

**RÈGLEMENT (UE) 2022/1923 DE LA COMMISSION****du 10 octobre 2022****modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation d'acide ascorbique (E 300), d'ascorbate de sodium (E 301) et d'ascorbate de calcium (E 302) dans le thon****(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 à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (3) Conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, l'acide ascorbique (E 300), l'ascorbate de sodium (E 301) et l'ascorbate de calcium (E 302) (ci-après les «additifs alimentaires») sont actuellement autorisés en tant qu'additifs alimentaires dans, entre autres, les catégories 09.1.1 «Poisson non transformé» et 09.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés», sur la base du principe quantum satis. Le comité scientifique de l'alimentation humaine a estimé que leur utilisation en tant qu'antioxydants était acceptable. Dans son avis scientifique réévaluant la sécurité des additifs alimentaires <sup>(3)</sup>, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a confirmé que leur utilisation en tant qu'additifs alimentaires ne posait pas de problème de sécurité pour les utilisations et aux taux de concentration déclarés, et qu'il n'était pas nécessaire de fixer une dose journalière admissible numérique. Une telle conclusion signifie que la substance présente un risque très faible sur le plan de la sécurité, qu'il existe des informations fiables sur l'exposition et la toxicité et qu'il y a une faible probabilité d'effets néfastes sur la santé humaine à des doses qui n'induisent pas de déséquilibre nutritionnel chez les animaux. À l'heure actuelle, aucune limite numérique maximale n'est fixée pour ces additifs alimentaires et ceux-ci doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en quantité n'excédant pas ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet désiré et pour autant que le consommateur ne soit pas induit en erreur.
- (4) Dans les poissons non transformés, les antioxydants sont utilisés pour ralentir la décoloration de la chair des poissons et le développement du rancissement. Pour le thon non transformé, les consommateurs associent la fraîcheur à la couleur naturellement rouge de la chair de thon fraîche.
- (5) Les longes de thon décongelé commercialisées en tant que thon «frais» doivent être obtenues à partir de thons congelés à une température inférieure à -18 °C après la pêche («thon frais»), tandis que les autres longes de thon décongelé ne doivent être utilisées que pour la mise en conserve («thon destiné à la mise en conserve»), conformément au règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil <sup>(4)</sup>. L'utilisation d'additifs alimentaires en quantités élevées afin de restaurer artificiellement la couleur de la chair de thon fraîche constitue une pratique de commercialisation trompeuse du thon destiné à la mise en conserve en tant que thon frais, permet de le vendre à un prix plus élevé, induit les consommateurs en erreur sur le produit et les expose au risque d'intoxication à l'histamine.
- (6) Cette utilisation des additifs alimentaires n'est toutefois pas conforme aux conditions générales d'inscription et d'utilisation des additifs alimentaires sur les listes de l'Union et au principe quantum satis.

<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> EFSA Journal 2015;13(5):4087, p. 124.

<sup>(4)</sup> Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

- (7) À la suite d'enquêtes sur la fraude alimentaire au titre du règlement (CE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil <sup>(9)</sup>, les autorités compétentes signalent régulièrement les cas où il est constaté que des longes de thon vendues comme fraîches contiennent des additifs alimentaires en quantités supérieures à celles qu'elles jugent nécessaires pour obtenir l'effet antioxydant caractéristique sur le thon frais. Sur cette base, les autorités compétentes soupçonnent que les additifs alimentaires soient utilisés sur des thons destinés à la mise en conserve pour restaurer leur couleur et les mettre sur le marché en tant que produits frais.
- (8) Étant donné qu'il appartient aux autorités nationales compétentes d'établir que le principe quantum satis n'a pas été respecté et que le respecter peut s'avérer difficile, les États membres, et en particulier l'Espagne, ont demandé à la Commission de fixer une limite maximale appropriée pour l'utilisation des additifs alimentaires en tant qu'antioxydants dans le thon décongelé vendu comme thon frais (non transformé) ou mariné (transformé).
- (9) Dans un souci de sécurité juridique et afin de garantir un niveau élevé de protection des consommateurs et des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, il convient donc de fixer une limite maximale pour l'utilisation, dans le thon, des additifs des catégories de denrées alimentaires 09.1.1 et 09.2 figurant à l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (10) Il convient que la limite maximale permette de maintenir les niveaux actuels d'utilisation légitime résultant des bonnes pratiques de fabrication. Sur la base des informations fournies par l'industrie à l'Autorité en vue de la réévaluation de la sécurité des additifs alimentaires, une limite maximale de 300 mg/kg est jugée appropriée. Cette limite constitue le taux de concentration le plus élevé communiqué par l'industrie, comme indiqué dans l'avis scientifique de l'Autorité.
- (11) La Commission a été informée des études réalisées par l'industrie du poisson et de l'avis d'une autorité compétente, qui ont conclu que l'utilisation de 900 mg d'additifs alimentaires/kg était nécessaire pour contrôler l'oxydation des longes de thon conservées à une température inférieure à 4 °C pendant dix jours. Toutefois, à la lumière des informations disponibles, et notamment du fait que les contrôles officiels effectués par d'autres autorités compétentes ont montré qu'une durée de conservation de dix jours peut être atteinte pour le thon décongelé soumis à un traitement de 300 mg/kg sans que cela ne modifie la couleur initiale, le niveau de 300 mg/kg semble suffisant pour obtenir l'effet antioxydant souhaité.
- (12) La fixation d'une limite maximale pour l'utilisation d'acide ascorbique (E 300), d'ascorbate de sodium (E 301) et d'ascorbate de calcium (E 302) en tant qu'antioxydants dans le thon n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Par conséquent, en vertu de l'article 3, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (CE) n° 1331/2008, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'Autorité.
- (13) Il convient dès lors de modifier l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 en conséquence.
- (14) Les mesures prévues dans 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.

<sup>(9)</sup> Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1).

*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 10 octobre 2022.

*Par la Commission*  
*La présidente*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## ANNEXE

À l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, la partie E est modifiée comme suit:

- i) dans la catégorie de denrées alimentaires 09.1.1 «Poisson non transformé», les entrées suivantes sont insérées entre l'entrée relative à l'additif E 302 «Ascorbate de calcium» et l'entrée relative à l'additif E 315 «Acide érythorbique»:

	«E 300	Acide ascorbique	300 mg/kg	(96)	Uniquement thon
	E 301	Ascorbate de sodium	300 mg/kg	(96)	Uniquement thon
	E 302	Ascorbate de calcium	300 mg/kg	(96)	Uniquement thon

(96): Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique»;

- ii) dans la catégorie de denrées alimentaires 09.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés», les entrées suivantes sont insérées entre l'entrée relative à l'additif E 251-252 «Nitrates» et l'entrée relative à l'additif E 315 «Acide érythorbique»:

	«E 300	Acide ascorbique	300 mg/kg	(96)	Uniquement thon
	E 301	Ascorbate de sodium	300 mg/kg	(96)	Uniquement thon
	E 302	Ascorbate de calcium	300 mg/kg	(96)	Uniquement thon

(96): Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique».

---