Informations de base

2006/0147(COD) COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision) Règlement	Procédure terminée
Arômes et ingrédients possédant des propriétés aromatisantes destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires Abrogation Règlement (EC) No 2232/96 1993/0478(COD) Modification Directive 2000/13/EC 1999/0090(COD) Modification Règlement (EC) No 110/2008 2005/0028(COD) **Subject** 3.10.10 Alimentation, législation alimentaire 3.40.13 Industrie alimentaire 4.60.02 Information du consommateur, publicité, étiquetage 4.60.04.04 Sûreté alimentaire	

Acteurs principaux

Parlement européen

Commission au fond	Rapporteur(e)	Date de nomination
ENVI Environnement, santé publique et sécurité alimentaire	DRČAR MURKO Mojca (ALDE)	14/09/2006

Commission au fond précédente	Rapporteur(e) précédent(e)	Date de nomination
ENVI Environnement, santé publique et sécurité alimentaire	DRČAR MURKO Mojca (ALDE)	07/11/2006

Commission pour avis précédente	Rapporteur(e) pour avis précédent(e)	Date de nomination
ITRE Industrie, recherche et énergie	La commission a décidé de ne pas donner d'avis.	
IMCO Marché intérieur et protection des consommateurs	La commission a décidé de ne pas donner d'avis.	
AGRI Agriculture et développement rural	La commission a décidé de ne pas donner d'avis.	

Conseil de l'Union européenne

Formation du Conseil	Réunions	Date
Affaires générales	2858	2008-03-10

	Emploi, politique sociale, santé et consommateurs	2803	2007-05-30
	Agriculture et pêche	2841	2007-12-17
	Agriculture et pêche	2904	2008-11-18

Commission européenne	DG de la Commission	Commissaire
	Santé et sécurité alimentaire	VASSILIOU Androulla

Evénements clés

Date	Evénement	Référence	Résumé
28/07/2006	Publication de la proposition législative	COM(2006)0427	Résumé
05/09/2006	Annonce en plénière de la saisine de la commission, 1ère lecture		
08/05/2007	Vote en commission,1ère lecture		Résumé
15/05/2007	Dépôt du rapport de la commission, 1ère lecture	A6-0185/2007	
30/05/2007	Débat au Conseil		Résumé
09/07/2007	Débat en plénière		
10/07/2007	Décision du Parlement, 1ère lecture	T6-0323/2007	Résumé
10/07/2007	Résultat du vote au parlement		
24/10/2007	Publication de la proposition législative modifiée	COM(2007)0671	Résumé
10/03/2008	Publication de la position du Conseil	16677/3/2007	Résumé
13/03/2008	Annonce en plénière de la saisine de la commission, 2ème lecture		
06/05/2008	Vote en commission, 2ème lecture		Résumé
13/05/2008	Dépôt de la recommandation de la commission, 2ème lecture	A6-0177/2008	
07/07/2008	Débat en plénière		
08/07/2008	Décision du Parlement, 2ème lecture	T6-0331/2008	Résumé
08/07/2008	Résultat du vote au parlement		
18/11/2008	Approbation de l'acte par le Conseil, 2ème lecture		
16/12/2008	Signature de l'acte final		
16/12/2008	Fin de la procédure au Parlement		
31/12/2008	Publication de l'acte final au Journal officiel		

Informations techniques

Référence de la procédure	2006/0147(COD)

Type de procédure	COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision)
Sous-type de procédure	Note thématique
Instrument législatif	Règlement
Modifications et abrogations	Abrogation Règlement (EC) No 2232/96 1993/0478(COD) Modification Directive 2000/13/EC 1999/0090(COD) Modification Règlement (EC) No 110/2008 2005/0028(COD)
Base juridique	Traité CE (après Amsterdam) EC 095 Traité CE (après Amsterdam) EC 037
État de la procédure	Procédure terminée
Dossier de la commission	ENVI/6/58918

Portail de documentation

Parlement Européen

Type de document	Commission	Référence	Date	Résumé
Projet de rapport de la commission		PE384.469	28/02/2007	
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique		A6-0185/2007	15/05/2007	
Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique		T6-0323/2007	10/07/2007	Résumé
Projet de rapport de la commission		PE402.786	06/03/2008	
Amendements déposés en commission		PE404.638	07/04/2008	
Recommandation déposée de la commission, 2e lecture		A6-0177/2008	13/05/2008	
Texte adopté du Parlement, 2ème lecture		T6-0331/2008	08/07/2008	Résumé

