

Journal officiel

de l'Union européenne

L 230



Édition
de langue française

Législation

56^e année
29 août 2013

Sommaire

II Actes non législatifs

RÈGLEMENTS

- ★ Règlement (UE) n° 816/2013 de la Commission du 28 août 2013 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de copolymère de méthacrylate neutre et de copolymère de méthacrylate anionique dans les compléments alimentaires solides et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne les spécifications du copolymère méthacrylate basique (E 1205), du copolymère de méthacrylate neutre et du copolymère de méthacrylate anionique ⁽¹⁾ 1
- ★ Règlement (UE) n° 817/2013 de la Commission du 28 août 2013 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne la gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) ⁽¹⁾ 7
- ★ Règlement (UE) n° 818/2013 de la Commission du 28 août 2013 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de sucroesters d'acides gras (E 473) dans les arômes destinés aux boissons claires aromatisées à base d'eau ⁽¹⁾ 12
- Règlement d'exécution (UE) n° 819/2013 de la Commission du 28 août 2013 établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes 14

Prix: 3 EUR

(suite au verso)

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

FR

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères maigres sont des actes de gestion courante pris dans le cadre de la politique agricole et ayant généralement une durée de validité limitée.

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères gras et précédés d'un astérisque sont tous les autres actes.

DIRECTIVES

- ★ Directive 2013/46/UE de la Commission du 28 août 2013 modifiant la directive 2006/141/CE en ce qui concerne les exigences en matière de protéines pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite ⁽¹⁾ 16

DÉCISIONS

2013/443/UE:

- ★ Décision d'exécution de la Commission du 27 août 2013 concernant certaines mesures de protection motivées par la détection de l'influenza aviaire hautement pathogène du sous-type H7N7, en Italie, dont l'établissement d'autres zones réglementées, et abrogeant la décision d'exécution 2013/439/UE [notifiée sous le numéro C(2013) 5623] ⁽¹⁾..... 20

Avis aux lecteurs — Règlement (UE) n° 216/2013 du Conseil du 7 mars 2013 relatif à la publication électronique du *Journal officiel de l'Union européenne* (voir page 3 de la couverture)

Avis aux lecteurs — mode de citation des actes (voir page 3 de la couverture)



⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (UE) N° 816/2013 DE LA COMMISSION

du 28 août 2013

modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de copolymère de méthacrylate neutre et de copolymère de méthacrylate anionique dans les compléments alimentaires solides et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne les spécifications du copolymère méthacrylate basique (E 1205), du copolymère de méthacrylate neutre et du copolymère de méthacrylate anionique

(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 alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 10, paragraphe 3, son article 14 et son article 30, paragraphe 5,

vu le 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 ⁽²⁾, et notamment son article 7, paragraphe 5,

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 leurs conditions d'utilisation.
- (2) Le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission ⁽³⁾ établit les spécifications des additifs alimentaires, dont les colorants et les édulcorants, énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (3) Ces annexes peuvent être mises à jour conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.

(4) Des demandes d'autorisation de l'utilisation de copolymère de méthacrylate anionique et de copolymère de méthacrylate neutre en tant qu'agents d'enrobage de compléments alimentaires sous la forme solide ont été soumises respectivement le 25 et le 27 avril 2009 et transmises aux États membres.

(5) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a évalué l'innocuité du copolymère de méthacrylate neutre ⁽⁴⁾ et du copolymère de méthacrylate anionique ⁽⁵⁾ lorsqu'ils sont utilisés en tant qu'additifs alimentaires. Elle a conclu que cette utilisation dans des compléments alimentaires sous la forme solide et aux doses proposées n'entraînait pas de problème de sécurité.

(6) L'utilisation de copolymères de méthacrylate neutre ou anionique dans les compléments alimentaires sous la forme solide répond à une nécessité technologique. Le copolymère de méthacrylate neutre est destiné à être utilisé en tant qu'agent d'enrobage à libération contrôlée. Les formulations à libération contrôlée permettent la dissolution progressive d'un nutriment pendant une durée déterminée. Le copolymère de méthacrylate anionique est destiné à être utilisé en tant qu'agent d'enrobage pour protéger l'estomac contre les ingrédients irritants ou pour éviter la désintégration des nutriments sensibles sous l'effet de l'acide gastrique. Dès lors, il convient d'autoriser l'utilisation de ces deux additifs alimentaires dans les compléments alimentaires sous la forme solide et d'attribuer le numéro E 1206 au copolymère de méthacrylate neutre et le numéro E 1207 au copolymère de méthacrylate anionique.

(7) Le règlement (UE) n° 1129/2011 de la Commission ⁽⁶⁾ autorise l'utilisation de copolymère méthacrylate basique (E 1205) dans les compléments alimentaires sous la

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

⁽³⁾ JO L 83 du 22.3.2012, p. 1.

⁽⁴⁾ EFSA Journal, 2010; 8(7), p. 1655.

⁽⁵⁾ EFSA Journal, 2010; 8(7), p. 1656.

⁽⁶⁾ JO L 295 du 12.11.2011, p. 1.

forme solide et le règlement (UE) n° 231/2012 établit les spécifications de cet additif alimentaire, y compris les teneurs maximales en arsenic, en plomb, en mercure et en cuivre. Il convient de mettre à jour ces spécifications de façon à tenir compte des teneurs maximales en plomb, en mercure et en cadmium dans les compléments alimentaires établies par le règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ⁽¹⁾.

