

Sécurité alimentaire: arômes de fumée dans les denrées, autorisation (directive 88/388/CEE, règlement (CE) n° 178/2002)

2002/0163(COD) - 15/07/2002 - Document de base législatif

OBJECTIF : assurer un haut niveau de protection de la santé humaine et la protection des intérêts des consommateurs en ce qui concerne les arômes de fumée destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires. CONTENU : la présente proposition de règlement établit des procédures communautaires pour l'évaluation de la sécurité et l'autorisation d'arômes de fumée destinés à être utilisés dans ou sur des denrées alimentaires, en vue de protéger la santé humaine et les intérêts des consommateurs et de garantir des pratiques commerciales équitables. La situation actuelle dans les États membres en ce qui concerne l'autorisation des arômes de fumée est diverse. Certains États membres ont une procédure d'autorisation très stricte alors que d'autres n'en ont aucune. Il y a donc un besoin d'harmonisation au niveau communautaire. Le présent projet propose d'établir une procédure d'évaluation de la sécurité et d'autorisation des condensats de fumée primaires et des fractions de goudron primaires qui peuvent être utilisés en l'état dans et sur les aliments et/ou pour la production d'arômes de fumée dérivés. Les produits primaires pour lesquels aucun problème de santé n'est révélé pendant l'évaluation et leurs conditions d'utilisation seront inclus dans une liste positive de produits autorisés à l'exclusion de tous les autres dans la Communauté. Il est proposé de restreindre les autorisations à une période de dix ans, après laquelle elles devront être renouvelées. Pour une demande d'autorisation d'un produit primaire, des informations détaillées sur la méthode de production ainsi que sur les futures étapes de la production d'arômes de fumée dérivés, les utilisations prévues dans ou sur des denrées alimentaires ou des catégories de denrées alimentaires spécifiques, les spécifications chimiques, les études toxicologiques et les méthodes validées d'échantillonnage et de détection du produit primaire et des arômes de fumée dérivés devront être indiquées par le demandeur. L'évaluation sera réalisée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments qui informera la Commission et les États membres dès réception d'une demande. La confidentialité des données sensibles sera respectée si elle est requise par le demandeur. Lorsque l'Autorité européenne de sécurité des aliments aura terminé son évaluation scientifique, la Commission proposera une décision relative à la gestion du risque, à adopter selon la procédure réglementaire fixée dans la décision 1999/468/CE du Conseil. En vue de favoriser un passage en douceur à une liste positive communautaire, la proposition prévoit une période initiale de 18 mois, pendant laquelle les demandes concernant des produits existants et de nouveaux produits pourront être soumises à l'Autorité européenne de sécurité des aliments. L'établissement de la liste communautaire se fera en une seule étape après avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments sur tous les produits pour lesquels des demandes auront été soumises pendant cette période de 18 mois.