

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (UE) 2022/1023 DE LA COMMISSION

du 28 juin 2022

modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'utilisation de lécithine d'avoine dans les produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil

(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 14,

vu 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⁾, et notamment son article 7, paragraphe 5,

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) Seuls les additifs alimentaires mentionnés dans la liste de l'Union figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 peuvent être mis sur le marché en tant que tels et utilisés dans les denrées alimentaires selon les conditions d'utilisation fixées dans cette annexe.
- (3) Le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission ⁽³⁾ établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (4) La liste de l'Union et les spécifications peuvent être mises à jour conformément à la procédure uniforme prévue à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (5) Le 25 janvier 2018, une demande d'autorisation a été introduite pour l'utilisation de la lécithine d'avoine en tant qu'additif alimentaire dans la catégorie de denrées alimentaires 05.1 «Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE» du Parlement européen et du Conseil ⁽⁴⁾ figurant à l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 1333/2008, à une dose maximale de 20 000 mg/kg. La demande a ensuite été rendue accessible aux États membres conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 1331/2008.

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

⁽³⁾ Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).

⁽⁴⁾ Directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine (JO L 197 du 3.8.2000, p. 19).

- (6) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a évalué la sécurité de la lécithine d'avoine en tant qu'additif alimentaire et a conclu, dans son avis ^(?) du 10 décembre 2019, que l'utilisation de la lécithine d'avoine en tant qu'additif alimentaire dans le cadre des utilisations et des doses proposées ne posait pas de problème de sécurité.
- (7) La lécithine d'avoine est une huile d'avoine fractionnée, qui agit en tant qu'émulsifiant et facilite la fabrication de produits de cacao et de chocolat en réduisant la viscosité et la limite d'écoulement des produits de chocolat. Cela permet de pomper facilement le chocolat fondu au cours de la transformation. En outre, la lécithine d'avoine empêche le blanchiment gras, un dépôt grisâtre, de se développer à la surface des produits pendant le stockage.
- (8) Il y a donc lieu d'autoriser l'utilisation de la lécithine d'avoine en tant qu'émulsifiant dans la catégorie de denrées alimentaires «Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE», à une dose maximale de 20 000 mg/kg, et d'attribuer le numéro E 322a à cet additif.
- (9) Les spécifications de la lécithine d'avoine (E 322a) devraient être insérées dans le règlement (UE) n° 231/2012 étant donné que cette substance est inscrite pour la première fois sur la liste de l'Union des additifs alimentaires établie à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (10) Il y a lieu dès lors de modifier les règlements (CE) n° 1333/2008 et (UE) n° 231/2012 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 I du présent règlement.

Article 2

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

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 28 juin 2022.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

^(?) EFSA Journal 2020;18(1):5969.

ANNEXE I

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

- 1) Dans la partie B, au point 3 intitulé «Additifs autres que les colorants et les édulcorants», la nouvelle entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 322:

«E 322a	Lécithine d'avoine»
---------	---------------------

- 2) Dans la partie E, dans la catégorie de denrées alimentaires 05.1 «Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE», la nouvelle entrée suivante relative à la «Lécithine d'avoine» est insérée après l'entrée relative à l'additif E 322:

	«E 322a	Lécithine d'avoine	20 000»			
--	---------	--------------------	---------	--	--	--

ANNEXE II

À l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012, l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 322:

«E 322a LÉCITHINE D'AVOINE

Synonymes

Huile d'avoine fractionnée

Définition

La lécithine d'avoine est une huile d'avoine fractionnée riche en lipides polaires, principalement des galactolipides. La lécithine d'avoine est produite à partir de grains d'avoine de qualité alimentaire qui sont tamisés et extraits à l'aide d'éthanol à température élevée pour produire un extrait lipidique brut. Cet extrait brut subit une évaporation et une filtration en plusieurs étapes, ce qui permet d'obtenir de l'huile d'avoine brute, qui est séparée, évaporée et filtrée pour produire de la lécithine d'avoine.

Lors de l'extraction, seul de l'éthanol peut être utilisé en tant que solvant d'extraction.

Eines

281-672-4

Composition

Pas moins de 30 % de lipides polaires insolubles dans l'acétone

Description

Liquide visqueux brun-jaunâtre

Identification

Choline

Pas plus de 2 g/100 g

Phosphore

Pas moins de 0,5 %

Lipides polaires

Pas moins de 35 % m/m

Lipides neutres

55-65 % (m/m)

Saturés

17-20 % (m/m)

Monoinsaturés

38-42 % (m/m)

Polyinsaturés

38-42 % (m/m)

Pureté

Perte à la dessiccation

Pas plus de 2 %

Matières insolubles dans le toluène

Pas plus de 1 % m/m

Indice d'acidité

Pas plus de 30 mg de KOH/g

Indice de peroxyde

Inférieur à 10 meq O₂/kg de matières grasses

Solvants résiduels

Éthanol: pas plus de 300 mg/kg

Arsenic

Pas plus de 0,1 mg/kg

Plomb

Pas plus de 0,05 mg/kg

Mercure

Pas plus de 0,02 mg/kg

Cadmium

Pas plus de 0,05 mg/kg

Critères microbiologiques

Dénombrement sur plaque des micro-organismes aérobies

Pas plus de 1 000 UFC/g

Levures

Pas plus de 100 UFC/g

Moisissures

Pas plus de 100 UFC/g

Enterobacteriaceae

Pas plus de 10 UFC/g

Spores aérobies

Pas plus de 1 UFC/g

Autres

Gluten

Pas plus de 20 mg/kg»