Conseil de l'Union

Type de document	Référence	Date	Résumé
Déclaration du Conseil sur sa position	06734/2008	03/03/2008	
Position du Conseil	16677/3/2007	10/03/2008	Résumé
Projet d'acte final	03661/2008/LEX	16/12/2008	

Commission Européenne

Type de document	Référence	Date	Résumé
Document de base législatif	COM(2006)0427	28/07/2006	Résumé
Document annexé à la procédure	SEC(2006)1042	28/07/2006	
Document annexé à la procédure	SEC(2006)1043	28/07/2006	
Réaction de la Commission sur le texte adopté en plénière	SP(2007)4170	29/08/2007	
Proposition législative modifiée	COM(2007)0671	24/10/2007	Résumé

Communication de la Commission sur la position du Conseil	COM(2008)0142	11/03/2008	Résumé
Avis de la Commission sur la position du Parlement en 2ème lecture	COM(2008)0606	17/10/2008	Résumé

Informations complémentaires		
Source	**Document**	**Date**
Parlements nationaux	IPEX	
Commission européenne	EUR-Lex	

Acte final	
Règlement 2008/1334 JO L 354 31.12.2008, p. 0034	Résumé

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

2006/0147(COD) - 17/10/2008 - Avis de la Commission sur la position du Parlement en 2ème lecture

Le Parlement européen a voté, en 2ème lecture, un texte consolidé contenant un certain nombre d'amendements à la position commune. Ce texte est le résultat de négociations entre le Conseil, le Parlement et la Commission. Tous les amendements sont de nature technique essentiellement. D'une façon générale, ils s'inscrivent dans les grands principes de la proposition initiale et les renforcent.

Il convient de souligner particulièrement les amendements prévoyant que certains volets de la législation ne s'appliquent pas lorsque seules des herbes aromatiques et des épices ont été ajoutées aux denrées alimentaires.

Certains amendements visent à préciser l'articulation entre la proposition de règlement sur les additifs alimentaires et le règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et renforcent en outre la sécurité juridique des producteurs et des utilisateurs d'arômes en reportant le délai prévu pour l'adoption de la liste communautaire des substances aromatisantes. D'autres amendements renforcent le principe de précaution et précisent davantage le principe selon lequel le consommateur ne peut être induit en erreur.

Par ailleurs, une série de modifications de nature technique ont été insérées à la suite du remplacement du règlement (CEE) n° 1576/89 sur les spiritueux par le règlement (CE) n° 110/2008.

La Commission **approuve tous les amendements** adoptés par le Parlement européen et modifie sa proposition dans le sens exposé ci-dessus.

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

2006/0147(COD) - 30/05/2007

Dans l'attente de l'avis du Parlement européen en 1ère lecture, le Conseil a dégagé des orientations générales sur trois projets de règlement du paquet sur les améliorants alimentaires, concernant: une procédure d'autorisation uniforme ; les additifs alimentaires ; les enzymes alimentaires.

Il a pris acte d'un rapport sur l'état d'avancement des travaux sur un projet de règlement concernant les arômes.

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

2006/0147(COD) - 16/12/2008 - Acte final

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.

ACTE LÉGISLATIF : Règlement (CE) n°1334/2008 du Parlement européen et du Conseil relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601 /91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE.

CONTENU : le Conseil a adopté un règlement concernant les arômes et certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires, suite à un accord avec le Parlement européen en deuxième lecture.

Le règlement établit les règles relatives aux arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes utilisés dans et sur les denrées alimentaires dans le but d'assurer le fonctionnement efficace du marché intérieur tout en garantissant un niveau élevé de protection de la santé humaine et un niveau élevé de protection des consommateurs, y compris la défense des intérêts des consommateurs et la loyauté des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires, en tenant compte, le cas échéant, de la protection de l'environnement.

À ces fins, le règlement prévoit:

- une liste communautaire des arômes et des matériaux de base dont l'utilisation dans et sur les denrées alimentaires est autorisée ;
- les conditions d'utilisation des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes dans et sur les denrées alimentaires;
- les règles d'étiquetage des arômes.

L'autorisation d'additifs alimentaires doit également prendre en compte les facteurs sociétaux, économiques, traditionnels, éthiques et environnementaux, ainsi que le **principe de précaution** et la faisabilité des contrôles.

Le règlement ne s'applique pas aux denrées alimentaires non composées et aux mélanges tels que les **épices et/ou les herbes fraîches**, séchées ou surgelées, aux mélanges de thés et les mélanges pour infusion en tant que tels, dans la mesure où ils ne sont pas utilisés comme ingrédients alimentaires.

