

D063908/03

ASSEMBLÉE NATIONALE

QUINZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2019/2020

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
le 18 décembre 2019

Enregistré à la Présidence du Sénat
le 18 décembre 2019

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

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT

Règlement de la commission modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de l'acide citrique dans le cacao et les produits de chocolat

E 14513



Conseil de
l'Union européenne

Bruxelles, le 13 décembre 2019
(OR. en)

15110/19

DENLEG 111
AGRI 616
SAN 516

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	9 décembre 2019
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D063908/03
Objet:	RÈGLEMENT (UE) .../... 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 l'utilisation de l'acide citrique dans le cacao et les produits de chocolat

Les délégations trouveront ci-joint le document D063908/03.

p.j.: D063908/03



Bruxelles, le **XXX**
SANTE/12040/2019
(POOL/E2/2019/12040/12040-EN.docx)
D063908/03
[...](2019) **XXX** draft

RÈGLEMENT (UE) .../... 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 l'utilisation de l'acide citrique dans le cacao et les produits de chocolat

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

RÈGLEMENT (UE) .../... 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 l'utilisation de l'acide citrique dans le cacao et les produits de chocolat

(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 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) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil², soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (3) Conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, l'acide citrique (E 330) est un additif alimentaire autorisé dans la catégorie de denrées alimentaires 05.1 «Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE» à une concentration maximale de 5 000 mg/kg.
- (4) Le 6 mars 2018, une demande a été introduite afin que les conditions d'utilisation de l'acide citrique (E 330) dans la catégorie de denrées alimentaires 05.1 «Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE» soient modifiées et permettent un niveau maximal d'utilisation plus élevé pour le chocolat au lait, à savoir 10 000 mg/kg. La demande a ensuite été rendue accessible aux États membres conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 1331/2008.
- (5) L'acide citrique (E 330) utilisé comme stabilisant dans la pâte de cacao, qui contient des taux de polyphénols élevés, abaisse le pH et réagit avec une partie des polyphénols, intensifiant ainsi la couleur de la pâte de cacao en lui conférant des nuances roses caractéristiques, accompagnées d'un goût acidulé de baies. Les nuances roses et le goût acidulé de baies sont toujours présents dans le produit final, c'est-à-dire dans le chocolat. Il ressort de la demande que la concentration maximale actuellement autorisée de 5 000 mg/kg n'est pas suffisante pour obtenir les nuances roses souhaitées et un goût acidulé de baies, lesquels requièrent une concentration maximale de 10 000 mg/kg. Quant à la réaction entre l'acide citrique (E 330) et les

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).

polyphénols, elle nécessite un pourcentage constant d'acide citrique (E 330) dans la pâte de cacao; dès lors, un recours accru à l'acide citrique (E 330) implique une augmentation de la matière sèche totale de cacao dans le produit final. Ce produit final serait donc conforme à la définition du chocolat au lait figurant à l'annexe I de la directive 2000/36/CE³.

- (6) 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 en vue 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 cette mise à jour n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine.
- (7) L'innocuité de l'acide citrique (E 330) a été évaluée en 1990 par le comité scientifique de l'alimentation humaine, qui a défini la dose journalière admissible comme «non spécifiée»⁴. Le terme «non spécifiée» est utilisé lorsque, sur la base des données toxicologiques, biochimiques et cliniques disponibles, la consommation journalière totale de la substance, résultant de son occurrence naturelle et de son utilisation actuelle dans les denrées alimentaires aux niveaux nécessaires pour obtenir l'effet technologique recherché, ne présente pas de danger pour la santé.
- (8) L'acide citrique est un additif alimentaire autorisé dans une grande variété de denrées alimentaires conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008. L'augmentation de sa concentration maximale à 10 000 mg/kg pour le chocolat au lait ne devrait pas avoir d'incidence notable sur l'exposition globale.
- (9) Étant donné que l'autorisation de l'utilisation de l'acide citrique (E 330) dans le chocolat au lait à une concentration de 10 000 mg/kg requiert une mise à jour de la liste de l'Union qui 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 donc d'autoriser l'utilisation de l'acide citrique (E 330) dans le chocolat au lait à une concentration de 10 000 mg/kg.
- (11) Il y a dès lors lieu de modifier l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 en conséquence.
- (12) 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) 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*.

³ Directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine (JO L 197 du 3.8.2000, p. 19).

⁴ *Reports of the Scientific Committee for Food*, 25^e série, 1991, p. 13 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scf_reports_25.pdf)

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le

Par la Commission

La présidente