

Additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants: modification des annexes

1999/0158(COD) - 23/03/2000

La commission a adopté le rapport (procédure de codécision, première lecture) de M. Paul LANNOYE (Verts/ALE, B) modifiant la proposition de la Commission européenne de modifier la directive 95/2/CE relative aux additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. La Commission européenne propose d'ajouter quelques nouveaux additifs à la liste de ceux autorisés par la directive, une mesure contestée par la commission parlementaire. Celle-ci a exprimé des réserves en particulier concernant l'alginate de sodium, qui est utilisé comme agent affermissant pour les carottes pelées, coupées, prêtes à la consommation et emballées. Ce traitement prévient le blanchissement superficiel de la carotte dû à un dessèchement et prévient également le ramollissement des morceaux de carottes. La commission a estimé à l'unanimité que le fait de traiter des produits alimentaires à l'alginate de sodium revenait à tromper le consommateur en les lui faisant sembler plus frais qu'ils ne sont. L'alginate de sodium a également des propriétés laxatives, une autre bonne raison de ne pas l'utiliser. Le rapport reproche également à la Commission de se montrer trop indulgente et l'invite à appliquer avec plus de rigueur le principe de précaution à la fabrication de produits alimentaires. Pour les députés, il est impératif de donner toute leur importance aux critères d'"utilité pour le consommateur" et d'"innocuité". À côté du cas de l'alginate de sodium (E 401), la commission s'est déclarée opposée à la proposition d'inclure dans la liste des produits autorisés le butane (E 943a), l'isobutane (E 943b) et le propane (E 944). Ces gaz sont utilisés comme propulseurs pour l'huile végétale ou les émulsions eau-huile végétale en vue de graisser des moules pour la cuisson au four ou pour appliquer un mélange d'épices ou d'aromates sur des pizzas prêtes à mettre au four, par exemple. La commission s'est demandé s'il était judicieux d'autoriser l'utilisation de gaz propulseurs d'origine fossile et présentant un risque d'explosion important. Elle a également émis des doutes quant à l'utilisation d'éthylhydroxyéthylcellulose comme stabilisateur pour le pain sans gluten (en Suède) et comme liant pour paner le poisson surgelé, les pâtisseries, les "mix" pour cakes et la confiserie.