



Procédure file

Informations de base	
COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision) Directive	1996/0166(COD) Procédure terminée
Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants Modification Directive 95/2/EC	1992/0424(COD)
Sujet 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 protection des consommateurs	V BREYER Hiltrud	25/09/1996
	Commission au fond précédente		
	ENVI Environnement, santé publique et protection des consommateurs	V BREYER Hiltrud	25/09/1996
	Commission pour avis précédente		
	ECON Economique, monétaire et politique industrielle	La commission a décidé de ne pas donner d'avis.	
Conseil de l'Union européenne	Formation du Conseil	Réunion	Date
	Agriculture et pêche	2118	28/09/1998
	Environnement	2076	23/03/1998
	Compétitivité (marché intérieur, industrie, recherche et espace)	2051	27/11/1997

Evénements clés			
04/09/1996	Publication de la proposition législative	COM(1996)0303	Résumé
16/09/1996	Annonce en plénière de la saisine de la commission, 1ère lecture		
24/09/1997	Vote en commission, 1ère lecture		Résumé
24/09/1997	Dépôt du rapport de la commission, 1ère lecture	A4-0281/1997	
22/10/1997	Débat en plénière		Résumé
23/10/1997	Décision du Parlement, 1ère lecture	T4-0508/1997	Résumé

14/01/1998	Publication de la proposition législative modifiée	COM(1997)0656	Résumé
23/03/1998	Publication de la position du Conseil	12896/1/1997	Résumé
29/04/1998	Annonce en plénière de la saisine de la commission, 2ème lecture		
23/06/1998	Vote en commission, 2ème lecture		Résumé
23/06/1998	Dépôt de la recommandation de la commission, 2ème lecture	A4-0242/1998	
14/07/1998	Débat en plénière		Résumé
15/07/1998	Décision du Parlement, 2ème lecture	T4-0425/1998	Résumé
28/09/1998	Approbation de l'acte par le Conseil, 2ème lecture		
15/10/1998	Signature de l'acte final		
15/10/1998	Fin de la procédure au Parlement		
04/11/1998	Publication de l'acte final au Journal officiel		

Informations techniques

Référence de procédure	1996/0166(COD)
Type de procédure	COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision)
Sous-type de procédure	Législation
Instrument législatif	Directive
	Modification Directive 95/2/EC 1992/0424(COD)
Base juridique	CE avant Amsterdam E 100A
Etape de la procédure	Procédure terminée
Dossier de la commission parlementaire	ENVI/4/09934

Portail de documentation

Document de base législatif	COM(1996)0303 JO C 076 11.03.1997, p. 0034	04/09/1996	EC	Résumé
Comité économique et social: avis, rapport	CES1504/1996 JO C 075 10.03.1997, p. 0001	18/12/1996	ESC	Résumé
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique	A4-0281/1997 JO C 325 27.10.1997, p. 0004	24/09/1997	EP	
Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique	T4-0508/1997 JO C 339 10.11.1997, p. 0091-0145	23/10/1997	EP	Résumé
Proposition législative modifiée	COM(1997)0656 JO C 077 12.03.1998, p. 0007	14/01/1998	EC	Résumé
Position du Conseil	12896/1/1997 JO C 161 27.05.1998, p. 0029	23/03/1998	CSL	Résumé
Communication de la Commission sur la position du Conseil	SEC(1998)0585	31/03/1998	EC	Résumé

Recommandation déposée de la commission, 2e lecture	A4-0242/1998 JO C 226 20.07.1998, p. 0004	23/06/1998	EP	
Texte adopté du Parlement, 2ème lecture	T4-0425/1998 JO C 292 21.09.1998, p. 0053-0065	15/07/1998	EP	Résumé

Informations complémentaires

Commission européenne

[EUR-Lex](#)

Acte final

[Directive 1998/72](#)
[JO L 295 04.11.1998, p. 0018](#) Résumé

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

OBJECTIF : modifier, afin de l'adapter aux récentes évolutions scientifiques et techniques, la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. CONTENU : la modification proposée de la directive 95/2/CE se limite à autoriser l'emploi d'additifs alimentaires déjà admis dans certaines nouvelles catégories de denrées alimentaires non incluses dans la directive. En fait, ces produits sont commercialisés depuis plusieurs années, et l'entrée en vigueur de la directive aura pour effet d'interdire leur commercialisation. En outre, la proposition de modification tient compte de certaines denrées alimentaires fabriquées dans les nouveaux Etats membres qui ne sont pas couvertes par la directive et qui contiennent certains additifs. Certains nouveaux additifs alimentaires actuellement interdits, récemment évalués par le CSAH et considérés comme propres à la consommation humaine, sont inclus dans la proposition. A noter que les conditions d'emploi fixées par la directive ne pourront faire l'objet d'aucune autre modification dans l'attente du résultat des enquêtes de consommation prévues par la directive de base. ?

