

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

1996/0166(COD) - 24/09/1997

Les amateurs de crème de toute l'Europe pourront se réjouir d'apprendre que la commission a fait échec à des tentatives visant à les empêcher de commettre leur péché mignon. On dénombre actuellement jusqu'à trente-huit additifs autorisés pour la crème pasteurisée, un produit qui, pourtant, apparaît très souvent comme "naturel" (non traité) aux yeux des consommateurs. Or, quand la Commission a proposé d'allonger encore cette liste, les parlementaires ont estimé qu'il y avait des limites à tout et ont rejeté cette proposition. Mme Hiltrud BREYER (V, AL), rapporteur sur ce thème, a dit ne pas comprendre pourquoi il était nécessaire de prévoir de nouveaux additifs, alors que certains États membres (comme l'Autriche, où l'on fait une grande consommation de crème fouettée) n'en voulaient pas. La commission a adopté son rapport consacré à une proposition de directive modifiant la directive 95/2/CE sur les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. Ce texte réglemente l'utilisation de la plupart des additifs alimentaires en Europe. Seuls les produits figurant dans cette directive sont autorisés. Tout en se félicitant de l'existence d'un système uniformisé à l'échelle communautaire pour l'autorisation des additifs, ce qui ne peut que profiter aux consommateurs, Mme BREYER a déploré que la Commission n'ait pas saisi l'occasion de répondre aux exigences de ces derniers, qui réclament une réduction du nombre de ces produits, dont l'utilité technique n'est souvent pas établie. Une nouvelle approche doit être conçue pour ne pas prendre les affirmations des fabricants comme argent comptant. La commission a accepté plusieurs des recommandations spécifiques du rapporteur. Elle s'oppose non seulement à l'emploi de plusieurs additifs nouveaux dans la fabrication de crème pasteurisée et de lait pasteurisé ou stérilisé mais elle a refusé également l'autorisation de divers produits destinés à prolonger la durée de conservation de certains fruits et légumes, à relever le goût de la margarine, à édulcorer le chewing gum, ou encore, à donner au riz un aspect plus brillant. Par ailleurs, elle s'est prononcée contre l'utilisation d'un additif qui aurait augmenté la teneur en sucre des jus fruits et, partant, leur popularité auprès des enfants. Rejetée également, une proposition visant à autoriser l'emploi de composés soufrés dans les pommes et les poires déshydratées et d'acide chlorhydrique dans la mozzarella. Les parlementaires ont souligné la nécessité de prévoir, pour les produits alimentaires, contenant des additifs, un étiquetage exhaustif semblable à celui qui est stipulé dans la directive sur les nouveaux produits alimentaires. Cet étiquetage devrait notamment comporter les informations requises pour les personnes souffrant d'allergies. En outre, le rapport accorde une attention particulière à l'introduction d'additifs dans les aliments pour nourrissons. Enfin, elle a décidé d'essayer une nouvelle fois d'obtenir que l'additif PES (algues Euchema transformées - E 407a), agent gélifiant exporté par les Philippines, soit reclassé sous le numéro E 408, de manière à éviter toute confusion avec la carraghénane, extrait hautement raffiné d'algues de mer désigné par le numéro E 407. L'argument avancé par la commission est que le PES est moins pur que la carraghénane et risque de poser des problèmes de santé.