

RÈGLEMENT (UE) 2020/1419 DE LA COMMISSION**du 7 octobre 2020****modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de l'acide ascorbique (E 300) et de l'acide citrique (E 330) sur les légumes blancs destinés à une transformation ultérieure****(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 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) et l'acide citrique (E 330) sont actuellement autorisés en tant qu'additif alimentaire dans une grande variété de denrées alimentaires.
- (4) Le 17 décembre 2018, la Commission a reçu une demande de modification des conditions d'utilisation de l'acide ascorbique (E 300) et de l'acide citrique (E 330) présents dans les denrées alimentaires de la catégorie 04.1.2 «Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés», en vue de l'autorisation de l'utilisation de ces substances sur les légumes blancs destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique tel que le rôtissage, la cuisson à la vapeur ou la grillade, avant leur consommation par le consommateur final.
- (5) Lorsqu'ils sont tranchés, coupés, hachés ou coupés en dés, les légumes blancs sont sensibles au brunissement enzymatique car les cellules ainsi désagrégées libèrent des enzymes contenus dans les tissus, en particulier les polyphénol-oxydases. Le brunissement enzymatique peut être limité en plongeant les légumes dans une solution aqueuse contenant de l'acide ascorbique (E 300) et de l'acide citrique (E 330) à une concentration maximale de 1 % pendant quelques minutes. Il ressort de la demande que l'utilisation proposée de ces additifs comme antioxydants sur des légumes non transformés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation, entraîne une réduction des déchets alimentaires en augmentant la qualité globale des denrées alimentaires et la durée de conservation des légumes traités, prolongée de cinq jours au maximum.
- (6) 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 ladite mise à jour n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine.
- (7) Le 6 mai 2015, l'Autorité a publié un avis scientifique réévaluant entre autres la sécurité de l'acide ascorbique (E 300) en tant qu'additif alimentaire. L'Autorité a conclu que l'utilisation de l'acide ascorbique (E 300) en tant qu'additif alimentaire ne pose pas de problème de sécurité pour les utilisations et taux de concentration déclarés et qu'il n'est pas nécessaire de fixer une dose journalière admissible («DJA») pour l'acide ascorbique et ses sels. 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 ⁽³⁾.

⁽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⁾ EFSA Journal, 2014, 12(6):3697.

- (8) La sécurité de l'acide citrique (E 330) a été évaluée en 1990 par le Comité scientifique de l'alimentation humaine, qui a établi que la DJA de cette substance était «non spécifiée»⁽⁴⁾. Le terme «non spécifiée» signifie que, sur la base des données toxicologiques, biochimiques et cliniques disponibles, l'apport journalier total de la substance résultant de son occurrence naturelle et de sa ou ses utilisations actuelles dans les denrées alimentaires aux teneurs nécessaires pour obtenir l'effet technologique recherché, ne présente pas de danger pour la santé. En attendant la réévaluation de l'acide citrique (E 330) dans le cadre du programme de réévaluation des additifs alimentaires établi par son règlement (UE) n° 257/2010⁽⁵⁾, la Commission considère que cette évaluation de la sécurité reste une base valable pour sa décision, pour les mêmes raisons que celles pour lesquelles elle avait alors estimé, sur la base des critères mentionnés au considérant 5 dudit règlement, que l'acide citrique (E 330) présentait des risques faibles et que sa réévaluation n'était pas hautement prioritaire.
- (9) Étant donné que l'utilisation de l'acide ascorbique (E 300) et de l'acide citrique (E 330) comme antioxydants sur des légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation, n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine, il n'est pas nécessaire de demander l'avis de l'Autorité.
- (10) Il convient dès lors de modifier l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 en conséquence.
- (11) 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 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 7 octobre 2020.

Par la Commission

La présidente

Ursula VON DER LEYEN

⁽⁴⁾ Rapports du Comité scientifique de l'alimentation humaine, 25^e série, 1991, p. 13 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf).

⁽⁵⁾ Règlement (UE) n° 257/2010 de la Commission du 25 mars 2010 établissant un programme pour la réévaluation des additifs alimentaires autorisés, conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil sur les additifs alimentaires (JO L 80 du 26.3.2010, p. 19).

ANNEXE

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

- 1) Dans la catégorie de denrées alimentaires 04.1.2 «Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés», l'entrée relative à l'acide ascorbique (E 300) est remplacée par le texte suivant:

«E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, pommes de terre non transformées, épluchées et préemballées et légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation»
--------	------------------	----------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 2) Dans la catégorie de denrées alimentaires 04.1.2 «Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés», l'entrée relative à l'acide citrique (E 330) est remplacée par le texte suivant:

«E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, pommes de terre non transformées, épluchées et préemballées et légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation»
--------	----------------	----------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------