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

Le Comité économique et social approuve, sous réserve de certaines observations, la proposition de directive modifiant la directive générale sur les additifs (95/2/CE). La procédure actuelle de modification associant le Conseil et le Parlement est compliquée et entraîne des délais très longs[(1) Jusqu'à 4 ans dans certains cas.] pour l'adaptation des directives aux changements intervenus. De plus, il est vraiment nécessaire de prévoir une procédure de comitologie qui associe comme il convient les citoyens. Le Comité suggère par conséquent le compromis suivant : les changements concernant de nouveaux additifs devraient continuer de relever de la procédure Conseil/Parlement; - les changements ne portant que sur des modifications des applications des additifs devraient être introduits via la procédure de comitologie associant le Comité permanent des denrées alimentaires après consultation des différents partenaires économiques et sociaux représentés au sein du Comité consultatif pour l'alimentation. En général, en l'absence de limitation pour raison sanitaire, il est préférable de disposer d'un choix de solutions de rechange le plus large possible, ce qui réduirait la consommation d'un additif donné. Le Comité formule également un certain nombre d'observations détaillées sur les annexes, qui concernent les sections 3 et 9 ainsi que les sorbates, les sulfites, les phosphates et le talc. ?

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

Les amateurs de crème de toute l'Europe pourront se réjouir d'apprendre que la commission a fait échec à des tentatives visant à les empêcher de commettre leur péché mignon. On dénombre actuellement jusqu'à trente-huit additifs autorisés pour la crème pasteurisée, un produit qui, pourtant, apparaît très souvent comme "naturel" (non traité) aux yeux des consommateurs. Or, quand la Commission a proposé d'allonger encore cette liste, les parlementaires ont estimé qu'il y avait des limites à tout et ont rejeté cette proposition. Mme Hiltrud BREYER (V, AL), rapporteur sur ce thème, a dit ne pas comprendre pourquoi il était nécessaire de prévoir de nouveaux additifs, alors que certains Etats membres (comme l'Autriche, où l'on fait une grande consommation de crème fouettée) n'en voulaient pas. La commission a adopté son rapport consacré à une proposition de directive modifiant la directive 95/2/CE sur les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. Ce texte régleme l'utilisation de la plupart des additifs alimentaires en Europe. Seuls les produits figurant dans cette directive sont autorisés. Tout en se félicitant de l'existence d'un système uniformisé à l'échelle communautaire pour l'autorisation des additifs, ce qui ne peut que profiter aux consommateurs, Mme BREYER a déploré que la Commission n'ait pas saisi l'occasion de répondre aux exigences de ces derniers, qui réclament une réduction du nombre de ces produits, dont l'utilité technique n'est souvent pas établie. Une nouvelle approche doit être conçue pour ne pas prendre les affirmations des fabricants comme argent comptant. La commission a accepté plusieurs des recommandations spécifiques du rapporteur. Elle s'oppose non seulement à l'emploi de plusieurs additifs nouveaux dans la fabrication de crème pasteurisée et de lait pasteurisé ou stérilisé mais elle a refusé également l'autorisation de divers produits destinés à prolonger la durée de conservation de certains fruits et légumes, à relever le goût de la margarine, à édulcorer le chewing gum, ou encore, à donner au riz un aspect plus brillant. Par ailleurs, elle s'est prononcée contre l'utilisation d'un additif qui aurait augmenté la teneur en sucre des jus fruits et, partant, leur popularité auprès des enfants. Rejetée également, une proposition visant à autoriser l'emploi de composés soufrés dans les pommes et les poires déshydratées et d'acide chlorhydrique dans la mozzarella. Les parlementaires ont souligné la nécessité de prévoir, pour les produits alimentaires, contenant des additifs, un étiquetage exhaustif semblable à celui qui est stipulé dans la directive sur les nouveaux produits alimentaires. Cet étiquetage devrait notamment comporter les informations requises pour les personnes souffrant d'allergies. En outre, le rapport accorde une attention particulière à l'introduction d'additifs dans les aliments pour nourrissons. Enfin, elle a décidé d'essayer une nouvelle fois d'obtenir que l'additif PES (algues Eucheuma transformées - E 407a), agent gélifiant exporté par les

Philippines, soit reclassé sous le numéro E 408, de manière à éviter toute confusion avec la carraghénane, extrait hautement raffiné d'algues de mer désigné par le numéro E 407. L'argument avancé par la commission est que le PES est moins pur que la carraghénane et risque de poser des problèmes de santé. ?

