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

2006/0147(COD) - 11/03/2008 - Communication de la Commission sur la position du Conseil

La Commission appuie la position commune qui va dans le sens des objectifs poursuivis et de la démarche adoptée dans la proposition initiale de la Commission, et qui reflète l'esprit de 17 des 21 amendements du Parlement que la Commission a pu accepter en totalité, en partie.

Plusieurs amendements acceptés par la Commission sont conformes à la position commune :

- **critères d'autorisation des arômes** : comme demandé par le Parlement, la position commune clarifie ce que signifie «induire le consommateur en erreur» ;

- **étiquetage des arômes naturels** : la position commune précise qu'une proportion d'au moins 95% de l' élément aromatisant doit avoir été obtenue à partir de la source visée ;

- **introduction de la procédure de réglementation avec contrôle** pour les mesures visant à modifier des éléments non essentiels du règlement en le complétant. Le Parlement européen, le Conseil et la Commission sont d'accord sur ces amendements; cependant, le Conseil et la Commission ont introduit la possibilité de recourir à la procédure d'urgence.

Certains amendements, acceptés par la Commission, n'ont pas intégrés dans la position commune : 4 amendements qui avaient été acceptés par la Commission n'ont pas été repris dans la position commune. Ces amendements concernent : une clarification supplémentaire de l'étiquetage des arômes relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003 ; la mention du niveau élevé de protection de la santé avant le fonctionnement efficace du marché intérieur s'agissant de l'objet du règlement ; la définition d'un «procédé physique approprié» pour la production de préparations aromatisantes ou substances aromatisantes naturelles.

Le Conseil a introduit de nouvelles dispositions jugées acceptables par la Commission. Ainsi la position commune :

- clarifie le sens de «denrées brutes» et «denrées alimentaires non composées», auxquelles la proposition de règlement ne s'applique pas;
- justifie une méthode fondée sur le risque pour l'établissement des teneurs maximales en certaines substances qui suscitent des préoccupations sur le plan toxicologique et souligne les responsabilités des fabricants à l'égard de ces substances ;
- clarifie le principe déjà inscrit dans la législation générale sur les denrées alimentaires (règlement (CE) n° 178/2002) selon lequel les règles relatives aux arômes tiennent compte, le cas échéant, de la protection de l'environnement ;
- ajoute à la définition des substances aromatisantes naturelles que celles-ci correspondent aux substances qui se trouvent présentes naturellement et ont été identifiées dans la nature ;
- complète la définition des matériaux de base considérés comme des denrées alimentaires pour la production d'arômes, telle que proposée par la Commission, en ajoutant que cette définition s' applique uniquement aux fins du règlement ;
- précise que la mise sur le marché d'un arôme ou d'une denrée alimentaire dans laquelle est utilisé un arôme est interdite si l'arôme ou son utilisation n'est pas conforme au règlement proposé ;
-

introduit la possibilité de recourir à une procédure d'urgence dans le contexte de la procédure de réglementation avec contrôle ;

- apporte de nouvelles clarifications concernant les exigences en matière d'étiquetage et aligne le texte sur les propositions relatives aux additifs et aux enzymes alimentaires ;
- prévoit, en ce qui concerne l'étiquetage des arômes naturels,, que a proportion maximale (5%) de l'agent aromatisant obtenue à partir d'autres matériaux de base ne doit pas reproduire l'arôme des matériaux de base concernés ;
- à l'annexe III, partie A, l'aloïne et la coumarine restent inscrites sur la liste des substances ne pouvant être ajoutées en tant que telles aux denrées alimentaires, comme le prescrit déjà la législation actuelle ;
- à l'annexe III, partie B : i) il est clarifié que les teneurs maximales ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires composées qui sont préparées et consommées au même endroit (restaurants), ne contiennent pas d'arômes ajoutés et ne contiennent comme ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes que des herbes et des épices ; ii) les teneurs maximales en coumarine ont été introduites pour certaines catégories de denrées alimentaires ; iii) la teneur maximale en teucrine A dans les boissons alcoolisées a été portée de 2 à 5 mg/kg dans les boissons spiritueuses au goût amer et les liqueurs au goût amer.

Il faut noter que les teneurs maximales en coumarine adoptées par le Conseil seront réexaminées à la lumière des conclusions d'une évaluation complémentaire de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui devraient être disponibles en mai 2008. Une déclaration commune du Conseil et de la Commission a donc été préparée.