Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2025/651

3.4.2025

RÈGLEMENT (UE) 2025/651 DE LA COMMISSION

du 2 avril 2025

modifiant le règlement (CE) nº 1333/2008 en ce qui concerne l'utilisation des mono- et diglycérides d'acides gras (E 471) et de la cire de carnauba (E 903) comme agents d'enrobage sur certains fruits frais et le manioc, ainsi que des lécithines (E 322) et des acides gras (E 570) comme supports dans les agents d'enrobage pour le manioc

(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) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires ([1]), et notamment son article 10, paragraphe 3,

vu le règlement (CE) nº 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) nº 1333/2008 établit la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et énonce les conditions de leur utilisation. L'annexe III dudit règlement établit la liste de l'Union des additifs alimentaires, y compris les supports, autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriments et énonce les conditions de leur utilisation.

(2) La liste de l'Union des additifs alimentaires peut être mise à jour conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1331/2008, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande introduite par un État membre ou par une partie intéressée.

(3) Les lécithines (E 322), les mono- et diglycérides d'acides gras (E 471), les acides gras (E 570) et la cire de carnauba (E 903) sont des substances autorisées conformément au règlement (CE) nº 1333/2008. Dans la catégorie de denrées alimentaires 04.1.1 «Fruits et légumes frais entiers» figurant à l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008, les mono- et diglycérides d'acides gras (E 471) sont autorisés comme agents d'enrobage pour le traitement en surface de certains fruits et la cire de carnauba (E 903) est autorisée comme agent d'enrobage pour le traitement en surface des mêmes fruits ou d'autres fruits. Les lécithines (E 322) et les acides gras (E 570) figurent parmi les supports dont l'utilisation est autorisée dans les agents d'enrobage pour fruits à l'annexe III, partie 1, du règlement (CE) nº 1333/2008.

(4) Le 5 novembre 2020, une demande d'autorisation a été présentée pour l'utilisation des mono- et diglycérides d'acides gras (E 471) comme agents d'enrobage sur les fruits de la passion, les kiwis, les pommes, les poires, les pêches, les nectarines, les prunes, les cerises, les fraises, les myrtilles, les concombres, les asperges, les tomates et les poivrons. La demande a ensuite été rendue accessible aux États membres conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 1331/2008.

(5) Le 20 mai 2023, des demandes d'autorisation ont été présentées pour l'utilisation des mono- et diglycérides d'acides gras (E 471) et de la cire de carnauba (E 903) comme agents d'enrobage sur le manioc et pour l'utilisation des lécithines (E 322) et des acides gras (E 570) comme supports dans les agents d'enrobage pour le manioc. Les demandes ont ensuite été rendues accessibles aux États membres conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 1331/2008.

(6) Selon les demandeurs, l'utilisation proposée des mono- et diglycérides d'acides gras (E 471) et de la cire de carnauba (E 903) permettrait de répondre à une demande croissante de produits frais tout au long de l'année, de réduire le gaspillage alimentaire et d'optimiser l'utilisation des ressources naturelles dans la production agricole grâce à une réduction des pertes et à l'utilisation de moyens de transport présentant un taux d'émission de dioxyde de carbone plus faible.

([1]) JO L 354 du 31.12.2008, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) JO L 354 du 31.12.2008, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.

(7) Les mono- et diglycérides d'acides gras (E 471) et la cire de carnauba (E 903), lorsqu'ils sont utilisés comme agents d'enrobage pour le traitement en surface de fruits et légumes frais, forment une couche mince et inerte qui agit comme une barrière physique contre la perte d'humidité et l'oxydation pour protéger la qualité nutritionnelle et prolonger la durée de conservation de ces produits.

(8) Les lécithines (E 322) et les acides gras (E 570), lorsqu'ils sont utilisés comme supports dans les agents d'enrobage appliqués sur les fruits et le manioc, facilitent la formation d'un revêtement stable et uniforme.

(9) Conformément à l'article 15 du règlement (CE) nº 1333/2008, l'utilisation d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires non transformées est prohibée, sauf si elle est spécifiquement prévue par l'annexe II.

(10) Les consommateurs ne s'attendent pas à la présence d'additifs alimentaires sur les fruits et légumes frais et la législation de l'Union ne prévoit aucune obligation d'information sur les additifs alimentaires utilisés sur de tels produits. Toutefois, les agents d'enrobage sont appliqués sur la peau des fruits ou des légumes et ne devraient pas migrer dans leur partie intérieure. Par conséquent, étant donné que la peau des fruits de la passion, des kiwis et du manioc n'est normalement pas consommée, ces aliments, même s'ils ont été traités avec des agents d'enrobage, ne contiennent pas d'agents d'enrobage lors de l'ingestion.

