






Informations de base	
<p>2002/0274(COD)</p> <p>COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision) Directive</p>	Procédure terminée
<p>Alimentation: additifs nécessaires pour le stockage et l'utilisation d'arômes</p> <p>Modification Directive 95/2/EC 1992/0424(COD)</p> <p>Subject</p> <p>3.10.10 Alimentation, législation alimentaire 4.60.04.04 Sûreté alimentaire</p>	

Acteurs principaux				
Parlement européen	Commission au fond		Rapporteur(e)	Date de nomination
	ENVI Environnement, santé publique, politique des consommateurs		AYUSO Pilar (PPE-DE)	09/12/2002
	Commission pour avis		Rapporteur(e) pour avis	Date de nomination
	ITRE Industrie, commerce extérieur, recherche, énergie		La commission a décidé de ne pas donner d'avis.	
Conseil de l'Union européenne	Formation du Conseil		Réunions	Date
	Emploi, politique sociale, santé et consommateurs		2549	2003-12-01
Commission européenne	DG de la Commission		Commissaire	
	Santé et sécurité alimentaire			

Evénements clés			
Date	Evénement	Référence	Résumé
29/11/2002	Publication de la proposition législative	COM(2002)0662 	Résumé
04/12/2002	Annonce en plénière de la saisine de la commission, 1ère lecture		
11/06/2003	Vote en commission, 1ère lecture		Résumé
11/06/2003	Dépôt du rapport de la commission, 1ère lecture	A5-0216/2003	

01/07/2003	Débat en plénière		
09/10/2003	Publication de la proposition législative modifiée	COM(2003)0583 	Résumé
01/12/2003	Adoption de l'acte par le Conseil après la 1ère lecture du Parlement		
22/12/2003	Signature de l'acte final		
22/12/2003	Fin de la procédure au Parlement		
29/01/2004	Publication de l'acte final au Journal officiel		

Informations techniques	
Référence de la procédure	2002/0274(COD)
Type de procédure	COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision)
Sous-type de procédure	Note thématique
Instrument législatif	Directive
Modifications et abrogations	Modification Directive 95/2/EC 1992/0424(COD)
Base juridique	Traité CE (après Amsterdam) EC 095
État de la procédure	Procédure terminée

Portail de documentation				
Parlement Européen				
Type de document	Commission	Référence	Date	Résumé
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique		A5-0216/2003	11/06/2003	
Commission Européenne				
Type de document	Référence	Date	Résumé	
Document de base législatif	COM(2002)0662 	29/11/2002	Résumé	
Proposition législative modifiée	COM(2003)0583 	09/10/2003	Résumé	
Autres Institutions et organes				
Institution/organe	Type de document	Référence	Date	Résumé
EESC	Comité économique et social: avis, rapport	CES0581/2003 JO C 208 03.09.2003, p. 0030-0031	14/05/2003	