Seuls pourront être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui remplissent **les conditions suivantes**:

- selon les preuves scientifiques disponibles, ils ne posent aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur et;
- leur utilisation n'induit pas le consommateur en erreur, notamment en ce qui concerne la nature, la fraîcheur et la qualité des ingrédients utilisés, le caractère naturel d'un produit ou de son processus de fabrication ou la qualité nutritionnelle du produit.

Le nouvel acte législatif contient des teneurs maximales pour des substances indésirables dans les denrées alimentaires. Les conditions pour l'utilisation du terme « naturel » dans la description des arômes sont rendues plus strictes.

Le texte stipule que lorsqu'un arôme figurant déjà sur la liste communautaire, est produit par une source différente entrant dans le champ d'application du **règlement (CE) n° 1829/2003** concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, il ne requiert pas de nouvelle autorisation au titre du présent règlement, dès lors que la nouvelle source a fait l'objet d'une autorisation conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 et que l'arôme satisfait aux critères établis conformément au présent règlement.

Les **fabricants ou les utilisateurs** d'une substance aromatisante, ou leurs représentants, devront communiquer à la Commission, à la demande de celle-ci, la quantité de substance ajoutée aux denrées alimentaires dans la Communauté au cours d'une période de 12 mois. Les informations fournies dans ce contexte seront traitées comme confidentielles dans la mesure où elles ne sont pas nécessaires à l'évaluation de sécurité.

Le texte permet également de faire référence à des arôme(s) naturel(s) de fumée produit(s) à partir de denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau (x) source (par exemple, arôme de fumée produit à partir de hêtre).

Il faut noter que le présent règlement s'inscrit dans un ensemble de dispositions 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. Un autre texte vise 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).

ENTRÉE EN VIGUEUR : 20/01/2009.

APPLICATION : à partir du 20/01/2011.

L'article 10 (Liste communautaire des arômes et matériaux de base) entrera en application 18 mois après l'entrée en vigueur de la liste communautaire.

Les articles 26 (Modification du règlement (CEE) n° 1601/91) et 28 (Modification du règlement (CE) n° 110/2008) s'appliqueront à compter de la date d' entrée en vigueur de la liste communautaire.

L'article 22 (Modification des annexes II à V) s'appliquera à compter du 20/01/2009. Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant le 20/01/2011 qui ne sont pas conformes au règlement pourront être commercialisées jusqu'à leur date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.

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

2006/0147(COD) - 10/07/2007 - Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique

En adoptant le rapport de Mojca **Drčar MURKO** (ADLE, SI), le Parlement européen a modifié, en 1ère lecture de la procédure de codécision, la proposition de règlement relative aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires

Les principaux amendements adoptés en plénière sont les suivants :

- l'objectif poursuivi par le règlement est avant tout de garantir la protection de la santé humaine et la protection des consommateurs ;

- le principe de précaution doit être au centre de l'évaluation des risques des arômes. En outre, il conviendrait d'examiner si ces arômes risquent d'avoir des conséquences négatives pour certains groupes vulnérables, notamment en ce qui concerne le développement des préférences alimentaires chez l'enfant ;

- le règlement ne doit pas s'appliquer aux denrées alimentaires crues ou non composées telles que les herbes fraîches ou séchées et le thé / les infusions en tant que tels, la liste n'étant pas exhaustive ;

- par « substance aromatisante », il faut entendre « une substance chimiquement définie possédant des propriétés aromatisantes, obtenue selon des procédés naturels appropriés ou par synthèse chimique » ;

- de l'avis des députés, seuls peuvent être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires les arômes qui répondent aux conditions suivantes : a) selon les preuves scientifiques disponibles et le principe de précaution, ils ne posent aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur; b) leur utilisation présente des avantages pour le consommateur ; c) il existe une nécessité technologique suffisante ;

- les arômes ne doivent pas induire le consommateur en erreur. A cet égard, les députés précisent que les cas où le consommateur est induit en erreur comprennent, sans que cette liste soit exhaustive, la nature, la fraîcheur et la qualité des ingrédients utilisés, le caractère naturel du produit ou du mode de production ou ses qualités nutritionnelles ;

- lorsque l'on peut à juste titre craindre que certaines substances, naturellement présentes dans les arômes posent un problème de sécurité pour la santé des consommateurs, la Commission doit pouvoir, de sa propre initiative ou sur la base d'informations fournies par les États membres, et après avis de l'Autorité, fixer des teneurs maximales pour ces substances, qui seront inscrites sur la liste de la partie B de l'annexe III. Par dérogation, les quantités maximales ne s'appliquent pas lorsqu'une denrée alimentaire composée ne contient aucun arôme ajouté et que les seuls ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui lui ont été ajoutés sont des herbes fraîches ou séchées et des épices ;