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

Le rapporteur a déploré que la Commission n'ait pas saisi l'occasion de répondre aux exigences des consommateurs, qui réclament une réduction de ces produits (additifs), dont l'utilité n'est souvent pas établie. Le commissaire de Silguy a affirmé que la proposition repose sur le principe que les additifs ne doivent pas être autorisés que s'ils ne font courir aucun risque pour la santé et qu'ils sont techniquement justifiés. Il a ensuite déclaré que l'Exécutif ne peut pas accepter les amendements 1,5,7,8,9,10,16,18,19,26 et 43, car ils ne tiennent pas suffisamment compte des impératifs technologiques qui existent dans certains Etats membres. Par ailleurs, l'Exécutif ne peut pas accepter non plus les amendements 30,31 et 38, puisque c'est dans l'intérêt du consommateur-a-t-il souligné- que les produits en question ne doivent pas être autorisés pour la consommation finale. De même, l'Exécutif n'est pas favorable aux amendements 2,3,4 et 42, parce qu'ils introduisent des exigences en matière d'étiquetage qui relèvent de la directive-cadre concernant les denrées alimentaires. Il accepte, en revanche, l'amendement 12, incorporé dans le n.10, et les amendements 13,14,32 et 36 concernant l'emploi des additifs dans les cas où les impératifs technologiques ont été établis. Les amendements 20,21,23,25 et 35 répondent également à la nécessité technologique de produire des aliments pour les nourrissons et les jeunes enfants en bonne santé. Par contre, l'Exécutif n'a pas été à même de vérifier la nécessité des additifs dans les emplois mentionnés aux amendements 15,17,39,40 et 41. En suivant l'avis du comité scientifique de l'alimentation humaine, M.de Silguy a déclaré qu'entre les amendements 22 et 33, il préfère le deuxième, et pour la même raison, l'amendement 34 est mieux que le n.24. En conclusion, l'Exécutif n'entend pas reprendre la presque totalité des amendements parlementaires.

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

En adoptant le rapport de Mme Hiltrud BREYER (Verts, D), le Parlement a révisé en profondeur la proposition de directive en rejetant toute une série d'additifs nouveaux proposés pour les produits alimentaires. Le Parlement s'oppose à l'utilisation de nouveaux additifs dans la crème pasteurisée et dans le lait stérilisé. Il refuse l'autorisation de nouveaux additifs visant à prolonger la durée de conservation de certains fruits et légumes, à relever le goût de la margarine, à édulcorer le chewing-gum ou à donner plus d'éclat au riz. Il s'oppose également à l'utilisation d'un additif qui aurait pu augmenter la teneur en sucre des boissons douces qui attirent les enfants. Enfin, il rejette les propositions relatives à l'utilisation de produits à base de soufre dans les pommes et les poires séchées et d'acide chlorhydrique dans la mozzarella. En revanche, le Parlement n'a pas suivi sa commission de l'environnement qui proposait que les algues Eucheuma transformées (E 407a), un agent gélifiant exporté par les Philippines, soient reclassées sous le numéro E 408 pour éviter qu'elles ne soient confondues avec la carraghénane, considérée comme plus pure. ?

