



Informations de base	
2002/0201(COD) COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision) Directive	Procédure terminée
Additifs alimentaires: conditions d'utilisation de l'E 425 konjac Modification Directive 95/2/EC 1992/0424(COD) Subject 3.10.10 Alimentation, législation alimentaire 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	PAULSEN Marit (ELDR)	02/10/2002
Conseil de l'Union européenne	Formation du Conseil	Réunions	Date
	Compétitivité (marché intérieur, industrie, recherche et espace)	2510	2003-05-19
Commission européenne	DG de la Commission	Commissaire	
	Santé et sécurité alimentaire		

Evénements clés			
Date	Evénement	Référence	Résumé
05/08/2002	Publication de la proposition législative	COM(2002)0451 	Résumé
02/09/2002	Annonce en plénière de la saisine de la commission, 1ère lecture		
22/01/2003	Vote en commission, 1ère lecture		Résumé
22/01/2003	Dépôt du rapport de la commission, 1ère lecture	A5-0011/2003	
11/02/2003	Décision du Parlement, 1ère lecture	T5-0039/2003	Résumé
19/05/2003	Adoption de l'acte par le Conseil après la 1ère lecture du Parlement		
18/06/2003	Signature de l'acte final		
18/06/2003	Fin de la procédure au Parlement		
17/07/2003	Publication de l'acte final au Journal officiel		

Informations techniques	
Référence de la procédure	2002/0201(COD)

Type de procédure	COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision)
Nature de la procédure	Note thématique
Instrument législatif	Directive
	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		A5-0011/2003	22/01/2003	
Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique		T5-0039/2003 JO C 043 19.02.2004, p. 0017-0040 E	11/02/2003	Résumé
Commission Européenne				
Type de document		Référence	Date	Résumé
Document de base législatif		COM(2002)0451  JO C 331 31.12.2002, p. 0124 E	05/08/2002	Résumé
Autres Institutions et organes				
Institution/organe	Type de document	Référence	Date	Résumé
ESC	Comité économique et social: avis, rapport	CES1358/2002 JO C 085 08.04.2003, p. 0039-0039	11/12/2002	

Informations complémentaires		
Source	Document	Date
Commission européenne	EUR-Lex	

Acte final	
Directive 2003/0052 JO L 178 17.07.2003, p. 0023-0024	Résumé

Additifs alimentaires: conditions d'utilisation de l'E 425 konjac

2002/0201(COD) - 18/06/2003 - Acte final

OBJECTIF : modifier les conditions d'utilisation de l'additif E 425 konjac dans le domaine de la fabrication des confiseries gélifiées, y compris les produits de gelée en mini-barquettes. MESURE DE LA COMMUNAUTÉ : Directive 2003/52/CE du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 95/2/CE en ce qui concerne les conditions d'utilisation de l'additif alimentaire E 425 konjac. CONTENU : le Conseil a adopté une directive

modifiant la directive 95/2/CE en ce qui concerne les conditions d'utilisation de l'additif alimentaire E 425 konjac. L'utilisation de l'additif alimentaire E 425 konjac dans les denrées alimentaires était autorisée sous certaines conditions. Il a été démontré que les produits de gelée en mini-barquettes contenant cet additif constituent un risque mettant en danger la vie des consommateurs, car ils ont provoqué la mort par suffocation de plusieurs enfants et personnes âgées. Cette directive ajoute les confiseries gélifiées, y compris les produits de gelée en mini-barquettes, à la liste des aliments pour lesquels des quantités maximales d'utilisation sont indiquées. ENTRÉE EN VIGUEUR : 17/07/2003. MISE EN OEUVRE : 17/01/2004.

Additifs alimentaires: conditions d'utilisation de l'E 425 konjac

2002/0201(COD) - 11/02/2003 - Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique

En adoptant le rapport de Mme Marit PAULSEN (ELDR, S), le Parlement européen décidé de soutenir par 516 voix pour, 6 contre et 10 abstentions, la position de la Commission visant à la suppression permanente de l'autorisation de l'emploi de l'additif alimentaire E 425 konjac dans les produits gélifiés. Le Parlement a amendé la proposition de manière à ce que la suppression de l'additif soit avancée de six mois, après l'entrée en vigueur de la directive. L'Assemblée a rejeté 2 amendements qui demandaient à la Commission de revoir les niveaux de sécurité pour tous les additifs alimentaires et de les modifier si nécessaire, en particulier en considérant leurs effets sur la santé des enfants, après que le rapporteur ait obtenu l'assurance que la Commission européenne veillera à une telle révision, selon la législation actuellement en vigueur.

Additifs alimentaires: conditions d'utilisation de l'E 425 konjac

2002/0201(COD) - 05/08/2002 - Document de base législatif

OBJECTIF : modifier les conditions d'utilisation de l'additif E 425 konjac dans le domaine de la fabrication des confiseries gélifiées, y compris les produits de gelée en mini-barquettes. CONTENU : la directive 95/2/CE du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants autorise l'utilisation, à certaines conditions, de l'additif alimentaire E 425 konjac dans les denrées alimentaires. La Commission a pris des mesures visant à interdire temporairement la mise sur le marché des produits de gelée en mini-barquettes contenant l'additif E 425 konjac, car ils ont provoqué la mort par suffocation de plusieurs enfants et personnes âgées dans des pays tiers. De plus, les informations communiquées par les États membres qui ont adopté des mesures au niveau national permettent de conclure que les produits de gelée en mini-barquettes contenant l'additif E 425 konjac constituent un risque mettant en danger la vie des consommateurs. En conséquence, il est proposé de modifier l'autorisation actuelle afin de suspendre l'autorisation d'utilisation de l'additif alimentaire E 425 konjac dans les produits de gelée en mini-barquettes afin de protéger la santé humaine. De plus, l'utilisation du konjac dans toute autre confiserie gélifiée doit également être interdite, car elle présente les mêmes risques que pour les produits de gelée en mini-barquettes.