- les députés demandent que les arômes produits à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM) soient étiquetés comme tels, avec la mention « produit à partir d'OGM » et qu'un arôme ne puisse être réputé naturel que si 95% de l'élément aromatisant est d'origine naturelle (90% dans la proposition de la Commission) ;

- en vue de garantir la traçabilité, un amendement a été introduit pour spécifier que les exploitants du secteur alimentaire devraient être établis au sein de l'Union européenne ;

- selon le rapport, les députés le fabricant ou l'utilisateur d'une substance aromatisante doit transmettre immédiatement à la Commission toute nouvelle information scientifique ou technique accessible dont il a connaissance et qui est susceptible d'influer sur l'évaluation de la sécurité de cette substance aromatisante. L'utilisateur de l'industrie alimentaire d'un arôme contenant une substance aromatisante donnée et le producteur de cet arôme sont tenus de coopérer afin d'informer la Commission, sur demande, des usages réels de cet arôme. Les informations fournies dans ce contexte sont traitées comme des données confidentielles ;

- les arômes et denrées alimentaires commercialisés légalement avant les dates indiquées pourront continuer à être utilisés jusqu'à l'épuisement des stocks ;

- enfin, une série d'amendements à la proposition de la Commission sont adoptés en vue de tenir compte de l'entrée en vigueur de la nouvelle procédure de règlementation avec contrôle (comitologie).

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

2006/0147(COD) - 08/07/2008 - Texte adopté du Parlement, 2ème lecture

Le Parlement européen a adopté par 668 voix pour, 11 voix contre et 13 abstentions, une résolution législative modifiant la position commune du Conseil en vue de l'adoption du règlement du Parlement européen et du Conseil relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil, le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, le règlement (CEE) n° 2232/96 et la directive 2000/13/CE.

La recommandation pour la 2ème lecture avait été déposée en vue de son examen en séance plénière par Mojca **DRČAR MURKO** (ALDE, SI) au nom de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire.

Les principaux amendements - adoptés en 2ème lecture de la procédure de codécision - sont le résultat d'un compromis négocié entre le Parlement européen et le Conseil :

Protection des consommateurs : il est précisé que l'objectif du règlement est d'assurer le fonctionnement efficace du marché intérieur tout en garantissant un niveau élevé de protection de la santé humaine et de protection du consommateur, y compris la défense des intérêts des consommateurs. Les arômes doivent être utilisés pour améliorer ou modifier l'odeur et/ou le goût des aliments pour le bénéfice du consommateur et ne doivent pas être utilisés afin d'induire le consommateur en erreur. Le principe de précaution devrait également être pris en compte dans le cadre de l'autorisation des arômes.

Groupes vulnérables : un considérant souligne que, dans la mesure du possible, il convient d'examiner si les arômes risquent d'avoir des conséquences négatives pour certains groupes vulnérables.

Champ d'application : le règlement ne doit pas s'appliquer aux denrées alimentaires non composées et aux mélanges tels que les épices et/ou les herbes fraîches, séchées ou surgelées, aux mélanges de thés et les mélanges pour infusion en tant que tels, sans que cette liste soit exhaustive.

Règlement (CE) n° 1829/2003 : quand un arôme figurant déjà sur la liste communautaire, est produit par une source différente entrant dans le champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003, il ne requiert pas de nouvelle autorisation au titre du présent règlement, dès lors que la nouvelle source a fait l'objet d'une autorisation conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 et que l'arôme satisfait aux critères établis conformément au présent règlement.

Informations à communiquer par les opérateurs du secteur alimentaire : les fabricants ou les utilisateurs d'une substance aromatisante, ou leurs représentants, devront communiquer, à la Commission, à la demande de celle-ci, la quantité de substance ajoutée aux denrées alimentaires dans la Communauté au cours d'une période de douze mois. Les informations fournies dans ce contexte doivent être traitées comme des données confidentielles. Les informations portant sur les niveaux d'utilisation dans des catégories spécifiques de denrées alimentaires dans la Communauté seront mises à la disposition des États membres par la Commission.

Boissons spiritueuses : un amendement vise à adapter le nouveau règlement (CE) n° 110/2008 relatif aux boissons spiritueuses. Il remplace le texte de la position commune qui modifie l'ancien règlement (CEE) n° 1576/89. La suppression de la catégorie "identique au naturel" doit permettre aux producteurs de boissons spiritueuses traditionnelles telles que l'aquavit et le väkevä glögi d'utiliser uniquement des substances aromatisantes naturelles pour préserver leur image de marque. En ce qui concerne ce dernier, les substances et préparations aromatisantes doivent être autorisées ;

Arômes de fumée : le texte permet de faire référence à des arôme(s) naturel(s) de fumée produit(s) à partir de denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) source (par exemple, arôme de fumée produit à partir de hêtre).