Informations complémentaires

Source	Document	Date
Commission européenne	EUR-Lex	

Acte final
Directive 2003/0114 JO L 024 29.01.2004, p. 0058-0064 Résumé

Alimentation: additifs nécessaires pour le stockage et l'utilisation d'arômes

2002/0274(COD) - 22/12/2003 - Acte final

OBJECTIF : harmoniser l'utilisation des additifs alimentaires dans les arômes à l'échelle de l'UE, afin de réduire la concurrence déloyale dans ce domaine et de garantir un meilleur service au consommateur. ACTE LÉGISLATIF : Directive 2003/114/CE du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. CONTENU : la présente directive vise à modifier la directive 95/2/CE - modifiée à trois reprises en 1996, 1998 et 2001 - à la lumière des évolutions techniques et scientifiques récentes. Les amendements adoptés par le Parlement européen en première lecture correspondent aux modifications proposées par le Conseil et ont été acceptés par la Commission. La nouvelle directive harmonise les dispositions législatives communautaires sur les additifs nécessaires au stockage et à l'utilisation des arômes. Cela implique que la législation sur les additifs s'applique également aux arômes afin de garantir qu'il sera impossible de faire entrer, "par la bande", les additifs dans des denrées alimentaires en les intégrant à un arôme. Les modifications prévoient aussi une limitation de l'utilisation des additifs telle que prévue initialement par la Commission. Le fait d'autoriser l'utilisation d'un nouvel additif alimentaire (poly-1-décène hydrogéné¹) et de nouvelles utilisations d'additifs alimentaires déjà permis, ainsi que de radier quelques additifs autorisés, constitue une adaptation de la législation à la lumière des progrès techniques et scientifiques récents. Avant le 1er juillet 2004, la Commission et l'Autorité européenne de sécurité des aliments réexamineront les conditions d'utilisation des additifs E 214 à E 219. Avant le 27 janvier 2006, la Commission soumettra au Parlement européen et au Conseil un rapport sur le progrès de la réévaluation des additifs. Cette réévaluation met notamment l'accent sur les additifs E 432 à E 436 (polysorbates), E 251 et E 252 (nitrates) et E 249 et E 250 (nitrites). Une déclaration de la Commission est ajoutée à la directive; elle concerne l'évaluation externe de la législation UE en vigueur en matière d'étiquetage afin de satisfaire les besoins des consommateurs en termes d'information sur les denrées alimentaires, tout en tenant compte des contraintes de l'industrie. ENTRÉE EN VIGUEUR : 29/01/2004 MISE EN OEUVRE: les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive afin: - d'autoriser le commerce et l'utilisation des produits conformes à la présente directive au plus tard le 27/07/2005, - d'interdire le commerce et l'utilisation des produits non conformes à la présente directive au plus tard le 27/01/2006; toutefois, les produits mis sur le marché ou étiquetés avant cette date qui ne satisfont pas aux exigences de la présente directive peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Alimentation: additifs nécessaires pour le stockage et l'utilisation d'arômes

2002/0274(COD) - 03/07/2003 - Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique

En adoptant le rapport de Mme María del Pilar AYUSO GONZÁLEZ (PPE-DE, E), le Parlement européen s'est prononcé en faveur d'une politique plus sévère sur les additifs alimentaires. Les principaux amendements apportés à la proposition de la Commission sont les suivants : - pour les substances E 231 orthophénylphénol et E 232 orthophénylphénate de sodium, le point 4 (a) de l'annexe entre en vigueur dès que les prescriptions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires traitées à l'aide de cette (ces) substance(s) deviennent applicables en vertu de la législation communautaire fixant les limites maximales de résidus de pesticides; - avant le 1er juillet 2004, la Commission et l'Autorité européenne de sécurité des aliments réexamineront les conditions d'utilisation des additifs E 214 à E 219 ; - dans un délai de deux ans à compter de l'entrée en vigueur de la présente directive, la Commission soumettra au Parlement européen et au Conseil un rapport sur le progrès de la réévaluation des additifs. Cette réévaluation mettra notamment l'accent sur les additifs E 432 à E 436 (polysorbates), E 251 et E 252 (nitrates) et E 249 et E 250 (nitrites) ; - le niveau d'additifs présents dans les aromatisants est limité au minimum requis pour garantir la sécurité et la qualité de ces derniers et en faciliter le stockage. En outre, la présence d'additifs dans les aromatisants ne doit pas induire le consommateur en erreur ni présenter un risque pour la santé du consommateur. Si la présence d'un additif dans une denrée alimentaire, comme suite à l'utilisation d'un aromatisant, possède une fonction technologique dans la denrée alimentaire, cet additif doit être considéré comme un additif de la denrée alimentaire et non comme un additif de l'aromatisant. En outre, le Parlement européen souhaite modifier l'annexe technique qui institue des limites aux diverses substances. La plupart des modifications réduisent les limites prévues par la Commission. Le Parlement invite les États membres et la Commission à faire tout leur possible pour éviter l'apparition d'un vide juridique à l'égard de substances telles que le biphenyle (E230), l'orthophénylphénol (E231) et l'orthophénylphénate de sodium (E232). Les autorisations de mise sur le marché de ces substances en tant que produits phytosanitaires devraient être présentées dans les meilleurs délais. Il rappelle par ailleurs que le 4 avril 2003, le Comité scientifique de l'alimentation humaine a déclaré que la dose journalière admissible temporaire applicable aux esters alkyles de l'acide p-hydroxysybenzoïque et à leurs sels sodiques E 214 à E 219 devrait être retirée si aucune autre donnée n'est soumise en matière de dose et de toxicité.