(11) Par ailleurs, l'utilisation d'agents d'enrobage sur ce type de produits peut s'avérer d'autant plus nécessaire que notamment les fruits de la passion et le manioc sont principalement produits dans des zones à climat chaud, où la durée du transport et de l'entreposage avant la mise sur le marché de l'Union peut être longue.

(12) En application de l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1331/2008, la Commission est tenue de recueillir l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») afin de mettre à jour la liste de l'Union des additifs alimentaires figurant à l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008, sauf si ladite mise à jour n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine.

(13) Le 4 octobre 2012, l'Autorité a rendu un avis scientifique sur la réévaluation de la cire de carnauba (E 903) en tant qu'additif alimentaire ([3]), concluant que les utilisations actuellement autorisées ne posaient pas de problème de sécurité.

(14) Le 7 avril 2017, l'Autorité a rendu un avis scientifique sur la réévaluation des lécithines (E 322) en tant qu'additifs alimentaires ([4]), concluant à l'inutilité de la fixation d'une dose journalière admissible chiffrée et à l'innocuité de l'additif pour la population générale. Une telle conclusion s'applique aux substances présentant un risque très faible sur le plan de la sécurité, et uniquement s'il existe des informations fiables sur l'exposition et sur la toxicité et si la probabilité d'effets nocifs sur la santé humaine à des doses n'entraînant pas de déséquilibre nutritionnel chez les animaux est faible ([5]).

(15) Le 5 mai 2017, l'Autorité a rendu un avis scientifique sur la réévaluation des acides gras (E 570) en tant qu'additifs alimentaires ([6]), concluant que les utilisations et niveaux d'utilisation déclarés ne posaient aucun problème de sécurité.

(16) Le 10 novembre 2017, l'Autorité a rendu un avis scientifique sur la réévaluation des mono- et diglycérides d'acides gras (E 471) en tant qu'additifs alimentaires ([7]), concluant à l'inutilité de la fixation d'une dose journalière admissible chiffrée et à l'innocuité de l'additif alimentaire lorsqu'il est utilisé dans les denrées alimentaires destinées à la population générale.

(17) En outre, étant donné que la peau des fruits de la passion, des kiwis et du manioc n'est normalement pas consommée et que les mono- et diglycérides d'acides gras (E 471), la cire de carnauba (E 903), les lécithines (E 322) et les acides gras (E 570) ne devraient pas migrer dans leurs parties comestibles internes, lorsqu'ils sont utilisés, respectivement, comme agents d'enrobage ou dans les agents d'enrobage pour le traitement en surface, une telle utilisation n'est pas susceptible d'avoir une incidence sur la santé humaine. Il n'est donc pas nécessaire de recueillir l'avis de l'Autorité.

(18) Il convient donc d'autoriser l'utilisation des mono- et diglycérides d'acides gras (E 471) sur les fruits de la passion, les kiwis et le manioc, l'utilisation de la cire de carnauba (E 903) sur le manioc et l'utilisation des lécithines (E 322) et des acides gras (E 570) dans les agents d'enrobage pour le manioc.

([3]) *EFSA Journal* 2012; 10[10]:2880.
([4]) *EFSA Journal* 2017; 15[4]:4742.
([5]) *EFSA Journal* 2014; 12[6]: 3697.
([6]) *EFSA Journal* 2017; 15[5]:4785.
([7]) *EFSA Journal* 2017; 15[11]:5045.

(19) Il convient dès lors de modifier les annexes II et III du règlement (CE) nº 1333/2008 en conséquence.

(20) 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) nº 1333/2008 est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

L'annexe III du règlement (CE) nº 1333/2008 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 2 avril 2025.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE I

Dans la partie E (Additifs alimentaires autorisés dans les différentes catégories de denrées alimentaires et conditions d'utilisation) de l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008, la catégorie de denrées alimentaires 04.1.1 (Fruits et légumes frais entiers) est modifiée comme suit:

a) l'entrée relative aux mono- et diglycérides d'acides gras (E 471) est remplacée par le texte suivant:

	«E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	*quantum satis*		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, ananas, bananes, papayes, mangues, avocats, grenades, fruits de la passion, kiwis et manioc»

b) l'entrée relative à la cire de carnauba (E 903) est remplacée par le texte suivant:

	«E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats, papayes et manioc et comme agent d'enrobage pour fruits à coque»

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2025/651/oj

ANNEXE II

Dans la partie 1 (Supports dans les additifs alimentaires) de l'annexe III du règlement (CE) nº 1333/2008, l'entrée suivante est insérée après les entrées relatives aux additifs alimentaires «E 1201 Polyvinylpyrrolidone» et E 1202 Polyvinylpolypyrrolidone»:

	«E 322	Lécithines	*quantum satis*	Agents d'enrobage pour manioc»
	E 570	Acides gras		