La liste des substances aromatisantes visée au règlement devra être arrêtée avant le 31 décembre 2010 au plus tard.

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

2006/0147(COD) - 24/10/2007 - Proposition législative modifiée

La proposition modifiée de la Commission retient, en totalité ou partiellement, un certain nombre d'amendements adoptés par le Parlement qui visent apporter des améliorations d'ordre technique et rédactionnel à la proposition (19 amendements concernés).

En ce qui concerne les questions de fond, le sort réservé aux amendements du Parlement est le suivant:

Base juridique : l'article 37 est supprimé en tant que base juridique du règlement. Le raisonnement est le même que pour les enzymes, pour lesquelles le Parlement s'est prononcé en faveur de cette suppression.

Comitologie : l'harmonisation de la proposition modifiée avec la décision 2006/512/CE introduisant la procédure de réglementation avec contrôle est généralement approuvée par la Commission. Trois amendements concernent l'introduction de la procédure de réglementation avec contrôle. La Commission estime que les décisions visées dans ces amendements n'ajouteront pas de nouveaux éléments au règlement; par conséquent, le contrôle n'est pas nécessaire. La Commission n'accepte pas non plus l'amendement visant à supprimer la possibilité de décider (avec l'aide du comité permanent) à quelle catégorie appartient un arôme. Trois autres amendements sont acceptés en partie. Il convient toutefois d'autoriser le recours à la procédure d'urgence lorsqu'il existe un risque pour la sécurité des consommateurs.

Définitions : la Commission ne retient pas l'amendement définissant les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes comme des ingrédients ayant une influence significative sur la présence des substances énumérées à l'annexe III, partie B. De même, l'amendement qui limite la production des «substances aromatisantes» à des procédés «naturels» appropriés ou la synthèse chimique n'est pas retenu.

Interdiction des arômes non conformes : cette modification est introduite pour aligner le texte sur les propositions modifiées relatives aux additifs alimentaires et aux enzymes alimentaires. Le texte proposé précise que la mise sur le marché d'un arôme ou d'une denrée alimentaire dans laquelle un arôme est utilisé est interdite si l'arôme ou son utilisation n'est pas conforme au règlement proposé. Cette précision est introduite par l'ajout d'un nouvel article 5 dans la proposition modifiée.

Conditions générales d'utilisation : la proposition de la Commission fixe les conditions générales d'utilisation des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes. Ceux-ci doivent être sans danger et leur utilisation ne peut pas induire le consommateur en erreur. Une précision est introduite dans un considérant pour expliquer ce que l'on entend par induire le consommateur en erreur. Toutefois, la Commission ne retient pas les amendements qui exigent que l'utilisation des arômes présente des avantages pour le consommateur et qu'il existe une nécessité technologique. De même, les amendements exigeant que l'autorisation des arômes repose sur le principe de précaution ne sont pas repris.

Présence de certaines substances : un amendement porte sur les quantités maximales des substances toxicologiquement préoccupantes énumérées à l'annexe III, partie B. Ces quantités maximales ne s'appliqueraient pas aux denrées alimentaires composées auxquelles aucun arôme n'a été ajouté et dans lesquelles les seuls ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ajoutés sont des épices et des herbes. Cet amendement n'est pas repris dans la proposition modifiée. De même, la Commission n'accepte pas l'amendement qui propose que la partie B de l'annexe III soit vide et que l'on puisse y inscrire des teneurs maximales, par une décision prise en comitologie, uniquement lorsque l'existence d'un problème de sécurité est justifiée scientifiquement.

Lien avec le règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés : les arômes ou matériaux de base qui entrent dans le champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003 relèveront de ce règlement pour ce qui est de l'évaluation de sécurité de la modification génétique, tandis que les autres aspects de la sécurité, l'examen des autres critères et l'autorisation finale seront, le cas échéant, régis par le règlement sur les arômes. Les deux évaluations et autorisations peuvent avoir lieu en parallèle. A cet égard, les amendements précisant que les deux procédures peuvent se dérouler simultanément conformément aux bonnes pratiques administratives sont retenus.

