RÈGLEMENT (UE) N° 1068/2013 DE LA COMMISSION**du 30 octobre 2013****modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de diphosphates (E 450), de triphosphates (E 451) et de polyphosphates (E 452) dans le poisson salé en saumure****(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 30, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

- (1) L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 établit une liste des additifs alimentaires dont l'Union autorise l'utilisation dans les denrées alimentaires et énonce leurs conditions d'utilisation.
- (2) Cette liste peut être modifiée conformément à la procédure prévue par 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⁾.
- (3) Conformément à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, la liste des additifs alimentaires autorisés par l'Union peut être mise à jour soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (4) Une demande d'autorisation concernant l'utilisation de diphosphates (E 450), de triphosphates (E 451) et de polyphosphates (E 452) dans le poisson salé en saumure a été introduite le 19 juin 2009 et communiquée aux États membres.

- (5) Le poisson peut être traité et conservé par l'ajout de grandes quantités de sel à la matière première. Composé initialement d'une seule étape, le processus de salage comporte maintenant plusieurs phases, dont un présalage permettant un temps de salaison plus court et une concentration de sel relativement homogène dans le muscle du poisson. À cet effet, le poisson est tout d'abord présalé par injection et/ou immersion dans une préparation de saumure dont la concentration de sel est contrôlée. Il est ensuite soumis à un salage à sec (salaison) pour une concentration de sel adéquate dans le produit fini.
- (6) Durant ce long processus de conservation, il peut encore se produire une oxydation, notamment des lipides présents dans le muscle du poisson, qui entraînera une altération de la couleur et du goût. L'oxydation est accélérée par la présence d'ions métalliques dans le muscle du poisson et dans le sel utilisé. Il a été prouvé que les diphosphates (E 450), les triphosphates (E 451) et les polyphosphates (E 452) constituent un moyen hautement efficace de protéger le poisson salé de l'oxydation, parce qu'ils forment des complexes chimiques avec les ions métalliques. L'essentiel des phosphates ajoutés et du sel est éliminé par trempage du poisson dans l'eau avant la consommation. L'utilisation de ces phosphates n'augmente pas la teneur en eau du produit salé en saumure final. Le poisson salé ayant conservé sa couleur et son goût d'origine est particulièrement demandé sur les marchés d'Espagne, d'Italie et de Grèce.
- (7) Conformément à l'article 3, en liaison avec l'article 6, paragraphe 4, de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard ⁽³⁾, l'utilisation de phosphates dans le poisson salé en saumure doit être mentionnée sur l'étiquetage sur la liste des ingrédients. Les exploitants du secteur alimentaire peuvent également indiquer sur leurs produits qu'il n'a pas été fait usage de polyphosphates.
- (8) Étant donné que la plupart des phosphates ajoutés sont éliminés lors du trempage dans l'eau, l'exposition du consommateur aux phosphates sera minimale et n'est donc pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Il convient donc d'autoriser l'utilisation de diphosphates (E 450), de triphosphates (E 451) et de polyphosphates (E 452) pour la conservation du poisson salé en saumure.

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.⁽³⁾ JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.

- (9) 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 (EFSA) pour mettre à jour la liste des additifs alimentaires de l'Union 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. L'autorisation de l'utilisation de diphosphates (E 450), de triphosphates (E 451) et de polyphosphates (E 452) pour la conservation du poisson salé en saumure constituant une mise à jour de cette liste qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'EFSA.
- (10) Le bacalao ou morue portugaise est produit par séchage supplémentaire du poisson salé en saumure. L'utilisation de polyphosphates pourrait avoir une influence sur ce processus de séchage et pourrait en outre entraver le développement de la couleur et de la saveur typiques du bacalao. Dans de telles conditions, les producteurs de bacalao traditionnel ne seraient pas demandeurs de poisson salé traité aux phosphates. Pour permettre à ces producteurs de s'adapter à une situation dans laquelle la mise sur le marché de poisson traité aux phosphates sera autorisée, il convient de proposer une période de transition au cours de laquelle ils pourront conclure des accords avec des fournisseurs et se familiariser avec les méthodes d'analyse pouvant être utilisées pour contrôler la présence de phosphates ajoutés dans le poisson.
- (11) Afin de mieux évaluer les conséquences sur la disponibilité de poisson salé en saumure pour la production de bacalao, la Commission surveillera pendant trois ans l'utilisation de polyphosphates dans les principaux pays producteurs de morue salée.
- (12) Au vu de ce qui précède, il convient de modifier l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 en conséquence.
- (13) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

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*.

Il est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 30 octobre 2013.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

Dans la partie E de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, les lignes ci-après sont insérées dans la catégorie de denrées alimentaires 09.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés», après la ligne concernant l'additif E 392:

«E 450	Diphosphates	5 000	(4), (79)	Uniquement poisson salé de la famille des gadidés ayant été présalé par injection et/ou immersion dans une solution saumurée contenant au moins 18 % de sel et souvent soumis par la suite à un salage à sec	Période d'application: à partir du 31 décembre 2013
E 451	Triphosphates	5 000	(4), (79)	Uniquement poisson salé de la famille des gadidés ayant été présalé par injection et/ou immersion dans une solution saumurée contenant au moins 18 % de sel et souvent soumis par la suite à un salage à sec	Période d'application: à partir du 31 décembre 2013
E 452	Polyphosphates	5 000	(4), (79)	Uniquement poisson salé de la famille des gadidés ayant été présalé par injection et/ou immersion dans une solution saumurée contenant au moins 18 % de sel et souvent soumis par la suite à un salage à sec	Période d'application: à partir du 31 décembre 2013
<p>(4): La quantité maximale est exprimée en P₂O₅.</p> <p>(79): La quantité maximale s'applique à la somme de E 450, E 451 et E 452 utilisés séparément ou de manière combinée.»</p>					