

RÈGLEMENT (UE) 2017/871 DE LA COMMISSION**du 22 mai 2017****modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation d'acide phosphorique et de phosphates, diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E 338-452) dans certaines préparations de viande****(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,

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 ⁽²⁾, soit sur l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (3) Le 11 mai 2015, une demande a été déposée par la République tchèque pour l'autorisation de l'utilisation d'acide phosphorique et de phosphates, diphosphates, triphosphates et polyphosphates (ci-après les «phosphates») comme stabilisant dans les préparations de viande tchèques ci-après: *bílá klobása*, *vinná klobása*, *sváteční klobása* et *syrová klobása*. La demande a ensuite été rendue accessible aux États membres conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 1331/2008.
- (4) L'utilisation de phosphates est nécessaire pour conserver l'état physico-chimique et accroître la capacité de rétention des préparations de viandes telles que les saucisses *bílá klobása*, *vinná klobása*, *sváteční klobása* et *syrová klobása*, notamment lorsqu'elles sont commercialisées dans des conditionnements sous atmosphère protectrice, et avec une longue durée de conservation. Selon le demandeur, le besoin technologique d'incorporer ces additifs dans les préparations de viande tchèques concernées est le même que pour les *breakfast sausages* et les *Bräte*, pour lesquelles l'utilisation de phosphates est autorisée à l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 1333/2008, dans la catégorie de denrées alimentaires 08.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004».
- (5) Il est établi au considérant 7 du règlement (CE) n° 1333/2008 que d'autres éléments pertinents devraient également être pris en compte dans le cadre de l'autorisation d'additifs alimentaires, tels que des facteurs traditionnels. Il est dès lors approprié de maintenir certains produits traditionnels sur le marché de certains États membres, pour autant que l'utilisation des additifs alimentaires dans ces produits soit conforme aux conditions générales et spécifiques établies dans le règlement (CE) n° 1333/2008.
- (6) Le document d'orientation décrivant les catégories de denrées alimentaires énumérées à l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires ⁽³⁾ décrira les préparations de viandes tchèques concernées, de manière à permettre une utilisation uniforme des additifs régis par le présent règlement.
- (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 européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») avant de mettre à jour la liste de l'Union des additifs alimentaires figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, sauf si la mise à jour n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. L'utilisation de phosphates en tant qu'additifs alimentaires est autorisée dans une large gamme de denrées alimentaires. Leur innocuité a été évaluée par le comité scientifique de l'alimentation humaine, qui a établi la dose journalière maximale tolérable à 70 mg/kg de poids corporel, exprimée en phosphore ⁽⁴⁾. Étant donné que la demande d'extension de l'utilisation des phosphates

⁽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⁾ http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en⁽⁴⁾ Rapports du comité scientifique de l'alimentation humaine, 25^e série (page 13), 1991.

concerne uniquement certains produits spécifiques traditionnellement utilisés, il n'y a pas lieu de s'attendre à ce qu'une telle extension ait un effet significatif sur l'exposition globale aux phosphates. Dans la mesure où l'extension de l'utilisation de ces additifs constitue une mise à jour de la liste de l'Union 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.

- (8) Il convient de modifier en conséquence l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (9) Les mesures prévues au 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.

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 22 mai 2017.

Par la Commission

Le président

Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

À l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 1333/2008, dans la catégorie de denrées alimentaires 08.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004», l'entrée concernant l'acide phosphorique et les phosphates, diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E 338-452) est remplacée par le texte suivant:

«E 338-452	Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement <i>breakfast sausages</i> (dans ce produit, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui lui confère son aspect caractéristique), jambon de Noël gris salé finlandais, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>bílá klobása</i> , <i>vinná klobása</i> , <i>sváteční klobása</i> et <i>syrová klobása</i> »
------------	---	-------	---------	---