Étiquetage : la Commission retient l'amendement concernant l'étiquetage des arômes naturels, et qui porte la règle des 90% à 95% pour la mention d'une source naturelle. En revanche, elle a rejeté l'amendement exigeant la fourniture d'une adresse dans l'Union européenne pour le commerce entre exploitants du secteur alimentaire. De même, la Commission ne peut accepter une description des arômes de fumée telle que «arôme de saumon fumé». En outre, l'étiquetage des arômes obtenus à partir d'OGM doit être régi par le règlement (CE) n° 1829/2003 et non par le règlement proposé. D' une manière la désignation de la source de l'arôme naturel aux fins d'une information adéquate des consommateurs est un principe fondamental de la proposition.

Par ailleurs, dans sa proposition initiale, la Commission avait aligné les dispositions relatives à l'étiquetage des arômes sur celles concernant les additifs et les enzymes. Le Parlement européen a adopté une série d'amendements touchant aux propositions sur les additifs et les enzymes, afin de présenter différemment et de simplifier les dispositions afférentes à l'étiquetage des additifs et des enzymes vendus par une entreprise à une autre ou au consommateur final. La Commission a donc également tenu compte de l'esprit de ces amendements dans la proposition modifiée sur les arômes.

Informations à communiquer par les exploitants du secteur alimentaire : l'amendement du Parlement est accepté en partie, le fabricant ou l'utilisateur d'une substance aromatisante devant transmettre immédiatement à la Commission toute nouvelle information scientifique ou technique susceptible d'influer sur l'évaluation de la sécurité de cette substance. En revanche, ajouter que les informations visées sont les informations accessibles dont il a connaissance n'est pas acceptable selon la Commission. En outre, la deuxième partie de l'amendement, qui précise quelles informations doivent être demandées, n'est pas retenue par la Commission.

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

2006/0147(COD) - 17/12/2007

Le Conseil est parvenu à un accord politique global sur le paquet législatif concernant les améliorants alimentaires (additifs, arômes, enzymes alimentaires).

Après la mise au point du texte, une position commune sera adoptée lors d'une prochaine session du Conseil et transmise au Parlement européen en vue d'une 2ème lecture, conformément à la procédure de codécision.

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.

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

2006/0147(COD) - 11/03/2008 - Communication de la Commission sur la position du Conseil

La Commission appuie la position commune qui va dans le sens des objectifs poursuivis et de la démarche adoptée dans la proposition initiale de la Commission, et qui reflète l'esprit de 17 des 21 amendements du Parlement que la Commission a pu accepter en totalité, en partie.

Plusieurs amendements acceptés par la Commission sont conformes à la position commune :

- **critères d'autorisation des arômes** : comme demandé par le Parlement, la position commune clarifie ce que signifie «induire le consommateur en erreur» ;

- **étiquetage des arômes naturels** : la position commune précise qu'une proportion d'au moins 95% de l'élément aromatisant doit avoir été obtenue à partir de la source visée ;

- **introduction de la procédure de réglementation avec contrôle** pour les mesures visant à modifier des éléments non essentiels du règlement en le complétant. Le Parlement européen, le Conseil et la Commission sont d'accord sur ces amendements; cependant, le Conseil et la Commission ont introduit la possibilité de recourir à la procédure d'urgence.

Certains amendements, acceptés par la Commission, n'ont pas intégrés dans la position commune : 4 amendements qui avaient été acceptés par la Commission n'ont pas été repris dans la position commune. Ces amendements concernent : une clarification supplémentaire de l'étiquetage des arômes relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003 ; la mention du niveau élevé de protection de la santé avant le fonctionnement efficace du marché intérieur s'agissant de l'objet du règlement ; la définition d'un «procédé physique approprié» pour la production de préparations aromatisantes ou substances aromatisantes naturelles.

Le Conseil a introduit de nouvelles dispositions jugées acceptables par la Commission. Ainsi la position commune :

- clarifie le sens de «denrées brutes» et «denrées alimentaires non composées», auxquelles la proposition de règlement ne s'applique pas;
- justifie une méthode fondée sur le risque pour l'établissement des teneurs maximales en certaines substances qui suscitent des préoccupations sur le plan toxicologique et souligne les responsabilités des fabricants à l'égard de ces substances ;
- clarifie le principe déjà inscrit dans la législation générale sur les denrées alimentaires (règlement (CE) n° 178/2002) selon lequel les règles relatives aux arômes tiennent compte, le cas échéant, de la protection de l'environnement ;
- ajoute à la définition des substances aromatisantes naturelles que celles-ci correspondent aux substances qui se trouvent présentes naturellement et ont été identifiées dans la nature ;
- complète la définition des matériaux de base considérés comme des denrées alimentaires pour la production d'arômes, telle que proposée par la Commission, en ajoutant que cette définition s'applique uniquement aux fins du règlement ;
- précise que la mise sur le marché d'un arôme ou d'une denrée alimentaire dans laquelle est utilisé un arôme est interdite si l'arôme ou son utilisation n'est pas conforme au règlement proposé ;
- introduit la possibilité de recourir à une procédure d'urgence dans le contexte de la procédure de réglementation avec contrôle ;
- apporte de nouvelles clarifications concernant les exigences en matière d'étiquetage et aligne le texte sur les propositions relatives aux additifs et aux enzymes alimentaires ;
- prévoit, en ce qui concerne l'étiquetage des arômes naturels,, que a proportion maximale (5%) de l'agent aromatisant obtenue à partir d'autres matériaux de base ne doit pas reproduire l'arôme des matériaux de base concernés ;

- à l'annexe III, partie A, l'aloïne et la coumarine restent inscrites sur la liste des substances ne pouvant être ajoutées en tant que telles aux denrées alimentaires, comme le prescrit déjà la législation actuelle ;
- à l'annexe III, partie B : i) il est clarifié que les teneurs maximales ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires composées qui sont préparées et consommées au même endroit (restaurants), ne contiennent pas d'arômes ajoutés et ne contiennent comme ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes que des herbes et des épices ; ii) les teneurs maximales en coumarine ont été introduites pour certaines catégories de denrées alimentaires ; iii) la teneur maximale en teucrine A dans les boissons alcoolisées a été portée de 2 à 5 mg/kg dans les boissons spiritueuses au goût amer et les liqueurs au goût amer.

Il faut noter que les teneurs maximales en coumarine adoptées par le Conseil seront réexaminées à la lumière des conclusions d'une évaluation complémentaire de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui devraient être disponibles en mai 2008. Une déclaration commune du Conseil et de la Commission a donc été préparée.

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

2006/0147(COD) - 10/03/2008 - Position du Conseil

La position commune du Conseil apporte plusieurs changements au texte, dont certains ont été inspirés par les amendements proposés par le Parlement européen. En première lecture, le Parlement européen a adopté 43 amendements à la proposition. Le Conseil a repris, dans leur intégralité ou dans leur principe, 27 de ces amendements dans sa position commune.

Les principales modifications introduites par le Conseil à la lumière des amendements adoptés par le Parlement européen sont les suivantes :

Base juridique unique: le Conseil estime que les aspects agricoles de la proposition ne sont qu'accessoires, tandis que l'objectif du marché intérieur est la finalité ou composante principale ou prépondérante. Il a donc décidé, conformément à la jurisprudence de la Cour de justice des Communautés européennes, de considérer l'article 95 comme l'unique base juridique.

Utilisation induisant le consommateur en erreur : le Conseil a introduit dans un considérant une référence à la notion d'utilisation induisant le consommateur en erreur.

Protection de l'environnement : le Conseil a estimé que, outre les preuves scientifiques, il convient de prendre en compte d'autres facteurs pertinents, tels que la protection de l'environnement aux fins de l'autorisation des arômes. Il a également inclus dans les objectifs du règlement proposé une référence à la protection de l'environnement.

Champ d'application et définitions : le Conseil a précisé que les arômes de fumée ne sont pas complètement exclus du champ d'application du règlement proposé. Il a opté pour l'application complémentaire de deux règlements, c'est-à-dire que le règlement s'appliquerait en l'absence de règles plus précises dans le règlement (CE) 2065/2003 relatif aux arômes de fumée. En outre, le règlement ne s'appliquerait pas aux mélanges d'épices et/ou d'herbes, aux mélanges de thés et aux mélanges pour infusion, dans la mesure où ils ne sont pas utilisés comme ingrédients alimentaires. Le Conseil a accordé une attention particulière à l'exactitude des définitions et à leur cohérence avec d'autres actes législatifs communautaires.

Introduction de la procédure de réglementation avec contrôle (comitologie) : le Conseil a adapté la proposition aux nouvelles règles relatives à la procédure de comité, qui requièrent l'application de la procédure de réglementation avec contrôle lors de l'adoption des mesures complétant le règlement. Il a également introduit la procédure d'urgence pour permettre à la Commission de modifier, pour des raisons d'urgence impérieuse, les restrictions à l'utilisation des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes pour lesquels une approbation n'est pas requise et les annexes II à V lorsqu'il y a lieu.

Décisions d'interprétation : le Conseil a regroupé toutes les dispositions relatives aux décisions d'interprétation dans un nouvel article unique et a décidé de les soumettre à la procédure de réglementation sans contrôle.

