RÈGLEMENT (UE) 2019/800 DE LA COMMISSION

du 17 mai 2019

modifiant l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'extension de l'utilisation de la substance «Acide carminique, carmin (E 120)» dans certains produits à base de viande traditionnels dans les territoires d'outre-mer français

(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,

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) Cette liste peut être mise à jour conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil ([2]), soit sur l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.

(3) La substance «Acide carminique, carmins (E 120)» est autorisée en tant que colorant dans toute une série de denrées alimentaires conformément à l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008.

(4) Le 23 juin 2017, une demande d'autorisation a été introduite concernant l'utilisation de la substance «Acide carminique, carmin» (E 120) dans certains produits à base de viande non traités thermiquement. La demande a ensuite été rendue accessible aux États membres conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 1331/2008.

(5) Le demandeur a demandé l'autorisation d'utiliser la substance «Acide carminique, carmin (E 120)» afin d'obtenir la couleur rose souhaitée pour certaines spécialités traditionnelles de salaisons à base d'abats de porc et de viande de bœuf, telles que le groin de porc à la créole, la queue de porc à la créole, le pied de porc à la créole et le paleron de bœuf à la créole, pour répondre aux attentes des consommateurs dans les territoires d'outre-mer français, où ces produits font partie de la tradition culinaire depuis le XVIII[e] siècle.

(6) La substance «Acide carminique, carmin (E 120)» est ajoutée à une saumure riche en sel dans laquelle les abats sont immergés. Les produits tels que commercialisés ont une teneur en sel d'au moins 70 g par kilo de viande afin de préserver la stabilité microbiologique et d'assurer une longue durée de conservation (souvent 12 mois). Avant la cuisson, les produits doivent être dessalés dans de l'eau. La substance «Acide carminique, carmin (E 120)» reste principalement à la surface de la viande et sa stabilité à la température, à la lumière, au pH et à l'oxygène garantit son aspect caractéristique même après la cuisson.

(7) Il est établi au considérant 7 du règlement (CE) nº 1333/2008 que d'autres éléments pertinents, tels que des facteurs traditionnels, devraient également être pris en compte dans le cadre de l'autorisation d'additifs alimentaires. Il est dès lors approprié de maintenir certains produits traditionnels sur le marché de certains États membres quand l'usage d'additifs alimentaires y est conforme aux conditions générales et spécifiques établies dans le règlement (CE) nº 1333/2008.

(8) Le 18 novembre 2015, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a rendu un avis scientifique relatif à la réévaluation de l'innocuité de l'utilisation de la substance «Acide carminique, carmin (E 120)» en tant qu'additif alimentaire ([3]). Elle a conclu qu'il n'y avait aucune raison de revoir la dose journalière admissible (DJA) de 2,5 mg d'acide carminique/kg de masse corporelle par jour et que les estimations affinées de l'exposition, dans un scénario où il n'est pas tenu compte de la fidélité aux marques, étaient inférieures à la DJA pour tous les groupes de population. La substance «Acide carminique, carmin (E 120)» est autorisée pour une utilisation dans une grande variété de denrées alimentaires. Il est proposé d'en prolonger l'utilisation pour quelques produits de niche à base de viande et en une teneur maximale inférieure à celle des autres utilisations actuellement autorisées dans la catégorie de denrées alimentaires 08.3.1 «Produits à base de viande non traités

([1]) JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.
([2]) 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 (JO L 354 du 31.12.2008, p. 1).
([3]) *EFSA Journal*, (2015); 13 (11): 4288.

thermiquement», à l'annexe II, partie E, du règlement (CE) nº 1333/2008. Étant donné que, selon l'avis scientifique, les produits à base de viande ne font pas partie des principaux contributeurs à l'exposition totale à la substance «Acide carminique, carmin (E 120)», on ne s'attend pas à ce que l'utilisation proposée ait une incidence significative sur l'exposition globale, qui restera donc inférieure à la DJA.

(9) Conformément à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1331/2008, la Commission est tenue de recueillir l'avis de l'Autorité pour la mise à jour de la liste des additifs alimentaires figurant à l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008, sauf si cette mise à jour n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Étant donné que l'extension de l'utilisation de la substance «Acide carminique, carmin (E 120)» n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine, il n'est pas nécessaire de recueillir 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.

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 mai 2019.

Par la Commission

Le président

Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

À l'annexe II, partie E, du règlement (CE) nº 1333/2008, dans la catégorie de denrées alimentaires 08.3.1 «Produits à base de viande non traités thermiquement», la nouvelle inscription suivante relative à l'additif E 120 est insérée après la ligne relative à l'additif E 110:

	«E 120	Acide carminique, carmin	50		uniquement les spécialités traditionnelles de salaisons à base d'abats de porc et de bœuf suivantes: groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole et paleron de bœuf à la créole. Ces produits sont consommés après dessalage et cuisson.»