- (8) La teneur maximale en arsenic des compléments alimentaires n'a pas été fixée à l'échelon de l'Union. En revanche, des teneurs spécifiques sont prescrites au niveau des États membres. Dès lors, il y a lieu de mettre à jour les spécifications du copolymère méthacrylate basique (E 1205) dans le règlement (UE) n° 231/2012 en ce qui concerne l'arsenic, de façon à tenir compte de la réglementation des États membres.
- (9) La teneur maximale en cuivre des compléments alimentaires n'a pas été fixée à l'échelon de l'Union et rien ne laisse supposer une présence de cuivre significative du point de vue toxicologique dans le copolymère méthacrylate basique (E 1205). Aussi convient-il de supprimer le cuivre de la rubrique «Pureté» se rapportant à cet additif dans le règlement (UE) n° 231/2012.
- (10) Des spécifications devraient être adoptées pour le copolymère de méthacrylate neutre (E 1206) et pour le copolymère de méthacrylate anionique (E 1207). Il y a lieu de suivre, pour les critères de pureté applicables à l'arsenic,

au plomb, au mercure et au cadmium, la logique suivie pour le copolymère méthacrylate basique (E 1205). En outre, les teneurs maximales devraient tenir compte du fait que le copolymère de méthacrylate neutre (E 1206) et le copolymère de méthacrylate anionique (E 1207) sont commercialisés sous la forme d'une dispersion aqueuse à 30 % de matière sèche.

- (11) Il convient de modifier en conséquence les règlements (CE) n° 1333/2008 et (UE) n° 231/2012.
- (12) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 28 août 2013.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 364 du 20.12.2006, p. 5.

ANNEXE I

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée comme suit:

- 1) Dans la partie B, les entrées suivantes relatives aux additifs E 1206 et E 1207 sont insérées au point 3, «Additifs autres que les colorants et les édulcorants», après l'entrée correspondant au copolymère méthacrylate basique (E 1205):

«E 1206	Copolymère de méthacrylate neutre
E 1207	Copolymère de méthacrylate anionique»

- 2) Dans la partie E, les entrées suivantes sont insérées dans la catégorie 17.1, «Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher», après l'entrée correspondant au copolymère méthacrylate basique (E 1205):

	«E 1206	Copolymère de méthacrylate neutre	200 000			
	E 1207	Copolymère de méthacrylate anionique	100 000»			

ANNEXE II

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée comme suit:

1) La rubrique «Pureté» se rapportant au copolymère méthacrylate basique (E 1205) est remplacée par le texte suivant:

«Pureté»	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2,0 % (105 °C, 3 heures)
Indice d'alcalinité	Entre 162 et 198 mg KOH/g de matière sèche
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Monomères résiduels	Butylméthacrylate < 1 000 mg/kg Méthylméthacrylate < 1 000 mg/kg Diméthylaminoéthylméthacrylate < 1 000 mg/kg
Solvants résiduels	Propanol-2 < 0,5 % Butanol < 0,5 % Méthanol < 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 3 mg/kg
Mercur	Pas plus de 0,1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg»

2) Les entrées suivantes sont insérées pour les additifs E 1206 et E 1207 après la ligne correspondant au copolymère méthacrylate basique (E 1205):

«E 1206 COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE NEUTRE

Synonymes	Polymère d'acrylate d'éthyle et de méthacrylate de méthyle; acrylate d'éthyle, polymère de méthacrylate de méthyle; acrylate d'éthyle, polymère avec du méthacrylate de méthyle; méthacrylate de méthyle, polymère d'acrylate d'éthyle; méthacrylate de méthyle, polymère avec de l'acrylate d'éthyle
Définition	Le copolymère de méthacrylate neutre est un copolymère entièrement polymérisé de méthacrylate de méthyle et d'acrylate d'éthyle. Il est fabriqué selon un procédé de polymérisation en émulsion. Il est obtenu par polymérisation redox des monomères acrylate d'éthyle et méthacrylate de méthyle, amorcée par un système générateur de radicaux libres stabilisé au moyen de monostéaryléther de polyéthylène-glycol et d'acide vinylique/hydroxyde de sodium. Les monomères résiduels sont éliminés par une distillation à la vapeur d'eau.
Numéro CAS:	9010-88-2
Nom chimique	Poly(éthylacrylate-co-méthylméthacrylate) 2:1
Formule chimique	$\text{Poly}[(\text{CH}_2:\text{CHCO}_2\text{CH}_2\text{CH}_3)\text{-co-}(\text{CH}_2:\text{C}(\text{CH}_3)\text{CO}_2\text{CH}_3)]$
Masse moléculaire moyenne en masse	Environ 600 000 g/mol
Composition/Résidu après évaporation	28,5 – 31,5 % 1 g de dispersion est séché dans une étuve à 110 °C pendant 3 heures.
Description	Dispersion blanchâtre (le produit est commercialisé sous la forme d'une dispersion aqueuse à 30 % de matière sèche) de faible viscosité à légère odeur caractéristique.

Identification	
Spectroscopie d'absorption des infrarouges	Caractéristique du composé
Viscosité	Max. 50 mPa.s, 30 tpm/20 °C (viscosimétrie Brookfield)
valeur pH	5,5 – 8,6
Densité relative (à 20 °C)	1,037 – 1,047
Solubilité	La dispersion est miscible dans l'eau, quelle que soit la proportion. Le polymère et la dispersion sont facilement solubles dans l'acétone, l'éthanol et l'alcool isopropylique. La substance est insoluble lorsqu'elle est mélangée à de l'hydroxyde de sodium 1 N dans un rapport de 1 à 2.
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,4 % dans la dispersion
Monomères résiduels	Total des monomères (somme du méthacrylate de méthyle et de l'acrylate d'éthyle): pas plus de 100 mg/kg dans la dispersion
Émulsifiant résiduel	Monostéaryléther de polyéthylène glycol [stéaryléther de macrogol (20)], pas plus de 0,7 % dans la dispersion
Solvants résiduels	Éthanol, pas plus de 0,5 % dans la dispersion Méthanol, pas plus de 0,1 % dans la dispersion
Arsenic	Pas plus de 0,3 mg/kg dans la dispersion
Plomb	Pas plus de 0,9 mg/kg dans la dispersion
Mercur	Pas plus de 0,03 mg/kg dans la dispersion
Cadmium	Pas plus de 0,3 mg/kg dans la dispersion

