

RÈGLEMENT (UE) 2018/74 DE LA COMMISSION**du 17 janvier 2018****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, de phosphates, de diphosphates, de triphosphates et de polyphosphates (E 338-452) dans les broches de viandes congelées verticales****(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 28 août 2015, une demande d'autorisation a été introduite en vue de l'utilisation d'acide phosphorique, de phosphates, de diphosphates, de triphosphates et de polyphosphates (ci-après les «phosphates») en tant qu'agents stabilisants et humectants dans les broches de viandes congelées verticales relevant de la catégorie de denrées alimentaires 08.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004» figurant à l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 1333/2008. 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 requise aux fins d'une extraction et d'une dissociation partielles des protéines de viandes pour former un film de protéines sur les broches de viandes verticales afin de lier entre eux les morceaux de viande de manière à garantir une congélation et un rôtissage homogènes. En outre, les phosphates permettent à la viande de rester juteuse au cours du processus de décongélation et de maintenir la stabilité des broches de viandes verticales. Un tel besoin technologique a été reconnu pour les broches à rotation verticale de viandes congelées obtenues à partir de mouton, d'agneau, de veau ou de bœuf traitées avec un assaisonnement liquide ou obtenues à partir de viandes de volailles traitées avec ou sans assaisonnement liquide, utilisées seules ou combinées, tranchées ou hachées, et destinées à être rôties par un exploitant du secteur alimentaire. Les morceaux de viande soigneusement rôtis sont ensuite consommés par le consommateur final.
- (5) 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.
- (6) La sécurité des phosphates 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 ⁽³⁾. Les phosphates sont autorisés pour un usage en tant qu'additifs alimentaires dans un large éventail de denrées alimentaires, y compris les produits à base de viande et certaines préparations à base de viande. Par conséquent, l'extension de leur utilisation aux broches de viandes congelées verticales ne devrait pas avoir d'incidence importante sur l'exposition globale aux phosphates. Afin de limiter toute exposition supplémentaire aux phosphates ajoutés, il convient de restreindre l'extension de l'utilisation aux seules broches de viandes congelées verticales pour lesquelles le besoin technologique a été mis en évidence.
- (7) Étant donné que l'utilisation étendue 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 dès lors de modifier l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 en conséquence.
- (9) 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,

⁽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⁾ Rapports du comité scientifique de l'alimentation humaine, 25^e série, 1991, p. 13.

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 17 janvier 2018.

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, les phosphates, les diphosphates, les triphosphates et les 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> , <i>syrová klobása</i> et broches à rotation verticale de viandes congelées obtenues à partir de mouton, d'agneau, de veau et/ou de bœuf traitées avec un assaisonnement liquide ou obtenues à partir de viandes de volailles traitées avec ou sans assaisonnement liquide, utilisées seules et/ou combinées, tranchées et/ou hachées, et destinées à être rôties par un exploitant du secteur alimentaire puis consommées par le consommateur final.»
--	------------	---------------------------------------------------------------------------------	-------	---------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------