

Additifs alimentaires: conditions d'utilisation de l'E 425 konjac

2002/0201(COD) - 05/08/2002 - Document de base législatif

OBJECTIF : modifier les conditions d'utilisation de l'additif E 425 konjac dans le domaine de la fabrication des confiseries gélifiées, y compris les produits de gelée en mini-barquettes. **CONTENU** : la directive 95/2/CE du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants autorise l'utilisation, à certaines conditions, de l'additif alimentaire E 425 konjac dans les denrées alimentaires. La Commission a pris des mesures visant à interdire temporairement la mise sur le marché des produits de gelée en mini-barquettes contenant l'additif E 425 konjac, car ils ont provoqué la mort par suffocation de plusieurs enfants et personnes âgées dans des pays tiers. De plus, les informations communiquées par les États membres qui ont adopté des mesures au niveau national permettent de conclure que les produits de gelée en mini-barquettes contenant l'additif E 425 konjac constituent un risque mettant en danger la vie des consommateurs. En conséquence, il est proposé de modifier l'autorisation actuelle afin de suspendre l'autorisation d'utilisation de l'additif alimentaire E 425 konjac dans les produits de gelée en mini-barquettes afin de protéger la santé humaine. De plus, l'utilisation du konjac dans toute autre confiserie gélifiée doit également être interdite, car elle présente les mêmes risques que pour les produits de gelée en mini-barquettes.