Alimentation: additifs nécessaires pour le stockage et l'utilisation d'arômes

OBJECTIF : assurer le fonctionnement du marché intérieur, un niveau élevé de protection de la santé humaine et la protection des intérêts des consommateurs. CONENU : la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants établit une liste d'additifs alimentaires, des aliments dans lesquels ils peuvent être employés et les conditions de leur emploi. La directive a été adoptée en 1995 et modifiée à trois reprises en 1996, 1998 et 2001. Elle doit être adaptée compte tenu des évolutions techniques et scientifiques récentes. La présente proposition vise donc à modifier la directive 95/2/CE comme suit: 1) Autorisation d'un nouvel additif alimentaire : poly-1-décène hydrogéné comme agent d'enrobage dans les confiseries et les fruits secs; 2) Suppression de l'autorisation d'utiliser certains additifs alimentaires : - carbonate acide de calcium (E 170(ii)) ; - E 230 biphenyle, E 231 orthophénylphénol et E 232 orthophénylphénate de sodium dans le traitement des agrumes ; - phosphates (E 338 à E 452) dans le cidre et le poiré; 3) Autorisation d'étendre l'utilisation d'additifs alimentaires autorisés : - E 472c esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras comme émulsifiants dans les produits à base de cacao et de chocolat; - acide malique E 296 dans les pommes de terre pelées pour empêcher le brunissement; - pectines E 440 et du chlorure de calcium E 509 dans les compotes de fruits autres que les pommes; - cellulose en poudre E 460ii dans la mozzarella râpée comme agent anti-agglomérant ; - citrates de sodium E 331 dans le lait de chèvre UHT; - ajouter les épaississants E 410 farine de graines de caroube, E 412 gomme guar et E 415 gomme xanthane au liquide qui entoure les châtaignes; - autoriser le transfert de E 1450 octényle succinate d'amidon sodique dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage à partir de préparations à base de vitamines ou de préparations à base d'acides gras polyinsaturés; - E 1450 dans les denrées alimentaires en général; - possibilité de normaliser les algues *Eucheuma* transformées (E 407a) avec du sucre; - inclure une mention de l'utilisation autorisée de lysozyme (E 1150) dans le vin; - acide sorbique comme conservateur dans les pâtes à tartiner à base de produits laitiers et de matières grasses auxquelles des denrées alimentaires sont ajoutées; - E 555 (silicate alumino-potassique) comme support pour les colorants alimentaires E 171 dioxyde de titane et E 172 oxyde et hydroxyde de fer; 4) Révision d'autorisations en vigueur: - revoir les autorisations actuelles en fixant un niveau d'utilisation maximale chiffré pour la cire de carnauba dans les aliments où son utilisation est déjà autorisée; - prévoir que les produits de boulangerie pré-cuits et préemballés destinés à la vente au détail, conservés avec de l'acide sorbique E 200, puissent être également vendus aux établissements de restauration de masse et dans la restauration; - proposer que le pain à valeur énergétique réduite puisse être conservé avec de l'acide ascorbique; - modifier la mention "produits de viande en conserve et semi-conserve" en "produits de viande en conserve et produits de charcuterie et de salaison" en ce qui concerne l'emploi de E 315 (acide érythorbique) et E 316 (érythorbate de sodium); - remplacer la désignation "Produits de boulangerie fine (scones et génoiserie uniquement)" par "Produits de boulangerie fine" concernant l'utilisation du phosphate d'aluminium sodique E 541; - permettre l'utilisation de E 472c comme émulsifiant dans d'autres types d'aliments pour nourrissons à des fins médicales spéciales (contenant des protéines complètes ou sans protéines). La proposition vise en outre à clarifier la définition de la catégorie fonctionnelle des "stabilisants" et à clarifier les règles relatives aux additifs dans les arômes dans le champ d'application de la directive 95/2/CE.

Alimentation: additifs nécessaires pour le stockage et l'utilisation d'arômes

2002/0274(COD) - 09/10/2003 - Proposition législative modifiée

La proposition modifiée de la Commission retient tous les amendements adoptés par le Parlement européen en première lecture (se reporter au résumé précédent). Il faut rappeler que le 3 juillet 2003, le Parlement européen a voté en faveur d'amendements cadrant avec le texte révisé résultant des discussions du Coreper. Étant donné que le Parlement européen et le Conseil sont parvenus à un accord, ce dernier a l'intention d'adopter la proposition en tant que point A pendant la présidence italienne.