

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

1996/0166(COD) - 23/03/1998 - Position du Conseil

La position commune du Conseil tient compte des modifications figurant dans la proposition modifiée de la Commission. Il s'agit des dispositions relatives aux boissons alcooliques distillées contenant des poires entières, de l'E 468 (carboxyméthylcellulose de sodium) dans les suppléments diététiques solides, de l'E 442 (phosphatides d'ammonium) dans les confiseries, et les additifs alimentaires dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suivi, les aliments de sevrage, et les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge à des fins médicales spéciales. En revanche, le Conseil s'est écarté de la proposition modifiée en acceptant, en totalité ou en partie, 6 amendements rejetés par la Commission. Il a également introduit des modifications à la proposition qui concernent aussi bien le fond que la forme du texte. 1) Agents de traitement de la farine: le Conseil a incorporé les agents de traitement de la farine dans le champ d'application de la directive 95/2/CE, mais a exclu les enzymes lorsqu'elles sont utilisées à cette fin. Il a également incorporé l'E 930 (L-cystéine) utilisée exclusivement comme agent de traitement de la farine; 2) Limitation d'emploi des additifs alimentaires dans certains aliments: le Conseil a modifié la liste des additifs alimentaires pouvant être utilisés dans une nouvelle catégorie d'huiles et de graisses non émulsionnées d'origine animale ou végétale prévus spécialement pour la cuisson et la friture ou pour la préparation des sauces. Il a aussi modifié la liste des additifs autorisés dans la crème stérilisée; 3) Interdiction de l'utilisation des additifs alimentaires dans certaines denrées alimentaires: le Conseil a repris les amendements du Parlement européen supprimant l'E 507 (acide chlorhydrique) dans la mozzarella et l'E 905 (cire microcristalline) comme agent de glaçage du riz. Il a supprimé la rubrique "boissons aromatisées à base d'eau" en ce qui concerne l'emploi d'E 473 (sucroesters d'acides gras) et d'E 474 (sucroglycérides). Enfin, il a supprimé l'E 233 (thiabendazole) en ce qui concerne le traitement de surface des agrumes; 4) Extension de l'emploi d'additifs alimentaires déjà autorisés: le Conseil a autorisé l'emploi de certains additifs alimentaires déjà autorisés dans de nouvelles catégories d'aliments: E 440 (pectines) dans les jus et les nectars d'ananas et de fruits de la passion; E 200-203 (sorbates) dans les olives et préparations à base d'olives; E 220-228 (sulphites) dans le maïs doux emballé sous vide; E 445 (glycérolesters de colophane de bois) pour le traitement de surface des agrumes; utilisation de cires (E 901-904) dans le traitement de surface des pêches et des ananas; E 551-559 (silicates) dans les produits de démoulage et E 234 (nisine) dans le mascarpone. En outre, les additifs E 338-452 (phosphates) pourront être utilisés dans les aliments suivants: fruits confits, préparations de fruits, produits de crustacés en boîte, émulsions à base d'eau à vaporiser pour le recouvrement des plaques à pâtisserie, et boissons à base de café pour distributeurs automatiques. A noter que le Conseil est d'accord avec le Parlement européen: - de ne pas modifier le niveau d'E 220-228 (sulphites) dans les pommes et poires déshydratées; - de ramener le niveau d'E 220-228 (sulphites) utilisé dans les sucres à 10 mg/kg; - d'autoriser l'emploi d'E 957 (thaumatococcus) comme exhausteur de goût dans les boissons non alcoolisées aromatisées à base d'eau et dans les desserts à base de lait et les desserts sans lait.