E 1207 COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE ANIONIQUE

Synonymes	Polymère de l'acrylate de méthyle, du méthacrylate de méthyle et de l'acide méthacrylique; acide méthacrylique, polymère avec de l'acrylate de méthyle et du méthacrylate de méthyle
Définition	Le copolymère de méthacrylate anionique est un copolymère entièrement polymérisé d'acide méthacrylique, de méthacrylate de méthyle et d'acrylate de méthyle. Il est obtenu en milieu aqueux par polymérisation en émulsion de méthacrylate de méthyle, d'acrylate de méthyle et d'acide méthacrylique, amorcée par un système générateur de radicaux libres stabilisé au moyen de laurylsulfate de sodium et de monooléate de polyoxyéthylènesorbitane (polysorbate 80). Les monomères résiduels sont éliminés par une distillation à la vapeur d'eau.
Numéro CAS:	26936-24-3
Nom chimique	Poly (méthylacrylate-co-méthylméthacrylate-co-acide méthacrylique) 7:3:1
Formule chimique	$\text{Poly}[(\text{CH}_2:\text{CHCO}_2\text{CH}_3)\text{-co-}(\text{CH}_2:\text{C}(\text{CH}_3)\text{CO}_2\text{CH}_3)\text{-co-}(\text{CH}_2:\text{C}(\text{CH}_3)\text{COOH})]$
Masse moléculaire moyenne en masse	Environ 280 000 g/mol
Composition/Résidu après évaporation	28,5 – 31,5 % 1 g de dispersion est séché dans une étuve à 110 °C pendant 5 heures. 9,2 – 12,3 % d'unités d'acide méthacrylique dans la matière sèche
Description	Dispersion blanchâtre (le produit est commercialisé sous la forme d'une dispersion aqueuse à 30 % de matière sèche) de faible viscosité à légère odeur caractéristique.

Identification

Spectroscopie d'absorption des infrarouges	Caractéristique du composé
Viscosité	Max. 20 mPa.s, 30 tpm/20 °C (viscosimétrie Brookfield)
valeur pH	2,0 – 3,5
Densité relative (à 20 °C)	1,058 – 1,068
Solubilité	La dispersion est miscible dans l'eau, quelle que soit la proportion. Le polymère et la dispersion sont facilement solubles dans l'acétone, l'éthanol et l'alcool isopropylique. La substance est soluble lorsqu'elle est mélangée à de l'hydroxyde de sodium 1 N dans un rapport de 1 à 2. Soluble à un pH supérieur à 7,0.

Pureté

Indice d'acidité	Entre 60 et 80 mg KOH/g de matière sèche
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2 % dans la dispersion
Monomères résiduels	Total des monomères (somme de l'acide méthacrylique, du méthacrylate de méthyle et de l'acrylate de méthyle): pas plus de 100 mg/kg dans la dispersion
Émulsifiants résiduels	Laurylsulfate de sodium, pas plus de 0,3 % dans la substance sèche Polysorbate 80, pas plus de 1,2 % dans la substance sèche
Solvants résiduels	Méthanol, pas plus de 0,1 % dans la dispersion
Arsenic	Pas plus de 0,3 mg/kg dans la dispersion
Plomb	Pas plus de 0,9 mg/kg dans la dispersion
Mercuré	Pas plus de 0,03 mg/kg dans la dispersion
Cadmium	Pas plus de 0,3 mg/kg dans la dispersion»

RÈGLEMENT (UE) N° 817/2013 DE LA COMMISSION

du 28 août 2013

modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne la gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)

(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 alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 10, paragraphe 3, son article 14 et son article 30, paragraphe 5,vu le 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 ⁽²⁾, et notamment son article 7, paragraphe 5,

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 leurs conditions d'utilisation.
- (2) L'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 établit la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriment et énonce leurs conditions d'utilisation.
- (3) Le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission ⁽³⁾ établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (4) Ces listes et spécifications peuvent être mises à jour conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (5) Une demande d'autorisation concernant l'utilisation de gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) comme émulsifiant dans certaines catégories de denrées alimentaires et dans les arômes alimentaires a été introduite, le 12 novembre 2007, et a été mise à la disposition des États membres.
- (6) L'Autorité européenne de sécurité des aliments a évalué l'innocuité de la gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) utilisée comme émulsifiant à ajouter à des arômes et à certaines autres denrées alimentaires et

a rendu son avis, le 11 mars 2010 ⁽⁴⁾. Sur la base des résultats des études disponibles, des informations sur la gomme d'acacia proprement dite et sur d'autres amidons modifiés à l'acide octénylsuccinique, l'Autorité a conclu que la gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) utilisée en tant qu'émulsifiant dans les denrées alimentaires ne posait pas de problème de sécurité pour les utilisations et aux doses envisagées.

- (7) L'utilisation de gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) en tant qu'émulsifiant dans certaines denrées alimentaires ainsi que dans des émulsions d'huiles aromatisantes qui sont ajoutées à diverses denrées alimentaires répond à une nécessité technologique, étant donné qu'elle présente des propriétés améliorées par rapport aux émulsifiants existants. Il convient dès lors d'autoriser l'utilisation de la gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) dans les catégories de denrées alimentaires concernées par la demande et d'attribuer le numéro E 423 à cet additif alimentaire.
- (8) Les spécifications de la gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) devraient donc être ajoutées dans le règlement (UE) n° 231/2012 lors de la première inscription de ce produit sur les listes de l'Union des additifs alimentaires établies dans les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (9) Il convient dès lors de modifier les règlements (CE) n° 1333/2008 et (UE) n° 231/2012 en conséquence.
- (10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 sont modifiées conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.⁽³⁾ JO L 83 du 22.3.2012, p. 1.⁽⁴⁾ *The EFSA Journal* 2010; 8(3):1539.

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

Fait à Bruxelles, le 28 août 2013.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

ANNEXE I

A. L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée comme suit:

1) À la partie B, dans le tableau 3 «Additifs autres que les colorants et les édulcorants», l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 422:

«E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)»
--------	--

2) La partie E est modifiée comme suit:

a) À la catégorie 05.4 «Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4», l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 416:

«E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)	10 000	Uniquement glaçages sucrés»
--------	---	--------	-----------------------------

b) À la catégorie 12.6 «Sauces», l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 416:

«E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)	10 000»	
--------	---	---------	--

c) À la catégorie 14.1.4 «Boissons aromatisées», l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 405:

«E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)	1 000	Uniquement boissons énergisantes et boissons contenant du jus de fruits»
--------	---	-------	--

B. L'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée comme suit:

À la partie 4 «Additifs alimentaires, y compris les supports, dans les arômes alimentaires», l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 416:

«E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)	Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories 03: glaces de consommation, 07.2: produits de boulangerie fine, 08.2: viandes transformées, uniquement viande de volaille transformée, 09.2: poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, et 16: desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4.	500 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories 14.1.4: boissons aromatisées, uniquement boissons aromatisées ne contenant pas de jus de fruits et boissons aromatisées gazeuses contenant du jus de fruits, et 14.2: boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool.	220 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories 05.1: produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE, 05.2: autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine, 05.4: décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4, et 06.3: céréales pour petit-déjeuner.	300 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 01.7.5: fromages fondus.	120 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 05.3: chewing-gum.	60 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories 01.8: succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons, 04.2.5: confitures, gelées, marmelades et produits similaires, 04.2.5.4: beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque, 08.2: viandes transformées, 12.5 soupes, potages et bouillons, et 14.1.5.2: autres, uniquement café instantané et thé et plats prêts à consommer à base de céréales.	240 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 10.2: œufs transformés et ovoproduits.	140 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
		Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans les catégories 14.1.4: boissons aromatisées, boissons aromatisées non gazeuses contenant du jus de fruits, 14.1.2: jus de fruits au sens de la directive 2001/112/CE et jus de légumes, uniquement jus de légumes, et 12.6: sauces, uniquement sauces au jus de viande et sauces sucrées.	400 mg/kg dans l'émulsion aromatisante
Émulsions d'huiles aromatisantes utilisées dans la catégorie 15: amuse-gueules salés prêts à consommer.	440 mg/kg dans l'émulsion aromatisante»		

ANNEXE II

À l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012, l'entrée suivante est insérée après les spécifications de l'additif alimentaire E 422:

«E 423 GOMME ARABIQUE MODIFIÉE À L'ACIDE OCTÉNYLSUCCINIQUE (OSA)

Synonymes	Gomme arabique modifiée à l'octénylbutanedioate d'hydrogène; gomme arabique modifiée à l'octénylsuccinate d'hydrogène; gomme arabique modifiée à l'OSA; gomme d'acacia modifiée à l'OSA
Définition	La gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) est obtenue par estérification de gomme arabique (<i>Acacia seyal</i> ou <i>Acacia senegal</i>) en solution aqueuse avec pas plus de 3 % d'anhydride d'acide octénylsuccinique. Elle est ensuite séchée par atomisation.
Einecs	
Nom chimique	
Formule chimique	
Masse moléculaire moyenne en masse	Fraction (i): 3,105 g/mol Fraction (ii): 1,106 g/mol
Composition	
Description	Blanc cassé à ocre clair, poudre fluide
Identification	
Viscosité d'une solution à 5 % à 25 °C	Pas plus de 30 mPa.s
Réaction de précipitation	Forme un précipité floconneux dans une solution de sous-acétate de plomb (solution d'essai)
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau; insoluble dans l'éthanol
pH d'une solution aqueuse à 5 %	3,5 à 6,5
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % (105 °C, 5 heures)
Degré d'estérification	Pas plus de 0,6 %
Cendres totales	Pas plus de 10 % (530 °C)
Cendres insolubles dans l'acide	Pas plus de 0,5 %
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 1,0 %
Amidons et dextrines	Faire bouillir une solution aqueuse de l'échantillon à 1:50, ajouter environ 0,1 ml de solution iodée. Aucune coloration bleutée ou rougeâtre n'apparaît.
Tanin	À 10 ml d'une solution aqueuse de l'échantillon à 1:50, ajouter environ 0,1 ml d'une solution d'essai de chlorure ferrique. Aucune coloration ni aucun précipité noirâtre n'apparaissent.
Acide octénylsuccinique résiduel	Pas plus de 0,3 %
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Critères microbiologiques	
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1 g»

RÈGLEMENT (UE) N° 818/2013 DE LA COMMISSION

du 28 août 2013

modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de sucroesters d'acides gras (E 473) dans les arômes destinés aux boissons claires aromatisées à base d'eau

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

sucroesters d'acides gras permet d'obtenir des boissons claires en tirant un meilleur parti des arômes ajoutés.

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

(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 la mise à jour de la liste de l'Union des additifs alimentaires figurant à l'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008.

vu le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires⁽¹⁾, et notamment son article 10, paragraphe 3, et son article 30, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

(1) L'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 établit une liste de l'Union européenne des additifs alimentaires autorisés dans les arômes alimentaires et énonce leurs conditions d'utilisation.

(2) Cette liste peut être modifiée conformément à la procédure uniforme visée dans le 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⁽²⁾.

(3) Conformément à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, la liste de l'Union des additifs alimentaires peut être mise à jour soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.

(4) Une demande d'autorisation de l'utilisation de sucroesters d'acides gras (E 473) en tant qu'agent émulsifiant dans les arômes a été soumise le 20 août 2008 et transmise aux États membres.

(5) Les émulsifiants sont nécessaires pour stabiliser les arômes huileux lorsque ceux-ci sont ajoutés à des boissons à base d'eau. Sans l'adjonction d'un émulsifiant, l'arôme huileux ne serait pas soluble et formerait un anneau graisseux à la surface de la boisson. La dispersion uniforme de l'arôme dans la boisson en serait empêchée, ce qui entraînerait une exposition accrue de celui-ci à l'oxygène et, par conséquent, une diminution de l'acceptabilité organoleptique. Ce facteur rend en outre l'élaboration de boissons claires extrêmement compliquée. Si ces problèmes peuvent en partie être surmontés en ayant recours à des huiles essentielles lavées, l'acceptabilité organoleptique de celles-ci est limitée. Le recours aux

(7) L'Autorité européenne de sécurité des aliments a rendu un avis sur les sucroesters d'acides gras (E 473) et a fixé à 40 mg/kg de poids corporel/jour la prise journalière admissible (PJA)⁽³⁾. L'exposition aux sucroesters d'acides gras résultant de l'utilisation supplémentaire de cet additif envisagée pour les boissons claires, aromatisées et non alcoolisées représente moins de 0,1 % de la PJA⁽⁴⁾. Le surcroît d'exposition par rapport à la PJA entraîné par cette utilisation supplémentaire de sucroesters d'acides gras (E 473) étant négligeable, celle-ci n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine.

(8) Dès lors, il convient d'autoriser l'utilisation de sucroesters d'acides gras (E 473) en tant qu'additif alimentaire dans les arômes destinés aux boissons claires aromatisées à base d'eau.

(9) Il y a donc lieu de modifier en conséquence l'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008.

(10) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe III 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*.

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

⁽³⁾ *EFSA Journal* (2004); 10(6), p. 1 à 24.

⁽⁴⁾ *EFSA Journal* (2012); 10(5), p. 2658.

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

Fait à Bruxelles, le 28 août 2013.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

À l'annexe III, partie 4, du règlement (UE) n° 1333/2008, l'entrée suivante est insérée après l'entrée correspondant au E 459:

«E 473	Sucroesters d'acides gras	Arômes pour boissons claires aromatisées à base d'eau relevant de la catégorie 14.1.4	15 000 mg/kg dans les arômes, 30 mg/l dans les denrées alimentaires finales»
--------	---------------------------	---	--

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 819/2013 DE LA COMMISSION**du 28 août 2013****établissant les valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») ⁽¹⁾,

vu le règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 de la Commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés ⁽²⁾, et notamment son article 136, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 prévoit, en application des résultats des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay, les critères pour la fixation par la Commission des valeurs forfaitaires

à l'importation des pays tiers, pour les produits et les périodes figurant à l'annexe XVI, partie A, dudit règlement.

(2) La valeur forfaitaire à l'importation est calculée chaque jour ouvrable, conformément à l'article 136, paragraphe 1, du règlement d'exécution (UE) n° 543/2011, en tenant compte des données journalières variables. Il importe, par conséquent, que le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les valeurs forfaitaires à l'importation visées à l'article 136 du règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 sont fixées à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour 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 28 août 2013.

*Par la Commission,
au nom du président,*

Jerzy PLEWA

*Directeur général de l'agriculture et
du développement rural*

⁽¹⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 157 du 15.6.2011, p. 1.

ANNEXE

Valeurs forfaitaires à l'importation pour la détermination du prix d'entrée de certains fruits et légumes

(EUR/100 kg)

Code NC	Code des pays tiers ⁽¹⁾	Valeur forfaitaire à l'importation
0707 00 05	TR	95,4
	ZZ	95,4
0709 93 10	TR	127,5
	ZZ	127,5
0805 50 10	AR	122,1
	CL	123,1
	TR	70,0
	UY	79,4
	ZA	107,9
	ZZ	100,5
0806 10 10	EG	179,1
	TR	140,5
	ZZ	159,8
0808 10 80	AR	100,3
	BR	108,7
	CL	130,5
	CN	67,2
	NZ	129,2
	US	130,9
	ZA	108,3
	ZZ	110,7
0808 30 90	AR	194,7
	CN	88,3
	TR	147,4
	ZA	84,5
	ZZ	128,7
0809 30	TR	141,5
	ZZ	141,5
0809 40 05	BA	47,5
	MK	52,2
	XS	55,6
	ZZ	51,8

⁽¹⁾ Nomenclature des pays fixée par le règlement (CE) n° 1833/2006 de la Commission (JO L 354 du 14.12.2006, p. 19). Le code «ZZ» représente «autres origines».

DIRECTIVES

DIRECTIVE 2013/46/UE DE LA COMMISSION

du 28 août 2013

modifiant la directive 2006/141/CE en ce qui concerne les exigences en matière de protéines pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu la directive 2009/39/CE du Parlement européen et du Conseil du 6 mai 2009 relative aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ⁽¹⁾, et notamment son article 4, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) La directive 2006/141/CE de la Commission du 22 décembre 2006 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite et modifiant la directive 1999/21/CE ⁽²⁾ fixe, entre autres, les normes de composition et d'étiquetage relatives aux préparations pour nourrissons et préparations de suite.
- (2) La directive 2006/141/CE prévoit expressément que les préparations pour nourrissons et les préparations de suite sont fabriquées exclusivement à partir des sources protéiques qu'elle définit. Il s'agit des protéines de lait de vache et des isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés, ainsi que des hydrolysats de protéines.
- (3) À la demande de la Commission, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a rendu, le 28 février 2012, un avis scientifique sur l'adéquation des protéines de lait de chèvre en tant que source protéique dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite. Elle y concluait que les protéines de lait de chèvre pouvaient servir de source protéique dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, pour autant que le produit final réponde aux critères de composition prévus par la directive 2006/141/CE.
- (4) Sur la base de cet avis, il convient d'autoriser sur le marché les préparations pour nourrissons et les préparations de suite fabriquées à partir de protéines de lait de chèvre, pour autant que le produit final réponde aux critères de composition prévus par la directive 2006/141/CE en conséquence.
- (5) À la demande de la Commission, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a rendu, le 5 octobre 2005, un

avis scientifique sur l'innocuité et l'adéquation pour l'alimentation particulière des nourrissons de préparations à base d'hydrolysats partiels de protéines de lactosérum ayant une teneur en protéines d'au moins 1,9 g/100 kcal, laquelle était inférieure à la teneur minimale prévue alors par le droit européen. Elle y concluait qu'une préparation pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines de lactosérum issu de lait de vache ayant une teneur en protéines de 1,9 g/100 kcal (0,47 g/100 kJ) et correspondant à la formule protéique évaluée était sûre et pouvait servir de source unique d'alimentation des nourrissons. Se fondant sur cet avis, la directive 2006/141/CE, telle que modifiée par le règlement (CE) n° 1243/2008 de la Commission du 12 décembre 2008 modifiant les annexes III et VI de la directive 2006/141/CE concernant les exigences en matière de composition de certaines préparations pour nourrissons ⁽³⁾, autorise la mise sur le marché de préparations pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines ayant une telle teneur en protéines, pour autant que le produit réponde à certains critères spécifiques qu'elle fixe.

- (6) Cet avis concluait par ailleurs qu'une préparation reprenant cette formule protéique, combinée à des aliments complémentaires, conviendrait aux nourrissons plus âgés, même si des données sur les préparations de suite de base de protéines de lactosérum hydrolysées ayant une teneur en protéines de 1,9 g/100 kcal (0,47 g/100 kJ) n'ont pas été soumises.
- (7) Sur la base de cet avis, et pour permettre le développement de produits innovants, il convient d'autoriser la mise sur le marché de telles préparations de suite. Il y a donc lieu de modifier la directive 2006/141/CE en conséquence.
- (8) Les mesures prévues par la présente directive sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La directive 2006/141/CE est modifiée comme suit:

⁽¹⁾ JO L 124 du 20.5.2009, p. 21.

⁽²⁾ JO L 401 du 30.12.2006, p. 1.

⁽³⁾ JO L 335 du 13.12.2008, p. 25.

1) L'article 7 est modifié comme suit:

a) Au paragraphe 1, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Dans le cas des préparations pour nourrissons à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre définies au point 2.1 de l'annexe I ayant une teneur en protéines comprise entre le minimum et 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal), l'adéquation de la préparation pour nourrissons à l'alimentation particulière des nourrissons est démontrée par des études appropriées réalisées conformément aux orientations des experts généralement admises concernant la conception et la réalisation de ces études.»

b) Au paragraphe 2, l'alinéa suivant est ajouté:

«Dans le cas des préparations de suite de base d'hydrolysats de protéines définies au point 2.2 de l'annexe II ayant une teneur en protéines comprise entre le minimum et 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal), l'adéquation de la préparation de suite de l'alimentation particulière des nourrissons est démontrée par des études appropriées réalisées conformément aux orientations des experts généralement admises concernant la conception et la réalisation de ces études et répond aux spécifications appropriées figurant à l'annexe VI.»

2) À l'article 12, la phrase d'introduction est remplacée par le texte suivant:

«La dénomination de vente des préparations pour nourrissons et des préparations de suite entièrement à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre est, respectivement:»

3) Les annexes I, II, III et VI sont modifiées conformément à l'annexe de la présente directive.

Article 2

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Article 3

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive, au plus tard le 28 février 2014. Ils communiquent immédiatement à la Commission le texte de ces dispositions.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 28 août 2013.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

ANNEXE

Les annexes I, II, III et VI de la directive 2006/141/CE sont modifiées comme suit:

1) L'annexe I est modifiée comme suit:

a) Le point 2.1 est modifié comme suit:

i) L'intitulé est remplacé par le texte suivant:

«2.1. Préparations pour nourrissons à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre.»

ii) La note 1 de bas de page est remplacée par le texte suivant:

«⁽¹⁾ Les préparations pour nourrissons à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre ayant une teneur en protéines comprise entre le minimum et 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) sont conformes aux dispositions de l'article 7, paragraphe 1, deuxième alinéa.»

b) L'intitulé du point 2.3 est remplacé par le texte suivant:

«2.3. Préparations pour nourrissons à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre.»

c) L'intitulé du point 10.1 est remplacé par le texte suivant:

«10.1. Préparations pour nourrissons à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre, ou d'hydrolysats de protéines.»

d) L'intitulé du point 10.2 est remplacé par le texte suivant:

«10.2. Préparations pour nourrissons à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre.»

2) L'annexe II est modifiée comme suit:

a) L'intitulé du point 2.1 est remplacé par le texte suivant:

«2.1. Préparations de suite de base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre.»

b) Au point 2.2, le tableau est remplacé par le tableau suivant:

«Minimum ⁽¹⁾ »	Maximum
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)

⁽¹⁾ Les préparations de suite de base d'hydrolysats de protéines ayant une teneur en protéines comprise entre le minimum et 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) sont conformes aux dispositions de l'article 7, paragraphe 2, deuxième alinéa.»

c) L'intitulé du point 2.3 est remplacé par le texte suivant:

«2.3. Préparations de suite de base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre.»

d) L'intitulé du point 8.1 est remplacé par le texte suivant:

«8.1. Préparations de suite de base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre, ou d'hydrolysats de protéines.»

e) L'intitulé du point 8.2 est remplacé par le texte suivant:

«8.2. Préparations de suite de base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre.»

3) À l'annexe III, point 3, la note 1 de bas de page est remplacée par le texte suivant:

«⁽¹⁾ La L-arginine et son chlorhydrate sont exclusivement utilisés pour la fabrication des préparations pour nourrissons visées à l'article 7, paragraphe 1, troisième alinéa, et des préparations de suite visées à l'article 7, paragraphe 2, deuxième alinéa.»

4) L'intitulé de l'annexe VI est remplacé par le texte suivant:

«Spécifications concernant la teneur en protéines, la source protéique et la transformation des protéines utilisées dans la fabrication de préparations pour nourrissons et de préparations de suite de base d'hydrolysats de protéines de lactosérum dérivées de protéines de lait de vache, ayant une teneur en protéines inférieure à 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)».

DÉCISIONS

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 27 août 2013

concernant certaines mesures de protection motivées par la détection de l'influenza aviaire hautement pathogène du sous-type H7N7, en Italie, dont l'établissement d'autres zones réglementées, et abrogeant la décision d'exécution 2013/439/UE

[notifiée sous le numéro C(2013) 5623]

(Le texte en langue italienne est le seul faisant foi.)

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

(2013/443/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu la directive 89/662/CEE du Conseil du 11 décembre 1989 relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 4,

vu la directive 90/425/CEE du Conseil du 26 juin 1990 relative aux contrôles vétérinaires et zootechniques applicables dans les échanges intracommunautaires de certains animaux vivants et produits dans la perspective de la réalisation du marché intérieur ⁽²⁾, et notamment son article 10, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

- (1) L'influenza aviaire est une maladie virale infectieuse qui touche les oiseaux, y compris les volailles. La contamination des volailles domestiques par les virus de l'influenza aviaire se traduit par deux formes principales de la maladie, qui se distinguent par leur virulence. La forme faiblement pathogène ne cause généralement que des symptômes bénins, tandis que la variante hautement pathogène entraîne, chez la plupart des espèces de volaille, un taux de mortalité très élevé. Cette maladie peut avoir une incidence grave sur la rentabilité de l'élevage de volailles.
- (2) Si l'influenza aviaire touche essentiellement les oiseaux, les humains peuvent aussi être infectés dans certaines conditions, même si le risque est généralement très faible.
- (3) En cas d'apparition d'un foyer d'influenza aviaire, il existe un risque que l'agent pathogène se propage à d'autres élevages où sont détenus des volailles ou d'autres oiseaux captifs. La maladie peut ainsi se propager d'un État membre à l'autre ou à des pays tiers par l'intermédiaire des échanges commerciaux d'oiseaux vivants ou de leurs produits.

(4) La directive 2005/94/CE du Conseil ⁽³⁾ établit certaines mesures préventives relatives à la surveillance et à la détection précoce de l'influenza aviaire ainsi que les mesures minimales de lutte à appliquer en cas d'apparition d'un foyer de cette maladie chez des volailles ou d'autres oiseaux captifs. Cette directive prévoit l'établissement de zones de protection et de surveillance en cas d'apparition d'un foyer d'influenza aviaire hautement pathogène.

(5) La directive 2009/158/CE du Conseil ⁽⁴⁾ définit les règles régissant les échanges de ces produits à l'intérieur de l'Union européenne, dont les certificats vétérinaires à utiliser.

(6) À la suite de la notification par l'Italie, le 15 août 2013, d'un foyer d'influenza aviaire hautement pathogène du sous-type H7N7 dans une exploitation de la commune d'Ostellato (province de Ferrare), en Émilie-Romagne, la Commission a adopté sa décision d'exécution 2013/439/UE ⁽⁵⁾, qui prévoit l'établissement de zones de protection et de surveillance autour du foyer.

(7) Le 21 août 2013, l'Italie a notifié un deuxième foyer de la maladie dans la commune de Mordano (province de Bologne) puis, le 23 août 2013, un troisième foyer dans la commune de Portomaggiore (province de Ferrare), toutes deux situées en Émilie-Romagne, et immédiatement adopté les mesures requises par la directive 2005/94/CE, dont l'établissement de zones de protection et de surveillance et d'autres zones réglementées, lesquelles devraient être définies aux parties A, B et C de l'annexe de la présente décision.

⁽¹⁾ JO L 395 du 30.12.1989, p. 13.

⁽²⁾ JO L 224 du 18.8.1990, p. 29.

⁽³⁾ Directive 2005/94/CE du Conseil du 20 décembre 2005 concernant des mesures communautaires de lutte contre l'influenza aviaire (JO L 10 du 14.1.2006, p. 16).

⁽⁴⁾ Directive 2009/158/CE du Conseil du 30 novembre 2009 relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de volailles et d'œufs à couver (JO L 343 du 22.12.2009, p. 74).

⁽⁵⁾ Décision d'exécution 2013/439/UE de la Commission du 19 août 2013 concernant certaines mesures de protection motivées par la détection de l'influenza aviaire hautement pathogène du sous-type H7N7 en Italie (JO L 223 du 21.8.2013, p. 10).

- (8) La Commission a examiné ces mesures en collaboration avec l'Italie et a pu s'assurer que les limites des zones définies par l'autorité compétente de cet État membre se trouvaient à une distance suffisante de l'exploitation au sein de laquelle le foyer a été confirmé.
- (9) En vue de prévenir toute perturbation inutile des échanges dans l'Union et afin d'éviter que des pays tiers n'imposent des entraves injustifiées aux échanges commerciaux, il convient de définir rapidement ces zones de l'Italie au niveau de l'Union et d'établir qu'aucun lot de volailles vivantes, de volailles prêtes à pondre, de poussins d'un jour et d'œufs à couver ne peut être expédié de ces zones vers d'autres États membres ou des pays tiers.
- (10) Les poussins d'un jour exposent à un risque négligeable de propagation de la maladie à condition d'être issus d'œufs à couver provenant d'exploitations de volailles situées en dehors des zones de protection et de surveillance et pour autant que le couvoir expéditeur puisse garantir que ses règles de fonctionnement en matière de logistique et de biosécurité ont permis d'éviter tout contact entre ces œufs et tout autre œuf à couver ou poussin d'un jour provenant de troupeaux de volailles situés dans les zones établies de protection ou de surveillance, et relevant par conséquent d'un statut sanitaire différent, comme le prévoit l'article 30, point c) iii), deuxième alinéa, de la directive 2005/94/CE.
- (11) Les œufs à couver exposent également à un risque négligeable de propagation de la maladie, à condition de provenir d'exploitations situées en dehors des zones de protection et de surveillance, et pour autant que leur emballage soit désinfecté avant leur expédition vers un couvoir désigné, comme le prévoit l'article 30, point c) iv), de la directive 2005/94/CE.
- (12) Il convient dès lors de prévoir que l'autorité compétente de l'Italie peut autoriser l'expédition de poussins d'un jour et d'œufs à couver à partir des autres zones réglementées définies dans la présente décision, conformément aux prescriptions fixées dans la directive 2005/94/CE, pour autant que l'Italie le notifie à l'avance par écrit et que l'État membre ou le pays tiers de destination confirme avoir préalablement accepté de recevoir les lots.
- (13) Afin de contrôler le respect des dispositions de la présente décision, il importe que les certificats vétérinaires prévus par la directive 2009/158/CE incluent une référence à cet effet.
- (14) Par souci de clarté, il y a lieu d'abroger la décision d'exécution 2013/439/UE.
- (15) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

L'Italie veille à ce que les zones de protection et de surveillance ainsi que les autres zones réglementées établies conformément à l'article 16, paragraphes 1 et 4, de la directive 2005/94/CE comprennent au moins les zones recensées en annexe, aux parties A, B et C.

