

Additifs dans les denrées alimentaires: édulcorants et autres que colorants et édulcorants

2004/0237(COD) - 11/10/2004 - Document de base législatif

OBJECTIF : adapter les directives 95/2/CE et 94/35/CE concernant les additifs alimentaires et les édulcorants aux récentes évolutions scientifiques et techniques en vue de garantir le fonctionnement du marché intérieur, un haut niveau de protection de la santé humaine et la protection des intérêts des consommateurs.

ACTE PROPOSÉ : Directive du Parlement européen et du Conseil.

CONTENU : la Commission européenne propose de modifier une nouvelle fois la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. Les modifications proposées visent à :

- réduire les taux autorisés de nitrates et de nitrites dans les produits de viande : se fondant sur l'avis exprimé par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) en novembre 2003, la Commission propose de modifier les autorisations actuelles afin de limiter autant que possible la teneur en nitrosamines en abaissant les doses de nitrites et de nitrates ajoutés aux denrées alimentaires tout en préservant la sécurité microbiologique des produits alimentaires. Il est proposé de modifier les dispositions actuelles pour que, comme l'a recommandé l'EFSA, les doses maximales autorisées pour les produits de viande non traités thermiquement ou traités thermiquement, pour le fromage et pour le poisson soient des doses d'incorporation. Toutefois, des doses résiduelles maximales devraient être fixées pour certains produits de viande traditionnels ;

- retirer l'autorisation d'utiliser des gélifiants alimentaires dans les produits "en minibarquettes" : les produits de gelée en minibarquettes sont des portions individuelles de confiseries ou friandises préemballées, principalement destinées aux enfants. Ils sont considérés comme présentant un risque de suffocation du fait de leur consistance, de leur taille et de leur forme. En avril de cette année, la Commission européenne a adopté une décision (2004/374/CE), avec effet immédiat, suspendant la mise sur le marché européen des produits de gelée en minibarquettes contenant certains additifs alimentaires dérivés d'algues et/ou de certaines gommés. La présente proposition rendra cette suspension permanente en retirant l'autorisation d'utiliser des gélifiants alimentaires dans les produits en minibarquettes ;

- retirer l'autorisation d'utiliser un certain parabène (E216 et E217) : la Commission et l'EFSA ont aussi réexaminé l'utilisation des p-hydroxybenzoates (parabènes) E214 à 219 et de leurs sels de sodium. L'EFSA n'a pu établir une dose journalière admissible (DJA) pour le parabène de propyl en raison de l'absence de niveau "sans effet adverse" observé. La Commission propose par conséquent que l'autorisation d'utilisation de ce parabène (E216) et son sel de sodium (E217) soit retirée, sans changement en ce qui concerne l'utilisation des autres parabènes. En outre, il est proposé d'interdire l'usage de p-hydroxybenzoates dans les compléments alimentaires liquides ;

- autoriser l'usage de quatre nouveaux additifs alimentaires : la modification de la directive 95/2/CE propose d'autoriser l'utilisation de quatre nouveaux additifs alimentaires, à savoir : l'éthylcellulose, l'érythritol, le 4-hexylrésorcinol et l'hémicellulose de soja. Elle prévoit également d'autoriser l'extension de l'usage d'additifs alimentaires autorisés, à savoir : carbonate acide de sodium dans les fromages au lait acidifié ; sorbates et benzoates dans les crustacés ; dioxyde de silicium comme support ; additifs dans les produits hongrois traditionnels.

La Commission propose enfin de modifier la directive 94/35/CE de façon à autoriser l'érythritol comme nouvel additif alimentaire. En raison de sa sucrosité, l'érythritol peut être utilisé à des fins édulcorantes en remplacement du sucre. Il est proposé d'autoriser l'utilisation de l'érythritol dans les édulcorants de table, dans les aliments à valeur énergétique réduite et dans les aliments sans sucres ajoutés.