

D031939/03

ASSEMBLÉE NATIONALE

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2013-2014

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
Le 21 mars 2014

Enregistré à la Présidence du Sénat
Le 21 mars 2014

**TEXTE SOUMIS EN APPLICATION DE
L'ARTICLE 88-4 DE LA CONSTITUTION**

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT

Règlement (UE) de la Commission modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les catégories de viandes et l'utilisation de certains additifs alimentaires dans les préparations de viandes (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE).

E 9220



**CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE**

**Bruxelles, le 14 mars 2014
(OR. en)**

7748/14

**DENLEG 67
AGRI 219**

NOTE DE TRANSMISSION

| | |
|--------------------|--|
| Origine: | Commission européenne |
| Date de réception: | 13 mars 2014 |
| Destinataire: | Monsieur Uwe CORSEPIUS, Secrétaire général du Conseil de l'Union européenne |
| N° doc. Cion: | D031939/03 |
| Objet: | RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION du XXX modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les catégories de viandes et l'utilisation de certains additifs alimentaires dans les préparations de viandes |

Les délégations trouveront ci-joint le document D031939/03.

p.j.: D031939/03



Bruxelles, le **XXX**
SANCO/12032/2013 Rev.5
(POOL/E3/2013/12032/12032R5-
EN.doc) D031939/03
[...](2014) **XXX** draft

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du **XXX**

**modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen
et du Conseil en ce qui concerne les catégories de viandes et l'utilisation
de certains additifs alimentaires dans les préparations de viandes**

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du **XXX**

modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les catégories de viandes et l'utilisation de certains additifs alimentaires dans les préparations de viandes

(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 alimentaires¹, 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 d'utilisation de ces additifs.
- (2) Cette liste peut être modifiée conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil², soit sur l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (3) La liste de l'Union des additifs alimentaires a été établie sur la base des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires conformément à la directive 94/35/CE du Parlement et du Conseil³, à la directive 94/36/CE du Parlement et du Conseil⁴ et à la directive 95/2/CE du Parlement et du Conseil⁵ et après un examen de leur conformité aux articles 6, 7 et 8 du règlement (CE) n° 1333/2008. Les additifs alimentaires sont agencés sur la liste de l'Union sur la base des catégories de denrées alimentaires auxquelles ils peuvent être ajoutés.

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 Directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (JO L 237 du 10.9.1994, p. 3).

⁴ Directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (JO L 237 du 10.9.1994, p. 13).

⁵ Directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (JO L 61 du 18.3.1995, p. 1).

- (4) Dans la partie D de la liste de l'Union, la catégorie 08 comprend les viandes et est subdivisée en une catégorie 08.1 «Viandes non transformées» et une catégorie 08.2 «Viandes transformées». La catégorie 08.1 comprend, elle, les catégories 08.1.1 «Viandes non transformées autres que les préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004» et 08.1.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004».
- (5) Le point 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil⁶ définit les préparations de viandes comme étant les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. Par la suite, il a été précisé que les préparations de viandes peuvent être transformées ou non transformées⁷. Toutefois, si les caractéristiques de la viande fraîche disparaissent entièrement après transformation, la denrée ne devrait plus être considérée comme une préparation de viandes, mais devrait relever de la définition des «produits à base de viande» figurant à l'annexe I, point 7.1, du règlement (CE) n° 853/2004. Dans un souci de clarté juridique, il convient d'utiliser, aux fins de la catégorie 08, les termes «viandes fraîches», «préparations de viandes» et «produits à base de viande», tels que définis par le règlement (CE) n° 853/2004. Il y a donc lieu de modifier en conséquence les sous-catégories de la catégorie 08 dans la partie D de la liste de l'Union.
- (6) L'utilisation dans les viandes transformées des additifs alimentaires appartenant au groupe I tel que défini dans la partie C de la liste de l'Union est généralement autorisée, tandis que l'autorisation d'utiliser des additifs alimentaires appartenant à ce groupe dans les viandes non transformées est limitée et n'est accordée qu'au cas par cas.
- (7) Lorsque la liste de l'Union figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 a été établie, les préparations de viandes telles que définies par le règlement (CE) n° 853/2004 étaient considérées comme des viandes non transformées dans lesquelles seul un nombre limité d'additifs était autorisé. Toutefois, les divergences d'interprétation de la définition des préparations de viandes ont conduit à ce que l'utilisation de certains additifs dans certaines catégories de viandes diffère d'un État membre à l'autre.
- (8) La Commission a reçu des demandes relatives à l'inscription de certaines de ces utilisations sur la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés. Ces demandes ont été mises à la disposition de tous les États membres. Il y a lieu d'inscrire ces utilisations sur la liste de l'Union lorsqu'elles respectent les conditions générales d'utilisation des additifs alimentaires établies dans le règlement (CE) n° 1333/2008 et en tenant compte de la nécessité de maintenir certains produits traditionnels sur le marché dans certains États membres.

⁶ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

⁷ Direction générale de la santé et des consommateurs, document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm).

- (9) À la demande de certains États membres et/ou de l'industrie de la viande, certaines utilisations de la curcumine (E 100), des carmins (E 120), des caramels (E 150a-d), de l'extrait de paprika (E 160c) et du rouge de betterave (E 162), traditionnellement employés dans certains États membres pour la coloration des produits de type merguez et d'autres produits traditionnels (*salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki, kebab, cevapcici et pljeskavice*), ont été examinées et il convient de les autoriser.
- (10) À la demande de certains États membres, l'utilisation de l'acide acétique et des acétates (E 260 – 263), de l'acide lactique et des lactates (E 270, E 325 – 327), de l'acide ascorbique et des ascorbates (E 300 – 302), de l'acide citrique et des citrates (E 330 – 333) comme régulateurs d'acidité, conservateurs et/ou antioxydants pour prévenir l'oxydation et/ou le rancissement et améliorer la stabilité microbiologique a été examinée et il convient de l'autoriser dans toutes les préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.
- (11) À la demande de certains États membres, l'utilisation de l'acide phosphorique, des phosphates, des diphosphates, des triphosphates et des polyphosphates (E 338 – 452) comme humectants pour empêcher la perte de jus de viande lors d'une transformation ultérieure, notamment en cas d'injection d'une saumure, a été examinée et il convient de l'autoriser. Toutefois, afin de limiter toute autre exposition aux phosphates ajoutés dans des denrées alimentaires, il convient de restreindre l'extension de l'utilisation de ces phosphates aux denrées suivantes: *Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad* et *burger meat* contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande et jambon de Noël gris salé finlandais.
- (12) À la demande de certains États membres et/ou de l'industrie de la viande, l'utilisation des nitrites (E 249 – 250) comme conservateurs a été examinée et il convient de l'autoriser dans les produits traditionnels suivants: *lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka* et *tatar wołowy (danie tatarskie)*.
- (13) À la demande de certains États membres et/ou de l'industrie de la viande, l'utilisation des alginates (E 401 – 404), des carraghénanes (E 407), des algues *Euchema* transformées (E 407a), de la farine de graines de caroube (E 410), de la gomme guar (E 412), de la gomme adragante (E 413), de la gomme xanthane (E 415), du phosphate de diamidon acétylé (E 1414) et du phosphate de diamidon hydroxypropylé (E 1442) comme humectants et stabilisants pour limiter la perte d'eau dans l'emballage et pour prévenir la perte de jus de viande lors d'une transformation ultérieure a été examinée. Il convient d'autoriser cette utilisation dans les préparations de viandes dans lesquelles des ingrédients ont été injectés et dans les préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, telles les paupiettes. Les additifs alimentaires utilisés dans les préparations de viandes pour éviter la perte de jus de viande au cours d'une transformation ultérieure n'induisent pas le consommateur en erreur.
- (14) À la demande de certains États membres et/ou de l'industrie de la viande, l'utilisation des carbonates de sodium (E 500) comme humectants pour préserver la consistance et la jutosité lors d'une préparation ultérieure a été examinée et il convient de l'autoriser dans les denrées suivantes: préparations de viandes de volaille, *mici, bifteki,*

soutzoukaki, kebab, seftalia, cevapcici et pljeskavice. En outre, cette utilisation dans les préparations de viandes de volaille permet de cuire cette viande plus longtemps et plus efficacement, en garantissant sa jutosité et en évitant la consommation de volaille insuffisamment cuite.

- (15) À la demande d'un État membre et/ou de l'industrie de la viande, l'utilisation du phosphate de diamidon acétylé (E 1414) et du phosphate de diamidon hydroxypropylé (E 1442) pour réduire la perte d'eau dans les préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés et dans les préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, telles les paupiettes, et pour préserver la jutosité lors de la préparation de *gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia* a été examinée et il convient de l'autoriser.
- (16) En ce qui concerne les produits traditionnels, il convient que les utilisations des additifs alimentaires demandées satisfassent aux conditions générales d'utilisation fixées à l'article 6 du règlement (CE) n° 1333/2008 et, en particulier, qu'elles n'induisent pas les consommateurs en erreur dans les États membres ou les régions dans lesquels ces produits sont consommés de manière traditionnelle.
- (17) Le document d'orientation décrivant les catégories de denrées alimentaires énumérées à l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires⁸ décrit les préparations de viandes traditionnelles, de manière à permettre une utilisation uniforme des additifs régis par le présent règlement.
- (18) Il convient que le principe de transfert énoncé à l'article 18, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 1333/2008 puisse être appliqué aux préparations de viandes telles que définies par le règlement (CE) n° 853/2004.
- (19) 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. L'acide acétique et les acétates (E 260 – 263), l'acide lactique et les lactates (E 270, E 325 – 327), l'acide ascorbique et les ascorbates (E 300 – 302), l'acide citrique et les citrates (E 330 – 333), les alginates (E 401 – 404), les carraghénanes (E 407), les algues *Euchema* transformées (E 407a), la farine de graines de caroube (E 410), la gomme guar (E 412), la gomme adragante (E 413), la gomme xanthane (E 415), les carbonates de sodium (E 500), le phosphate de diamidon acétylé (E 1414) et le phosphate de diamidon hydroxypropylé (E 1442) appartiennent au groupe des additifs pour lesquels aucune dose journalière admissible n'a été précisée. Cela signifie que ces additifs sont sans risque pour la santé aux teneurs nécessaires pour obtenir l'effet technologique souhaité. Dès lors, l'extension de l'utilisation de ces additifs donne lieu à une mise à jour de la liste de l'Union qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. L'utilisation de la curcumine (E 100), des carmins (E 120), des caramels (E 150a-d), de l'extrait de paprika (E 160c), du rouge de betterave (E 162), des nitrites (E 249 – 250), de l'acide phosphorique, des phosphates, des diphosphates, des triphosphates et des polyphosphates (E 338 – 452) ne sera étendue qu'à certains

⁸ http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance_en.htm

produits qui sont utilisés de manière traditionnelle, de sorte que l'extension de l'utilisation 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. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'Autorité.

- (20) Il convient de modifier en conséquence l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (21) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

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

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO