

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

1996/0166(COD) - 23/10/1997 - Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique

En adoptant le rapport de Mme Hiltrud BREYER (Verts, D), le Parlement a révisé en profondeur la proposition de directive en rejetant toute une série d'additifs nouveaux proposés pour les produits alimentaires. Le Parlement s'oppose à l'utilisation de nouveaux additifs dans la crème pasteurisée et dans le lait stérilisé. Il refuse l'autorisation de nouveaux additifs visant à prolonger la durée de conservation de certains fruits et légumes, à relever le goût de la margarine, à édulcorer le chewing-gum ou à donner plus d'éclat au riz. Il s'oppose également à l'utilisation d'un additif qui aurait pu augmenter la teneur en sucre des boissons douces qui attirent les enfants. Enfin, il rejette les propositions relatives à l'utilisation de produits à base de soufre dans les pommes et les poires séchées et d'acide chlorhydrique dans la mozzarella. En revanche, le Parlement n'a pas suivi sa commission de l'environnement qui proposait que les algues Eucheuma transformées (E 407a), un agent gélifiant exporté par les Philippines, soient reclassées sous le numéro E 408 pour éviter qu'elles ne soient confondues avec la carraghénane, considérée comme plus pure.