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

2006/0147(COD) - 16/12/2008 - Acte final

OBJECTIF : fixer des règles relatives aux arômes et aux ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.

ACTE LÉGISLATIF : Règlement (CE) n°1334/2008 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° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE.

CONTENU : le Conseil a adopté un règlement concernant les arômes et certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires, suite à un accord avec le Parlement européen en deuxième lecture.

Le règlement établit les règles relatives aux arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes utilisés dans et sur les denrées alimentaires dans le but d'assurer le fonctionnement efficace du marché intérieur tout en garantissant un niveau élevé de protection de la santé humaine et un niveau élevé de protection des consommateurs, y compris la défense des intérêts des consommateurs et la loyauté des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires, en tenant compte, le cas échéant, de la protection de l'environnement.

À ces fins, le règlement prévoit:

- une liste communautaire des arômes et des matériaux de base dont l'utilisation dans et sur les denrées alimentaires est autorisée ;
- les conditions d'utilisation des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes dans et sur les denrées alimentaires;
- les règles d'étiquetage des arômes.

L'autorisation d'additifs alimentaires doit également prendre en compte les facteurs sociétaux, économiques, traditionnels, éthiques et environnementaux, ainsi que le **principe de précaution** et la faisabilité des contrôles.

Le règlement ne s'applique pas 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, dans la mesure où ils ne sont pas utilisés comme ingrédients alimentaires.

Seuls pourront être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui remplissent **les conditions suivantes**:

- selon les preuves scientifiques disponibles, ils ne posent aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur et;
- leur utilisation n'induit pas le consommateur en erreur, notamment en ce qui concerne la nature, la fraîcheur et la qualité des ingrédients utilisés, le caractère naturel d'un produit ou de son processus de fabrication ou la qualité nutritionnelle du produit.

Le nouvel acte législatif contient des teneurs maximales pour des substances indésirables dans les denrées alimentaires. Les conditions pour l'utilisation du terme « naturel » dans la description des arômes sont rendues plus strictes.

Le texte stipule que lorsqu'un arôme figurant déjà sur la liste communautaire, est produit par une source différente entrant dans le champ d'application du **règlement (CE) n° 1829/2003** concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, il ne requiert pas de nouvelle autorisation au titre du présent règlement, dès lors que la nouvelle source a fait l'objet d'une autorisation conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 et que l'arôme satisfait aux critères établis conformément au présent règlement.

Les **fabricants ou les utilisateurs** d'une substance aromatisante, ou leurs représentants, devront 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 12 mois. Les informations fournies dans ce contexte seront traitées comme confidentielles dans la mesure où elles ne sont pas nécessaires à l' évaluation de sécurité.

Le texte permet également de faire référence à des arôme(s) naturel(s) de fumée produit(s) à partir de denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) source (par exemple, arôme de fumée produit à partir de hêtre).

Il faut noter que le présent règlement s'inscrit dans un ensemble de dispositions législatives visant à introduire, pour la première fois, une législation communautaire harmonisée sur les enzymes alimentaires et à améliorer les règles en vigueur concernant les arômes et les additifs. Un autre texte vise à mettre en place une procédure d'autorisation commune simplifiée pour les additifs, les arômes et les enzymes alimentaires, sur la base des avis scientifiques de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).

ENTRÉE EN VIGUEUR : 20/01/2009.

APPLICATION : à partir du 20/01/2011.

L'article 10 (Liste communautaire des arômes et matériaux de base) entrera en application 18 mois après l' entrée en vigueur de la liste communautaire.

Les articles 26 (Modification du règlement (CEE) n° 1601/91) et 28 (Modification du règlement (CE) n° 110/2008) s'appliqueront à compter de la date d'entrée en vigueur de la liste communautaire.

L'article 22 (Modification des annexes II à V) s'appliquera à compter du 20/01/2009. Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant le 20/01/2011 qui ne sont pas conformes au règlement pourront être commercialisées jusqu'à leur date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.