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

2006/0147(COD) - 06/05/2008

En adoptant la recommandation pour la 2ème lecture contenue dans le rapport de Mojca **DRCAR MURKO** (ALDE, SI) , la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire a modifié la position commune du Conseil en vue de l'adoption du règlement du Parlement européen et du Conseil relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil, le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, le règlement (CEE) n° 2232/96 et la directive 2000/13/CE.

Les députés ont rétabli bon nombre d'amendements de première lecture qui n'ont pas été repris dans la position commune. Les principaux amendements sont les suivants :

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

Champ d'application : règlement ne doit pas s'appliquer aux denrées alimentaires non composées et aux mélanges tels que les épices et/ou les herbes fraîches, séchées ou surgelées, aux mélanges de thés et les mélanges pour infusion en tant que tels, sans que cette liste soit exhaustive. Il peut être décidé selon la procédure de réglementation avec contrôle, si une substance ou un mélange de substances, une matière ou un type de denrée alimentaire relève ou non du présent règlement.

Bénéfice pour le consommateur : 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 ;

Teneurs maximales : lorsque l'on peut à juste titre craindre que certaines substances, naturellement présentes dans les arômes et dans les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, que peuvent contenir les denrées alimentaires composées posent un problème de sécurité pour la santé des consommateurs, la Commission peut, 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 lors qu'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, séchées ou surgelées, et des épices.

Double emploi : en vue d'éviter que des procédures d'autorisation fassent double emploi, les députés ont à nouveau clarifié que le champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003 qui n'est pas encore repris dans la liste communautaire figurant à l'annexe I du règlement ne peut y être inclus, conformément à ce dernier, que s'il fait l'objet d'une autorisation conformément au règlement (CE) n° 1829/2003.

Les amendements suivants ont également été adoptés :

- en vue de garantir la traçabilité, les députés ont spécifié que les exploitants du secteur alimentaire devraient être établis au sein de l'Union européenne ;

- aucune restriction ne devrait être apportée en ce qui concerne les 5% de la partie aromatisante obtenus à partir d'autres matériaux de base pour autant que ceux-ci soient également naturels et que, dès lors, la partie aromatisante soit obtenue à 100% à partir de matériaux de base naturels ;

- les fabricants ou les utilisateurs d'une substance aromatisante, ou leurs représentants, devraient communiquer, à la Commission, à la demande de celle-ci, la quantité de substance ajoutée aux denrées alimentaires dans la Communauté au cours d'une période de douze mois. Les informations fournies dans ce contexte doivent être traitées comme des données confidentielles ;

- un amendement vise à adapter le nouveau règlement (CE) n° 110/2008 relatif aux boissons spiritueuses. Il remplace le texte de la position commune qui modifie l'ancien règlement (CEE) n° 1576/89. La suppression de la catégorie "identique au naturel" doit permettre aux producteurs de boissons spiritueuses traditionnelles telles que l'aquavit et le väkevä glögi d'utiliser uniquement des substances aromatisantes naturelles pour préserver leur image de marque. En ce qui concerne ce dernier, les substances et préparations aromatisantes doivent être autorisées ;

- la liste des substances aromatisantes visée au règlement devrait être arrêtée avant le 31 décembre 2010 (au lieu de 2008) ;

- enfin, un amendement permet de faire référence à des « arômes de fumée» spécifiques. Une mention sur la liste des ingrédients n'est pas requise lorsque le produit de fumage autorisé est utilisé à la surface de la denrée alimentaire au cours du processus de fumage pour obtenir une couleur, une texture et une flaveur de fumée.