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

2006/0147(COD) - 10/03/2008 - Position du Conseil

La position commune du Conseil apporte plusieurs changements au texte, dont certains ont été inspirés par les amendements proposés par le Parlement européen. En première lecture, le Parlement européen a adopté 43 amendements à la proposition. Le Conseil a repris, dans leur intégralité ou dans leur principe, 27 de ces amendements dans sa position commune.

Les principales modifications introduites par le Conseil à la lumière des amendements adoptés par le Parlement européen sont les suivantes :

Base juridique unique: le Conseil estime que les aspects agricoles de la proposition ne sont qu'accessoires, tandis que l'objectif du marché intérieur est la finalité ou composante principale ou prépondérante. Il a donc décidé, conformément à la jurisprudence de la Cour de justice des Communautés européennes, de considérer l'article 95 comme l'unique base juridique.

Utilisation induisant le consommateur en erreur : le Conseil a introduit dans un considérant une référence à la notion d'utilisation induisant le consommateur en erreur.

Protection de l'environnement : le Conseil a estimé que, outre les preuves scientifiques, il convient de prendre en compte d'autres facteurs pertinents, tels que la protection de l'environnement aux fins de l'autorisation des arômes. Il a également inclus dans les objectifs du règlement proposé une référence à la protection de l'environnement.

Champ d'application et définitions : le Conseil a précisé que les arômes de fumée ne sont pas complètement exclus du champ d'application du règlement proposé. Il a opté pour l'application complémentaire de deux règlements, c'est-à-dire que le règlement s'appliquerait en l'absence de règles plus précises dans le règlement (CE) 2065/2003 relatif aux arômes de fumée. En outre, le règlement ne s'appliquerait pas aux mélanges d'épices et/ou d'herbes, aux mélanges de thés et aux mélanges pour infusion, dans la mesure où ils ne sont pas utilisés comme ingrédients alimentaires. Le Conseil a accordé une attention particulière à l'exactitude des définitions et à leur cohérence avec d'autres actes législatifs communautaires.

Introduction de la procédure de réglementation avec contrôle (comitologie) : le Conseil a adapté la proposition aux nouvelles règles relatives à la procédure de comité, qui requièrent l'application de la procédure de réglementation avec contrôle lors de l'adoption des mesures complétant le règlement. Il a également introduit la procédure d'urgence pour permettre à la Commission de modifier, pour des raisons d'urgence impérieuse, les restrictions à l'utilisation des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes pour lesquels une approbation n'est pas requise et les annexes II à V lorsqu'il y a lieu.

Décisions d'interprétation : le Conseil a regroupé toutes les dispositions relatives aux décisions d'interprétation dans un nouvel article unique et a décidé de les soumettre à la procédure de réglementation sans contrôle.

Disposition interdisant la mise sur le marché d'arômes ou d'ingrédients alimentaires contenant de tels arômes non-conformes : un article nouvel article interdit la mise sur le marché d'arômes et/ou d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes non-conformes, ce qui est conforme aux propositions relatives aux additifs et aux enzymes alimentaires.

Utilisation des termes « arôme naturel » : pour sauvegarder les intérêts des consommateurs, le qualificatif « naturel » ne pourra être utilisé en association avec la référence à une denrée alimentaire, une catégorie de denrées alimentaires ou une source d'arôme végétale ou animale que si l'agent aromatisant a été obtenu exclusivement ou à au moins 95% (en poids) à partir du matériau de base visé. Le Conseil a toutefois ajouté que le maximum de 5% de l'agent aromatisant obtenu à partir d'autres matériaux de base ne doit pas reproduire l'arôme des matériaux de base visés.

Autorisation des arômes relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés : pour toute substance, les deux procédures d'autorisations (l'une concernant l'utilisation de la substance en tant qu'arôme et l'autre concernant ses modifications génétiques) peuvent se dérouler simultanément.

Étiquetage : les dispositions relatives à l'étiquetage ont été simplifiées, en respectant la distinction entre l'étiquetage des produits vendus d'entreprise à entreprise et les exigences en matière d'étiquetage pour les produits destinés à la vente au consommateur final.

Mesures transitoires pour les produits déjà sur le marché : une période transitoire de deux ans est prévue à partir de la date d'entrée en vigueur du règlement proposé. Les denrées alimentaires qui ont été mises légalement sur le marché ou qui ont été étiquetées pendant ces deux années peuvent être commercialisées jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.

Le Conseil n'a pas été en mesure d'intégrer les amendements suivants :

Principe de précaution : le principe de précaution s'applique au règlement proposé sans qu'il soit nécessaire d'y faire expressément référence. En outre, dans le cadre de l'analyse des risques, le principe de précaution ne peut être pris en considération que dans le cadre de la gestion des risques, jamais dans la phase d'évaluation des risques, ainsi que le suggère le Parlement européen.

Définition de « procédé physique approprié » : les procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II ne devraient pas être confondus avec le « procédé physique approprié » défini à l'article 3, paragraphe 2, point k).

Définition de « substance aromatisante » : le Conseil a indiqué selon quels procédés la substance aromatisante peut être produite. L'amendement du Parlement limiterait les méthodes pouvant être utilisées.

Décisions soumises à la procédure de réglementation sans contrôle (comitologie) : les décisions visant à établir si une substance donnée relève ou non du champ d'application du règlement, les règles de mise en oeuvre de méthodes de suivi de l'application de l'annexe III, partie B et la méthode commune pour assurer le suivi de la consommation et de l'utilisation des arômes ne doivent pas relever de la procédure de réglementation avec contrôle.

Étiquetage des organismes génétiquement modifiés (OGM) : le Conseil a insisté pour conserver la cohérence entre le règlement « OGM », la directive 2000/13/CE (directive « étiquetage ») et le présent règlement.

Conditions d'utilisation : le Conseil n'a pas inclus de référence aux avantages pour le consommateur et à la nécessité technologique dans les conditions générales d'utilisation des arômes.

Étiquetage : le Conseil n'a pas été en mesure d'accepter les suggestions relatives à l'étiquetage des OGM.

Entrée en vigueur : le Conseil a rejeté les amendements visant à changer les dates d'entrée en vigueur des articles 10, 26 et 27 car ces articles ne peuvent s'appliquer qu'après que la liste communautaire des arômes autorisés et matériaux de base est devenue applicable. En outre, la date d'application de cette liste communautaire ne peut être déterminée qu'une fois celle-ci adoptée selon la procédure de comité avec contrôle, dans l'attente des résultats de l'évaluation visée au règlement (CE) n° 2232/96.

Présence de substances toxiques : le Conseil attache une grande importance à l'utilisation d'une approche fondée sur les risques pour fixer des teneurs maximales dans le présent règlement. Il estime que les amendements du Parlement vont à l'encontre de la nécessité d'assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine. De plus, en ce qui concerne l'application de l'annexe III, partie B, une exclusion générale, comme le suggère le Parlement, des denrées alimentaires composées auxquelles seules des épices et des herbes ont été ajoutées, serait trop vaste et n'assurerait pas une protection suffisante des consommateurs. Le Conseil estime que l'exclusion des teneurs maximales fixées à l'annexe III, partie B, est justifiée pour les herbes et les épices à condition qu'elles soient utilisées dans des denrées alimentaires composées qui sont préparées et consommées au même endroit, et qu'elle n'aura donc pas d'incidence sur le commerce transfrontière.