

## RÈGLEMENT (UE) N° 723/2013 DE LA COMMISSION

du 26 juillet 2013

**modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation d'extraits de romarin (E 392) dans certains produits à base de viandes et de poisson à faible teneur en matières grasses**

(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 leurs conditions d'utilisation.
- (2) Cette liste peut être modifiée conformément à la procédure uniforme visée dans 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 <sup>(2)</sup>.
- (3) Conformément à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, la liste de l'Union des additifs alimentaires peut être mise à jour soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (4) Une demande d'autorisation de l'utilisation d'extraits de romarin (E 392) en tant qu'antioxydant dans les préparations de viandes, les viandes transformées (traitées thermiquement ou non) à faible teneur en matières grasses, ainsi que le poisson et les produits de la pêche transformés (y compris les mollusques et les crustacés) à faible teneur en matières grasses a été soumise, le 3 février 2012, et transmise aux États membres.
- (5) Les antioxydants sont des substances qui protègent les aliments contre les détériorations dues à l'oxydation, comme le rancissement des matières grasses et les altérations de la couleur. Les quantités maximales d'extraits de romarin (E 392) actuellement autorisées dans les viandes, le poisson et les produits de la pêche (y compris les mollusques et les crustacés) transformés sont déterminées en fonction de la teneur en matières grasses dans chaque catégorie de denrées alimentaires (sauf pour les saucissons secs et la viande déshydratée). Or, établie sur cette base, la quantité maximale d'extraits de romarin (E 392) pouvant être utilisée ne garantit pas

une protection suffisante des denrées à faible teneur en matières grasses, dans la mesure où le dosage de cet antioxydant doit atteindre un seuil critique pour obtenir le résultat souhaité. Actuellement, les extraits de romarin (E 392) peuvent être utilisés à la dose efficace dans des produits à plus forte teneur en matières grasses. Néanmoins, les produits à faible teneur en matières grasses peuvent eux aussi être sujets à une forte oxydation, en raison d'une proportion élevée d'acides gras insaturés. Dès lors, il convient de fixer à 15 mg/kg la quantité maximale d'extraits de romarin (E 392) utilisable pour les produits d'une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 % et de maintenir la quantité maximale autorisée de 150 mg/kg, exprimée par rapport à la matière grasse, pour les produits d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 %.

- (6) En 2008, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a évalué l'innocuité des extraits de romarin (E 392) lorsqu'ils sont utilisés en tant qu'additif alimentaire <sup>(3)</sup> et a conclu que les utilisations et les dosages envisagés ne posaient pas de problème de sécurité. L'Autorité, dans une estimation prudente de l'exposition alimentaire, a supposé que les extraits de romarin seraient utilisés au niveau maximal autorisé (soit 150 mg/kg dans les viandes, le poisson et les produits de la pêche/fruits de mer transformés) dans toutes les denrées alimentaires envisagées pour chaque catégorie. La même présomption s'est appliquée aux viandes (traitées thermiquement ou non), poissons et produits de la pêche (y compris les mollusques et les crustacés) transformés présentant une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %.
- (7) Conformément à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1331/2008, la Commission est tenue de recueillir l'avis de l'Autorité en vue de la mise à jour de la liste des additifs alimentaires figurant à 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. Eu égard à l'avis de 2008 de l'Autorité mentionné plus haut, la fixation à 15 mg/kg de la quantité maximale d'utilisation des extraits de romarin (E 392) dans les viandes transformées (traitées thermiquement ou non) et dans le poisson et les produits de la pêche (y compris les mollusques et les crustacés) transformés d'une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 % constitue une mise à jour de cette liste qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Il n'est donc pas nécessaire de recueillir l'avis de l'Autorité.
- (8) Dès lors, il convient de modifier l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 en conséquence.

<sup>(1)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

<sup>(3)</sup> EFSA Journal (2008); 721, p. 1-29.

- (9) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

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.

*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 26 juillet 2013.

*Par la Commission*  
*Le président*  
José Manuel BARROSO

## ANNEXE

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

1) Dans la catégorie 08.2.1, «Viandes transformées non traitées thermiquement», l'entrée relative à l'additif «E 392 – extraits de romarin, excluant les saucissons secs» est remplacée par le texte suivant:

«E 392	Extraits de romarin	15	(46)	Uniquement viandes d'une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucissons secs
E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement viandes d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucissons secs»

2) Dans la catégorie 08.2.2, «Viandes transformées traitées thermiquement», l'entrée relative à l'additif «E 392 – extraits de romarin, excluant les saucissons secs» est remplacée par le texte suivant:

«E 392	Extraits de romarin	15	(46)	Uniquement viandes d'une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucissons secs
E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement viandes d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucissons secs»

3) Dans la catégorie 09.2, «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés», l'entrée relative à l'additif E 392 est remplacée par le texte suivant:

«E 392	Extraits de romarin	15	(46)	Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, d'une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %
E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 %»