Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2024/2608

8.10.2024

RÈGLEMENT (UE) 2024/2608 DE LA COMMISSION

du 7 octobre 2024

modifiant l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de la cellulose en poudre [E 460 (ii)] et du glucono-delta-lactone (E 575) dans les produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner

(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.

(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) Conformément à l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008, la cellulose en poudre [E 460 (ii)] et le glucono-delta-lactone (E 575) sont autorisés en tant qu'additifs alimentaires dans un large éventail de denrées alimentaires.

(4) Le 28 juillet 2022, deux demandes d'autorisation ont été présentées à la Commission en vue de l'utilisation de la cellulose en poudre [E 460 (ii)] et du glucono-delta-lactone (E 575) dans les produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner, dans la catégorie de denrées alimentaires 01.7.6 «Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)». Les demandes ont ensuite été rendues accessibles aux États membres conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 1331/2008.

(5) La cellulose en poudre [E 460 (ii)] et le glucono-delta-lactone (E 575) sont destinés à la production de produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner. Le glucono-delta-lactone (E 575) acidifie rapidement le mélange de lait et coagule la caséine par une réduction contrôlée du pH sans utilisation de bactéries lactiques. La cellulose en poudre [E 460 (ii)] lie le lactosérum et empêche qu'il ne soit séparé du caillé, ce qui garantit la stabilité du produit pendant toute sa durée de conservation. L'utilisation prévue de la cellulose en poudre [E 460 (ii)] et du glucono-delta-lactone (E 575) permet donc un processus de production plus efficace nécessitant moins de matières premières, d'énergie et de temps.

(6) 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.

([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) Le 16 janvier 2018, l'Autorité a publié un avis scientifique réévaluant entre autres la sécurité de la cellulose en poudre [E 460 (ii)] en tant qu'additif alimentaire ([3]). L'Autorité a conclu que l'établissement d'une «dose journalière admissible» (DJA) chiffrée n'était pas nécessaire et que les utilisations et les niveaux d'utilisation déclarés pour les celluloses non modifiées et modifiées [E 460 (i), E 460 (ii), E 461-466, E 468 et E 469] ne devraient pas poser de problèmes de sécurité. Cette 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 ([4]).

(8) La sécurité du glucono-delta-lactone (E 575) 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» ([5]). 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 ses utilisations actuelles dans les denrées alimentaires, aux taux de concentration nécessaires pour obtenir l'effet technologique recherché, ne présente pas de danger pour la santé. Dans son règlement (UE) nº 257/2010 ([6]), la Commission a estimé que le glucono-delta-lactone (E 575) soulevait peu d'inquiétudes et que sa réévaluation n'était pas une priorité élevée en raison de l'absence de nouveaux éléments de preuve substantiels remettant en cause son évaluation, du rapport de la Commission de 2001 sur la consommation des additifs alimentaires dans l'UE ([7]) et du rapport «Additifs alimentaires en Europe 2000» ([8]) présenté à la Commission par le Conseil nordique des ministres, fournissant des informations supplémentaires pour la hiérarchisation des additifs devant faire l'objet d'une réévaluation. Sur la base des mêmes considérations, et dans l'attente de la réévaluation du glucono-delta-lactone (E 575) dans le cadre de ce programme, la Commission considère que la conclusion à laquelle est parvenu le comité scientifique de l'alimentation humaine reste valable.

(9) Étant donné que l'utilisation de la cellulose en poudre [E 460 (ii)] comme stabilisant et du glucono-delta-lactone (E 575) comme correcteur d'acidité dans les produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine, il n'est pas nécessaire de solliciter l'avis de l'Autorité.

(10) Il convient dès lors de modifier l'annexe II du règlement (CE) nº 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) nº 1333/2008 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

([3]) «Scientific Opinion on the re-evaluation of celluloses E 460(i),E 460(ii), E 461, E 462, E 463, E 464, E 465, E 466, E 468 and E 469 as food additives» [*EFSA Journal* 2018;16(1):5047, 104 p., https://doi.org/10.2903/j.efsa.2018.5047).

([4]) «Statement on a conceptual framework for the risk assessment of certain food additives re-evaluated under Commission Regulation (EU) No 257/2010» [EFSA Journal 2014;12(6):3697, 11 p., https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3697).

([5]) Rapports du Comité scientifique de l'alimentation humaine, 25e série, 1991, (https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-12/sci-com_scf_reports_25.pdf).

([6]) Règlement (UE) nº 257/2010 de la Commission du 25 mars 2010 établissant un programme pour la réévaluation des additifs alimentaires autorisés, conformément au règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil sur les additifs alimentaires (JO L 80 du 26.3.2010, p. 19, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2010/257/oj).

([7]) COM(2001) 542 final.

([8]) «Food Additives in Europe 2000, Status of safety assessments of food additives presently permitted in the EU», Conseil nordique des ministres, TemaNord 2002:560.

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 2024.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE

Dans la partie E de l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008, la catégorie de denrées alimentaires 01.7.6 «Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)» est modifiée comme suit:

a) l'entrée relative à la cellulose en poudre (E 460) est remplacée par le texte suivant:

	«E 460 (ii)	Cellulose en poudre	*quantum satis*		Uniquement produits affinés et non affinés râpés et en tranches; produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner»

b) l'entrée relative au glucono-delta-lactone (E 575) est remplacée par le texte suivant:

	«E 575	Glucono-delta-lactone	*quantum satis*		Uniquement produits affinés; produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner»