# Arômes et ingrédients possédant des propriétés aromatisantes destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires

2006/0147(COD) - 10/07/2007 - Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique

En adoptant le rapport de Mojca **Drar MURKO** (ADLE, SI), le Parlement européen a modifié, en 1ère lecture de la procédure de codécision, la proposition de règlement relative aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires

Les principaux amendements adoptés en plénière sont les suivants :

- l'objectif poursuivi par le règlement est avant tout de garantir la protection de la santé humaine et la protection des consommateurs ;

- le principe de précaution doit être au centre de l'évaluation des risques des arômes. En outre, il conviendrait d'examiner si ces arômes risquent d'avoir des conséquences négatives pour certains groupes vulnérables, notamment en ce qui concerne le développement des préférences alimentaires chez l'enfant ;

- le règlement ne doit pas s'appliquer aux denrées alimentaires crues ou non composées telles que les herbes fraîches ou séchées et le thé / les infusions en tant que tels, la liste n'étant pas exhaustive ;

- par « substance aromatisante », il faut entendre « une substance chimiquement définie possédant des propriétés aromatisantes, obtenue selon des procédés naturels appropriés ou par synthèse chimique » ;

- de l'avis des députés, seuls peuvent être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires les arômes qui répondent aux conditions suivantes : a) selon les preuves scientifiques disponibles et le principe de précaution, ils ne posent aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur; b) leur utilisation présente des avantages pour le consommateur ; c) il existe une nécessité technologique suffisante ;

- les arômes ne doivent pas induire le consommateur en erreur. A cet égard, les députés précisent que les cas où le consommateur est induit en erreur comprennent, sans que cette liste soit exhaustive, la nature, la fraîcheur et la qualité des ingrédients utilisés, le caractère naturel du produit ou du mode de production ou ses qualités nutritionnelles ;

- lorsque l'on peut à juste titre craindre que certaines substances, naturellement présentes dans les arômes posent un problème de sécurité pour la santé des consommateurs, la Commission doit pouvoir, de sa propre initiative ou sur la base d'informations fournies par les États membres, et après avis de l'Autorité, fixer des teneurs maximales pour ces substances, qui seront inscrites sur la liste de la partie B de l'annexe III. Par dérogation, les quantités maximales ne s'appliquent pas lorsqu'une denrée alimentaire composée ne contient aucun arôme ajouté et que les seuls ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui lui ont été ajoutés sont des herbes fraîches ou séchées et des épices ;

- les députés demandent que les arômes produits à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM) soient étiquetés comme tels, avec la mention « produit à partir d'OGM » et qu'un arôme ne puisse être réputé naturel que si 95% de l'élément aromatisant est d'origine naturelle (90% dans la proposition de la Commission) ;

- en vue de garantir la traçabilité, un amendement a été introduit pour spécifier que les exploitants du secteur alimentaire devraient être établis au sein de l'Union européenne ;

- selon le rapport, les députés le fabricant ou l'utilisateur d'une substance aromatisante doit transmettre immédiatement à la Commission toute nouvelle information scientifique ou technique accessible dont il a connaissance et qui est susceptible d'influer sur l'évaluation de la sécurité de cette substance aromatisante. L'utilisateur de l'industrie alimentaire d'un arôme contenant une substance aromatisante donnée et le producteur de cet arôme sont tenus de coopérer afin d'informer la Commission, sur demande, des usages réels de cet arôme. Les informations fournies dans ce contexte sont traitées comme des données confidentielles ;

- les arômes et denrées alimentaires commercialisés légalement avant les dates indiquées pourront continuer à être utilisés jusqu'à l'épuisement des stocks ;

- enfin, une série d'amendements à la proposition de la Commission sont adoptés en vue de tenir compte de l'entrée en vigueur de la nouvelle procédure de règlementation avec contrôle (comitologie).