation. Lorsqu'ils sont utilisés en tant que conservateur, les glycolipides prolongent la durée de conservation des boissons en les protégeant contre les altérations causées par les micro-organismes et inhibent la croissance des micro-organismes pathogènes. Les glycolipides sont actifs contre les levures, les moisissures et les bactéries à Gram positif et sont susceptibles de remplacer d'autres conservateurs actuellement autorisés dans les boissons.
- (7) Il convient donc d'autoriser l'utilisation de glycolipides en tant que conservateur dans les boissons concernées par la demande et d'attribuer le numéro E 246 à cet additif.

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

⁽³⁾ 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).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2021;19(6):6609.

- (8) Les spécifications des glycolipides (E 246) devraient être insérées à l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 étant donné que cet additif est inscrit pour la première fois sur la liste de l'Union des additifs alimentaires établie à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (9) Il convient dès lors de modifier les règlements (CE) n° 1333/2008 et (UE) n° 231/2012 en conséquence.
- (10) 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 I du présent règlement.

Article 2

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

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 29 juin 2022.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE I

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée comme suit:

- a) Dans la partie B, au point 3 intitulé «Additifs autres que les colorants et les édulcorants», la nouvelle entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 243:

«E 246	Glycolipides»
--------	---------------

- b) La partie E est modifiée comme suit:

- 1) Dans la catégorie 14.1.4 (Boissons aromatisées), l'entrée relative à l'additif E 246 (Glycolipides) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 242:

«E 246	Glycolipides	50		À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers»
--------	--------------	----	--	---

- 2) Dans la catégorie 14.1.5.2 (Autres), l'entrée relative à l'additif E 246 (Glycolipides) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 242:

«E 246	Glycolipides	20	(93)	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes»
--------	--------------	----	------	---

- 3) Dans la catégorie 14.2.1 (Bière et boissons maltées), l'entrée relative à l'additif E 246 (Glycolipides) est insérée après l'entrée relative aux additifs E 220 - 228:

«E 246	Glycolipides	50		Uniquement bière sans alcool et boissons maltées»
--------	--------------	----	--	---

ANNEXE II

À l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012, la nouvelle entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 243:

«E 246 GLYCOLIPIDES**Synonymes****Définition**

Les glycolipides présents à l'état naturel sont obtenus par un processus de fermentation utilisant la souche de type sauvage MUCL 53181 du champignon *Dacryopinax spathularia* (champignon de gelée comestible). Du glucose est utilisé comme source de carbone. Le processus en aval sans solvant comprend une filtration et une microfiltration afin d'éliminer les cellules microbiennes, une précipitation et un nettoyage avec de l'eau tamponnée à des fins de purification. Le produit est pasteurisé et séché par pulvérisation. Le processus de production ne modifie pas chimiquement les glycolipides ni ne change leur composition naturelle.

Numéro CAS

2205009-17-0

Nom chimique

Glycolipides issus de *Dacryopinax spathularia*

Composition

Au total, pas moins de 93 % de glycolipides sur la base de la matière sèche.

Description

Poudre de couleur beige à brun clair, odeur caractéristique légère

Identification

Solubilité

Conforme (10 g/l dans l'eau)

pH

Entre 5,0 et 7,0 (10 g/l dans l'eau)

Turbidité

Pas plus de 28 UTN (10 g/l dans l'eau)

Pureté

Teneur en eau

Pas plus de 5 % (méthode de Karl Fischer)

Protéines

Pas plus de 3 % (facteur N × 6,25)

Matières grasses

Pas plus de 2 % (gravimétrique)

Sodium

Pas plus de 3,3 %

Arsenic

Pas plus de 1 mg/kg

Plomb

Pas plus de 0,7 mg/kg

Cadmium

Pas plus de 0,1 mg/kg

Mercure

Pas plus de 0,1 mg/kg

Nickel

Pas plus de 2 mg/kg

Critères microbiologiques

Germe aérobie totaux

Pas plus de 100 colonies par gramme

Levures et moisissures

Pas plus de 10 colonies par gramme

Coliformes

Pas plus de 3 NPP par gramme

Salmonella spp.

Absence dans 25 g»