Article 2

1. L'Italie s'assure qu'aucun lot de volailles vivantes, de volailles prêtes à pondre, de poussins d'un jour et d'œufs à couver n'est expédié des zones mentionnées aux parties A, B et C de l'annexe vers d'autres États membres ou des pays tiers.

2. En dérogation aux dispositions du paragraphe 1, l'autorité compétente de l'Italie peut autoriser l'expédition de lots de poussins d'un jour et d'œufs à couver à partir des zones énumérées à la partie C de l'annexe vers d'autres États membres ou des pays tiers, à la condition que:

- les mesures établies à l'article 30, points c) iii), deuxième alinéa, et iv), de la directive 2005/94/CE soient appliquées;
- l'autorité compétente de l'État membre ou du pays tiers de destination soit prévenue par écrit à l'avance, accepte de recevoir les lots de poussins d'un jour et d'œufs à couver et communique leur date d'arrivée à l'exploitation de destination située sur son territoire à l'autorité compétente de l'Italie.

3. L'Italie veille à ce que les certificats vétérinaires accompagnant les lots visés au paragraphe 2 qui doivent être expédiés vers d'autres États membres incluent la mention suivante:

«Ce lot satisfait aux conditions de police sanitaire fixées par la décision d'exécution 2013/443/UE de la Commission (*).

(*) JO L 230 du 29.8.2013, p. 20»

Article 3

La décision d'exécution 2013/439/UE est abrogée.

Article 4

La République italienne est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 27 août 2013.

Par la Commission

Tonio BORG

Membre de la Commission

ANNEXE

PARTIE A

Zones de protection visées à l'article 1^{er}

Code ISO du pays	État membre	Code postal	Nom	Applicable jusqu'au (conformément à l'article 29 de la directive 2005/94/CE)
IT	Italie		Zone comprenant les municipalités de:	
		44020	Ostellato	14.9.2013
		40027	Mordano	30.9.2013
		48010	Bagnara di Romagna	
		40026	Partie du territoire de la municipalité d'Imola située à l'est de la route nationale 610 et au nord de la route nationale 9 «Via Emilia».	
		48027	Partie du territoire de la municipalité de Solarolo située au nord de l'embranchement de l'autoroute A14 vers Ravenne.	
		44015	Portomaggiore	18.9.2013

PARTIE B

Zones de surveillance visées à l'article 1^{er}

Code ISO du pays	État membre	Code postal	Nom	Applicable jusqu'au (conformément à l'article 31 de la directive 2005/94/CE)
IT	Italie		Zone comprenant les municipalités de:	
		44011	Argenta	23.9.2013
		44022	Comacchio	
		44027	Migliarino	
		44020	Migliaro	
		44015	Portomaggiore	
		44039	Tresigallo	
		48014	Castelbolognese	9.10.2013
		40023	Castelguelfo	
		48017	Conselice	
		48010	Cotignola	
		48018	Faenza	
		40026	Imola (partie restante de la municipalité)	

Code ISO du pays	État membre	Code postal	Nom	Applicable jusqu'au (conformément à l'article 31 de la directive 2005/94/CE)
		48022	Lugo	
		48024	Massalombarda	
		48020	Sant'Agata sul Santerno	
		48027	Solarolo (partie restante de la municipalité)	
		44020	Masi Torello	27.9.2013
		44123	Partie du territoire de la municipalité de Ferrara située à l'est de la route nationale 15 «Via Pomposa» et de la route provinciale «Via Ponte Assa».	

PARTIE C

Autre zone réglementée visée à l'article 1^{er}

Code ISO du pays	État membre	Code postal	Nom	Applicable jusqu'au
IT	Italie		Zone comprenant les municipalités de:	
		48011	Alfonsine	11.9.2013
		29002	Ariano nel Polesine	
		39002	Bagnacavallo	
		38002	Berra	
		40003	Brisighella	
		39004	Bertinoro	
		39005	Casola Valsenio	
		40005	Castrocaro Terme e Terra del Sole	
		39007	Cervia	
		40007	Cesena	
		40008	Cesenatico	
		38005	Codigoro	
		29017	Corbola	
		40011	Dovadola	
		40013	Forlimpopoli	
		40012	Forlì	
		39011	Fusignano	

Code ISO du pays	État membre	Code postal	Nom	Applicable jusqu'au
		40015	Gambettola	
		40016	Gatteo	
		38025	Goro	
		38010	Jolanda di Savoia	
		38011	Lagosanto	
		40018	Longiano	
		38013	Massa Fiscaglia	
		40019	Meldola	
		38014	Mesola	
		40022	Modigliana	
		29034	Papozze	
		29039	Porto Tolle	
		29052	Porto Viro	
		40032	Predappio	
		39014	Ravenna	
		39015	Riolo Terme	
		39016	Russi	
		40041	San Mauro Pascoli	
		40045	Savignano sul Rubicone	
		29046	Taglio di Po	

AVIS AUX LECTEURS

Règlement (UE) n° 216/2013 du Conseil du 7 mars 2013 relatif à la publication électronique du *Journal officiel de l'Union européenne*

Conformément au règlement (UE) n° 216/2013 du Conseil du 7 mars 2013 relatif à la publication électronique du *Journal officiel de l'Union européenne* (JO L 69 du 13.3.2013, p. 1), à compter du 1^{er} juillet 2013, seul le Journal officiel publié sous forme électronique fait foi et produit des effets juridiques.

Lorsqu'il n'est pas possible de publier l'édition électronique du Journal officiel en raison de circonstances imprévues et exceptionnelles, l'édition imprimée fait foi et produit des effets juridiques, conformément aux conditions et modalités prévues à l'article 3 du règlement (UE) n° 216/2013.

AVIS AUX LECTEURS — MODE DE CITATION DES ACTES

Depuis le 1^{er} juillet 2013, le mode de citation des actes est modifié.

Pendant une période de transition, le nouveau mode coexistera avec l'ancien.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR