# RÈGLEMENT (UE) 2022/141 DE LA COMMISSION

## du 21 janvier 2022

## modifiant l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de carbonates de sodium (E 500) et de carbonates de potassium (E 501) dans les céphalopodes non transformés

**(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 introduite par un État membre ou par une partie intéressée.

(3) En vertu de l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008, les carbonates de sodium (E 500) et les carbonates de potassium (E 501) sont autorisés en tant qu'additifs alimentaires dans une grande variété de denrées alimentaires selon le principe quantum satis. Leur utilisation est notamment autorisée dans les denrées alimentaires relevant de la catégorie 9.2 «Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés».

(4) Le 9 septembre 2020, la commission a reçu une demande d'autorisation concernant l'utilisation de carbonates de sodium (E 500) et de carbonates de potassium (E 501) dans les céphalopodes non transformés.

(5) Les carbonates produisent sur l'apparence des céphalopodes un effet semblable à celui de l'acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E 338 à E 452), actuellement autorisés dans les mollusques congelés et surgelés ainsi que dans les crustacés. Le procédé de transformation des céphalopodes consiste à les immerger dans des bains contenant une solution de sel, de citrates et de carbonates à une concentration maximale de 3 % pour corriger l'acidité du bain pendant 2 à 3 jours. En conséquence, le produit est hydraté, change de consistance et de texture et garde sa couleur. Après leur passage à la vapeur, les céphalopodes traités avec des carbonates et des citrates ont de meilleures propriétés organoleptiques, comme une chair plus tendre, un meilleur goût et une couleur plus claire que les céphalopodes traités uniquement avec des citrates. Il ressort de l'évaluation sensorielle réalisée par le demandeur que l'utilisation proposée des carbonates de sodium (E 500) et des carbonates de potassium (E 501) en tant que correcteurs d'acidité au lieu des phosphates améliore les propriétés organoleptiques des céphalopodes et que le consommateur les apprécie plus.

(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») avant 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.

(7) La sécurité du carbonate de sodium (E 500) et du carbonate de potassium (E 501) a été évaluée en 1990 par le comité scientifique de l'alimentation humaine, qui a établi que leur dose journalière admissible (DJA) est «non spécifiée» ([3]). 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 sa ou ses utilisations actuelles

([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]) Rapports du Comité scientifique de l'alimentation humaine, 25e série, 1991, p. 13 (https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-12/sci-com_scf_reports_25.pdf).

dans les denrées alimentaires aux teneurs nécessaires pour obtenir l'effet technologique recherché ne présente pas de danger pour la santé. Compte tenu de ce qui précède et en l'absence de priorités spécifiques concernant la réévaluation des carbonates de sodium (E 500) et des carbonates de potassium (E 501) dans le cadre du programme pour la réévaluation des additifs alimentaires établi par le règlement (UE) nº 257/2010 de la Commission ([4]), la Commission considère que l'autorisation d'utiliser des carbonates de sodium (E 500) et des carbonates de potassium (E 501) en tant que correcteurs d'acidité sur les céphalopodes non transformés constitue une mise à jour de cette liste qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine et qu'elle n'est donc pas tenue de recueillir l'avis de l'Autorité.

(8) Il convient donc d'autoriser l'utilisation de carbonates de sodium (E 500) et de carbonates de potassium (E 501) en tant que correcteurs d'acidité pour la catégorie de denrées alimentaires 09.1.2 «Mollusques et crustacés non transformés» figurant à l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008 selon le principe quantum satis pour les céphalopodes. Au vu des raisons qui motivent la restriction de l'utilisation des phosphates aux mollusques et crustacés congelés et surgelés, l'utilisation de carbonates de sodium (E 500) et de carbonates de potassium (E 501) au lieu de phosphates dans les céphalopodes non transformés devrait être restreinte aux céphalopodes congelés et surgelés non traités avec de l'acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E 338 à E 452).

(9) Il convient dès lors de modifier l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008 en conséquence.

(10) 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 21 janvier 2022.

*Par la Commission*
*La présidente*
Ursula VON DER LEYEN

([4]) 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).

*ANNEXE*

À l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, la partie E est modifiée comme suit:

i) Dans la catégorie de denrées alimentaires 09.1.2 «Mollusques et crustacés non transformés» les lignes suivantes sont insérées après la ligne relative au E 385 «Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)»:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| «E 500 | Carbonates de sodium | *quantum satis* | (95) | Uniquement céphalopodes congelés et surgelés |
| E 501 | Carbonates de potassium | *quantum satis* | (95) | Uniquement céphalopodes congelés et surgelés» |

ii) La note de bas de page 95 suivante est ajoutée après la note de bas de page 90:

«(95): Utilisation non autorisée en association avec l'acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E 338 à E 452).».