

Enzymes alimentaires

2006/0144(COD) - 28/07/2006 - Document de base législatif

OBJECTIF : fixer les règles générales pour l'utilisation sûre et l'autorisation des enzymes alimentaires par la voie d'une liste communautaire et définir les règles d'étiquetage applicables à ces enzymes.

ACTE PROPOSÉ : Règlement du Parlement européen et du Conseil.

CONTENU : la Commission européenne a adopté un ensemble de propositions législatives visant à introduire, pour la première fois, une législation communautaire harmonisée sur les enzymes alimentaires et à améliorer les règles en vigueur concernant les arômes et les additifs (voir également les procédures COD/2006/0145 et COD/2006/0147).

Les textes visent à clarifier et à actualiser la législation en la matière et à mettre en place une procédure d'autorisation commune simplifiée pour les additifs, les arômes et les enzymes alimentaires, sur la base des avis scientifiques de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) (voir également procédure COD/2006/0143).

Les **enzymes** jouent un rôle de plus en plus important dans la fabrication de denrées alimentaires et peuvent être utilisées à la place de substances chimiques pour améliorer la texture, l'aspect, la valeur nutritionnelle et l'arôme des aliments, ainsi que pour faciliter certains procédés de production alimentaire (par exemple pour aider le pain à lever). Actuellement, les enzymes alimentaires employées comme auxiliaires technologiques ne sont pas couvertes par la législation de l'Union européenne. Les législations des États membres relatives aux enzymes alimentaires divergent considérablement, ce qui peut entraîner des problèmes pour le marché intérieur et une situation peu claire pour les consommateurs européens.

En conséquence, le projet de règlement propose de remplacer des législations nationales divergentes par des règles communautaires nouvelles et harmonisées afin de promouvoir des échanges commerciaux équitables et un fonctionnement efficace du marché intérieur en ce qui concerne les enzymes alimentaires et d'assurer la protection de la santé humaine et des intérêts des consommateurs.

- Le règlement proposé s'appliquera aux enzymes utilisées dans un but technologique dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, le conditionnement, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires, y compris celles utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (« enzymes alimentaires »). Les enzymes alimentaires feront l'objet d'une évaluation de sécurité réalisée par l'EFSA et d'une autorisation par la voie d'une liste communautaire positive.

- Toutes les enzymes alimentaires et leur utilisation dans les denrées alimentaires seront évaluées au regard des critères suivants : la sécurité, la nécessité technologique, les avantages pour le consommateur et l'absence de tromperie du consommateur quant à l'usage de l'enzyme concernée. La Commission examinera l'inclusion d'une enzyme alimentaire dans la liste communautaire en se fondant sur l'avis de l'EFSA et en tenant compte d'autres critères généraux (nécessité technologique, aspects relatifs aux consommateurs). Pour chaque enzyme alimentaire figurant sur la liste positive, des spécifications seront définies, comprenant les critères de pureté et l'origine de l'enzyme alimentaire.

- La proposition inclut également des exigences en matière d'étiquetage des enzymes alimentaires autres que celles utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques. Les enzymes alimentaires ayant une fonction technologique dans la denrée alimentaire finale devront être étiquetées en tant qu'ingrédients, avec l'indication de leur fonction (par exemple, stabilisant) et de leur nom spécifique.

Pour connaître les implications financières de la présente proposition, se reporter à la fiche financière.