

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

2002/0274(COD) - 11/06/2003

La commission a adopté le rapport de Mme María del Pilar AYUSO GONZÁLEZ (PPE-DE, E) qui approuve la proposition dans les grandes lignes, sous réserve de quelques amendements en 1ère lecture de la procédure de codécision. Les députés demandent à la Commission européenne qu'elle présente, dans un délai de deux ans à compter de l'entrée en vigueur de la directive, une proposition visant à limiter le nombre total des additifs alimentaires autorisés. Les députés ont également songé à appliquer aux aromatisants les mesures en vigueur pour les additifs, afin d'éviter que les additifs ne s'introduisent dans les aliments par des voies détournées. Par ailleurs, les députés demandent à la Commission et à l'Autorité européenne de sécurité des aliments de réviser les conditions d'utilisation d'un certain nombre de produits, tels que : - le poly-1-décène hydrogéné (utilisé comme agent de glaçage pour les bonbons), en mettant l'accent sur ses conséquences sur la santé des enfants; - les polysorbates E 432 à E 436 (utilisés comme agents conservateurs dans les gâteaux, les fromages et les vins); - les parabènes E 214 à E 219 et le succinate acide de D-alpha-tocophérol; et - les nitrites et les nitrates E 242 à E 252.