Arômes et ingrédients possédant des propriétés aromatisantes destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires

2006/0147(COD) - 28/07/2006 - Document de base législatif

OBJECTIF : fixer des règles relatives aux arômes et aux ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires, dans le but d'assurer le fonctionnement efficace du marché intérieur ainsi qu'un niveau élevé de protection de la santé humaine et de protection des consommateurs.

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/2006/0144** et **COD/2006/0145**).

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**).

Actuellement, les règles générales relatives aux **arômes,** les exigences en matière d'étiquetage et les teneurs maximales en substances présentes dans les arômes et susceptibles de poser des problèmes de santé publique sont définies dans la directive 88/388/CEE. Ce texte doit maintenant être actualisé pour tenir compte des développements technologiques et scientifiques. L'objectif est de créer un cadre clair permettant l'innovation et les nouvelles évolutions technologiques, de manière à ce que l'industrie européenne puisse préserver sa position de pointe dans le domaine des arômes.

Le projet de règlement établit :

- une liste communautaire d'arômes et de matériaux de base dont l'utilisation dans et sur les denrées alimentaires est autorisée, à l'annexe I (« la liste communautaire ») ;

- des conditions d'utilisation des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes dans et sur les denrées alimentaires ;

- des règles d'étiquetage des arômes.

La nouvelle législation proposée énonce des règles plus claires concernant les teneurs maximales en substances toxicologiquement préoccupantes, conformément aux avis de l'EFSA. Les définitions des arômes (par exemple, substance aromatisante, préparation aromatisante, arôme obtenu par traitement thermique) sont précisées et des conditions plus strictes sont également introduites pour l'utilisation du terme "naturel" dans la description des arômes. Enfin, si le goût fumé d'une denrée alimentaire est dû à la présence d'arômes de fumée, les consommateurs doivent en être informés.

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