Sécurité alimentaire: arômes de fumée dans les denrées, autorisation (directive 88/388/CEE, règlement (CE) n° 178/2002)

2002/0163(COD) - 21/04/2006 - Acte législatif de mise en oeuvre

ACTE : Règlement 627/2006/CE de la Commission portant application du règlement 2065/2003/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les critères de qualité pour les méthodes analytiques validées pour l'échantillonnage, l'identification et la caractérisation des produits de fumée primaires.

CONTENU : Le règlement 2065/2003/CE prévoit l'établissementd'une liste des produits primaires autorisés à être utilisésen l'état dans ou sur des denrées alimentaires et pour laproduction d'arômes de fumée destinés à être utilisésdans ou sur les denrées alimentaires dans la Communauté.La liste doit contenir, entre autres, une descriptionclaire et une caractérisation de chaque produit primaire.

Des informations détaillées sur la composition chimique qualitative et quantitative du produit primaire sont nécessaires à la réalisation de l'évaluation scientifique. Les portions qui n'ont pas été identifiées, c'est-à-dire la quantité de substances dont la structure chimique n'est pas connue, doivent être aussi réduites que possible.

En conséquence, le présent règlement d’application fixe (en annexe) des critères de performance minimaux, dénommés en l'occurrence «critères de qualité», auxquels la méthode d'analyse doit satisfaire afin de garantir que les laboratoires utiliseront des méthodes atteignant le niveau de performance requis.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments a apporté son concours scientifique et technique à l'élaboration des critères de qualité pour les méthodes validées pour l'identification et la caractérisation des produits de fumée primaires, définis au présent règlement

ENTRÉE EN VIGUEUR : 12/05/2006.