

Alimentation: additifs nécessaires pour le stockage et l'utilisation d'arômes

2002/0274(COD) - 29/11/2002 - Document de base législatif

OBJECTIF : assurer le fonctionnement du marché intérieur, un niveau élevé de protection de la santé humaine et la protection des intérêts des consommateurs. CONENU : la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants établit une liste d'additifs alimentaires, des aliments dans lesquels ils peuvent être employés et les conditions de leur emploi. La directive a été adoptée en 1995 et modifiée à trois reprises en 1996, 1998 et 2001. Elle doit être adaptée compte tenu des évolutions techniques et scientifiques récentes. La présente proposition vise donc à modifier la directive 95/2/CE comme suit: 1) Autorisation d'un nouvel additif alimentaire : poly-1-décène hydrogéné comme agent d'enrobage dans les confiseries et les fruits secs; 2) Suppression de l'autorisation d'utiliser certains additifs alimentaires : - carbonate acide de calcium (E 170(ii)) ; - E 230 biphenyle, E 231 orthophénylphénol et E 232 orthophénylphénate de sodium dans le traitement des agrumes ; - phosphates (E 338 à E 452) dans le cidre et le poiré; 3) Autorisation d'étendre l'utilisation d'additifs alimentaires autorisés : - E 472c esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras comme émulsifiants dans les produits à base de cacao et de chocolat; - acide malique E 296 dans les pommes de terre pelées pour empêcher le brunissement; - pectines E 440 et du chlorure de calcium E 509 dans les compotes de fruits autres que les pommes; - cellulose en poudre E 460ii dans la mozzarella râpée comme agent anti-agglomérant ; - citrates de sodium E 331 dans le lait de chèvre UHT; - ajouter les épaississants E 410 farine de graines de caroube, E 412 gomme guar et E 415 gomme xanthane au liquide qui entoure les châtaignes; - autoriser le transfert de E 1450 octényle succinate d'amidon sodique dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage à partir de préparations à base de vitamines ou de préparations à base d'acides gras polyinsaturés; - E 1450 dans les denrées alimentaires en général; - possibilité de normaliser les algues Eucheuma transformées (E 407a) avec du sucre; - inclure une mention de l'utilisation autorisée de lysozyme (E 1150) dans le vin; - acide sorbique comme conservateur dans les pâtes à tartiner à base de produits laitiers et de matières grasses auxquelles des denrées alimentaires sont ajoutées; - E 555 (silicate alumino-potassique) comme support pour les colorants alimentaires E 171 dioxyde de titane et E 172 oxyde et hydroxyde de fer; 4) Révision d'autorisations en vigueur: - revoir les autorisations actuelles en fixant un niveau d'utilisation maximale chiffré pour la cire de carnauba dans les aliments où son utilisation est déjà autorisée; - prévoir que les produits de boulangerie préculés et préemballés destinés à la vente au détail, conservés avec de l'acide sorbique E 200, puissent être également vendus aux établissements de restauration de masse et dans la restauration; - proposer que le pain à valeur énergétique réduite puisse être conservé avec de l'acide ascorbique; - modifier la mention "produits de viande en conserve et semi-conserve" en "produits de viande en conserve et produits de charcuterie et de salaison" en ce qui concerne l'emploi de E 315 (acide érythorbique) et E 316 (érythorbate de sodium); - remplacer la désignation "Produits de boulangerie fine (scones et génoiserie uniquement)" par "Produits de boulangerie fine" concernant l'utilisation du phosphate d'aluminium sodique E 541; - permettre l'utilisation de E 472c comme émulsifiant dans d'autres types d'aliments pour nourrissons à des fins médicales spéciales (contenant des protéines complètes ou sans protéines). La proposition vise en outre à clarifier la définition de la catégorie fonctionnelle des "stabilisants" et à clarifier les règles relatives aux additifs dans les arômes dans le champ d'application de la directive 95/2/CE.