

Additifs dans les denrées alimentaires: édulcorants et autres que colorants et édulcorants

2004/0237(COD) - 13/06/2005

La commission a adopté le rapport de Mojca DRCAR MURKO (ADLE, SI) qui approuve largement la proposition en première lecture de la procédure de codécision, sous réserve de plusieurs amendements:

- afin de faciliter la situation pour les personnes allergiques, l'utilisation de l'hémicellulose de soja ne devrait pas être autorisée dans les aliments où la présence de résidus de soja n'est pas attendue (aliments de base comme le riz et les nouilles, par exemple);
- un nouvel article 2 bis stipule que la Commission soumet au Parlement européen et au Conseil un rapport sur l'introduction d'une nouvelle catégorie de «boissons de sport» dans la directive 94/35/CE. Ce rapport devrait examiner notamment la réduction de l'utilisation d'édulcorants dans les produits qui sont «à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés», du pourcentage actuel de 30 % à 25 %;
- les produits alimentaires qui contiennent des sulfites devraient être étiquetés de manière à mettre en garde les personnes allergiques et asthmatiques contre la présence de ces additifs;
- le niveau maximum actuel de SO₂ dans les crustacés cuits devrait être aligné sur le niveau maximum actuellement autorisé pour les crustacés frais;
- une nouvelle entrée, permettant un niveau maximum de 10mg/kg de SO₂ pour le raisin de table et les litchis frais, est nécessaire à l'annexe III, partie B, de la directive 95/2/CE afin d'assurer que ces produits populaires puissent rester disponibles pour les consommateurs;
- concernant les nitrates, la commission propose pour les produits traditionnels, notamment le «jambon cru préparé en saumure sèche/humide», comme le jambon de la Forêt Noire, de conserver les dispositions en vigueur jusqu'à présent (50 mg de nitrite/kg et 250 mg de nitrate/kg sous forme de résidus dans le produit final). Elle propose également, pour les «saucisses non cuites» traditionnelles, d'accorder une autorisation exceptionnelle de 100 mg/kg sous forme de résidus dans le produit final;
- de nouvelles dispositions sont ajoutées pour permettre l'inclusion de l'hydroquinone de butyle tertiaire (TBHQ) en tant que nouvel antioxydant utilisé dans les huiles, graisses et aliments avec un niveau maximum de 200 mg/kg, suite à l'avis positif de l'AESA;
- enfin, la commission propose d'introduire, d'une part, le pullulan en tant que nouvel additif utilisé dans les compléments alimentaires et les pastilles destinées à rafraîchir l'haleine, conformément à l'avis positif de l'AESA, et, d'autre part, le Starch Aluminium Octenyle Succinate (SAOS) utilisé dans les vitamines et les préparations nutritives utilisées dans des compléments alimentaires, suite à un avis positif du Comité scientifique de l'alimentation.