Disposition interdisant la mise sur le marché d'arômes ou d'ingrédients alimentaires contenant de tels arômes non-conformes : un article nouvel article interdit la mise sur le marché d'arômes et/ou d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes non-conformes, ce qui est conforme aux propositions relatives aux additifs et aux enzymes alimentaires.

Utilisation des termes « arôme naturel » : pour sauvegarder les intérêts des consommateurs, le qualificatif « naturel » ne pourra être utilisé en association avec la référence à une denrée alimentaire, une catégorie de denrées alimentaires ou une source d'arôme végétale ou animale que si l'agent aromatisant a été obtenu exclusivement ou à au moins 95% (en poids) à partir du matériau de base visé. Le Conseil a toutefois ajouté que le maximum de 5% de l'agent aromatisant obtenu à partir d'autres matériaux de base ne doit pas reproduire l'arôme des matériaux de base visés.

Autorisation des arômes relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés : pour toute substance, les deux procédures d'autorisations (l'une concernant l'utilisation de la substance en tant qu'arôme et l'autre concernant ses modifications génétiques) peuvent se dérouler simultanément.

Étiquetage : les dispositions relatives à l'étiquetage ont été simplifiées, en respectant la distinction entre l'étiquetage des produits vendus d'entreprise à entreprise et les exigences en matière d'étiquetage pour les produits destinés à la vente au consommateur final.

Mesures transitoires pour les produits déjà sur le marché : une période transitoire de deux ans est prévue à partir de la date d'entrée en vigueur du règlement proposé. Les denrées alimentaires qui ont été mises légalement sur le marché ou qui ont été étiquetées pendant ces deux années peuvent être commercialisées jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.

Le Conseil n'a pas été en mesure d'intégrer les amendements suivants :

Principe de précaution : le principe de précaution s'applique au règlement proposé sans qu'il soit nécessaire d'y faire expressément référence. En outre, dans le cadre de l'analyse des risques, le principe de précaution ne peut être pris en considération que dans le cadre de la gestion des risques, jamais dans la phase d'évaluation des risques, ainsi que le suggère le Parlement européen.

Définition de « procédé physique approprié » : les procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II ne devraient pas être confondus avec le « procédé physique approprié » défini à l'article 3, paragraphe 2, point k).

Définition de « substance aromatisante » : le Conseil a indiqué selon quels procédés la substance aromatisante peut être produite. L'amendement du Parlement limiterait les méthodes pouvant être utilisées.

Décisions soumises à la procédure de réglementation sans contrôle (comitologie) : les décisions visant à établir si une substance donnée relève ou non du champ d'application du règlement, les règles de mise en oeuvre de méthodes de suivi de l'application de l'annexe III, partie B et la méthode commune pour assurer le suivi de la consommation et de l'utilisation des arômes ne doivent pas relever de la procédure de réglementation avec contrôle.

Étiquetage des organismes génétiquement modifiés (OGM) : le Conseil a insisté pour conserver la cohérence entre le règlement « OGM », la directive 2000/13/CE (directive « étiquetage ») et le présent règlement.

Conditions d'utilisation : le Conseil n'a pas inclus de référence aux avantages pour le consommateur et à la nécessité technologique dans les conditions générales d'utilisation des arômes.

Étiquetage : le Conseil n'a pas été en mesure d'accepter les suggestions relatives à l'étiquetage des OGM.

Entrée en vigueur : le Conseil a rejeté les amendements visant à changer les dates d’entrée en vigueur des articles 10, 26 et 27 car ces articles ne peuvent s'appliquer qu'après que la liste communautaire des arômes autorisés et matériaux de base est devenue applicable. En outre, la date d'application de cette liste communautaire ne peut être déterminée qu'une fois celle-ci adoptée selon la procédure de comité avec contrôle, dans l'attente des résultats de l'évaluation visée au règlement (CE) n° 2232/96.

Présence de substances toxiques : le Conseil attache une grande importance à l'utilisation d'une approche fondée sur les risques pour fixer des teneurs maximales dans le présent règlement. Il estime que les amendements du Parlement vont à l'encontre de la nécessité d'assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine. De plus, en ce qui concerne l'application de l'annexe III, partie B, une exclusion générale, comme le suggère le Parlement, des denrées alimentaires composées auxquelles seules des épices et des herbes ont été ajoutées, serait trop vaste et n'assurerait pas une protection suffisante des consommateurs. Le Conseil estime que l'exclusion des teneurs maximales fixées à l'annexe III, partie B, est justifiée pour les herbes et les épices à condition qu'elles soient utilisées dans des denrées alimentaires composées qui sont préparées et consommées au même endroit, et qu'elle n'aura donc pas d'incidence sur le commerce transfrontière.