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

La Commission a décidé de modifier sa proposition. Les modifications acceptées concernent les aspects suivants: - autorisation des sulfites dans les boissons alcooliques distillées contenant des poires entières; - autorisation d'utiliser l'E 468 carboxyméthylcellulose de sodium réticulée dans les compléments diététiques solides; - extension de l'emploi de l'E 442 phosphatides d'ammonium à la confiserie; - extension de l'emploi de l'E 414 gomme d'acacia dans les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge et en bonne santé; - adjonction de l'E 472 c esters critiques des mono- et diglycérides d'acides gras et de l'E 473 sucroesters d'acides gras; - autorisation de l'utilisation des additifs E 304 palmitate et de L-ascorbyl, E 331 citrates de sodium, E 332 citrates de potassium, E 339 orthophosphates de sodium, E 340 orthophosphates de potassium, E 472 c esters critiques des mono- et diglycérides d'acides gras, E 473 sucroesters d'acides gras dans les préparations pour nourrissons et dans les préparations de suite pour nourrissons en bonne santé; - extension de l'utilisation de l'E 333 citrates de calcium et de l'E 341 phosphates tricalciques dans les préparations de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé; - permission d'utilisation des additifs E 401 alvinate de sodium, E 405 alvinate de propane-1, 2-diol, E 410 farine de graines de caroube, E 412 gomme guar, E 415 gomme Xanthane, E 440 pectine, E 466 carboxyméthylcellulose et E 471 mono- et diglycérides d'acides gras dans les aliments destinés à des fins médicales spéciales. En revanche, la Commission n'a pas accepté les amendements relatifs aux aspects suivants: - exigences en ce qui concerne les dispositions sur l'étiquetage; - interdiction de l'E 1103 invertase; - modification des niveaux maximaux de sulfites autorisés dans les sucres au sens de la directive 73/437/CEE, sauf le sirop de glucose, déshydraté ou non; - interdiction de l'utilisation de sulfites dans les fruits à coque marinés, et au niveau maximal de 1 500 mg/kg dans les pommes et poires déshydratées d'une teneur en eau supérieure à 12% non vendues au consommateur final; - interdiction de l'utilisation d'additifs de l'annexe VI (1ère, 2ème et 3ème partie), dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge à des fins médicales spéciales. ?

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

La position commune du Conseil tient compte des modifications figurant dans la proposition modifiée de la Commission. Il s'agit des dispositions relatives aux boissons alcooliques distillées contenant des poires entières, de l'E 468 (carboxyméthylcellulose de sodium) dans les suppléments diététiques solides, de l'E 442 (phosphatides d'ammonium) dans les confiseries, et les additifs alimentaires dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suivi, les aliments de sevrage, et les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge à des fins médicales spéciales. En revanche, le Conseil s'est écarté de la proposition modifiée en acceptant, en totalité ou en partie, 6 amendements rejetés par la Commission. Il a également introduit des modifications à la proposition qui concernent aussi bien le fond que la forme du texte. 1) Agents de traitement de la farine: le Conseil a incorporé les agents de traitement de la farine dans le champ d'application de la directive 95/2/CE, mais a exclu les enzymes lorsqu'elles sont utilisées à cette fin. Il a également incorporé l'E 930 (L-cystéine) utilisée exclusivement comme agent de traitement de la farine; 2) Limitation d'emploi des additifs alimentaires dans certains aliments: le Conseil a modifié la liste des additifs alimentaires pouvant être utilisés dans une nouvelle catégorie d'huiles et de graisses non émulsionnées d'origine animale ou végétale prévus spécialement pour la cuisson et la friture ou pour la préparation des sauces. Il a aussi modifié la liste des additifs autorisés dans la crème stérilisée; 3) Interdiction de l'utilisation des additifs alimentaires dans certaines denrées alimentaires: le Conseil a

repris les amendements du Parlement européen supprimant l'E 507 (acide chlorhydrique) dans la mozzarella et l'E 905 (cire microcristalline) comme agent de glaçage du riz. Il a supprimé la rubrique "boissons aromatisées à base d'eau" en ce qui concerne l'emploi d'E 473 (sucroesters d'acides gras) et d'E 474 (sucroglycérides). Enfin, il a supprimé l'E 233 (thiabendazole) en ce qui concerne le traitement de surface des agrumes; 4) Extension de l'emploi d'additifs alimentaires déjà autorisés: le Conseil a autorisé l'emploi de certains additifs alimentaires déjà autorisés dans de nouvelles catégories d'aliments: E 440 (pectines) dans les jus et les nectars d'ananas et de fruits de la passion; E 200-203 (sorbates) dans les olives et préparations à base d'olives; E 220-228 (sulphites) dans le maïs doux emballé sous vide; E 445 (glycérollestères de colophane de bois) pour le traitement de surface des agrumes; utilisation de cires (E 901-904) dans le traitement de surface des pêches et des ananas; E 551-559 (silicates) dans les produits de démoulage et E 234 (nisine) dans le mascarpone. En outre, les additifs E 338-452 (phosphates) pourront être utilisés dans les aliments suivants: fruits confits, préparations de fruits, produits de crustacés en boîte, émulsions à base d'eau à vaporiser pour le recouvrement des plaques à pâtisserie, et boissons à base de café pour distributeurs automatiques. A noter que le Conseil est d'accord avec le Parlement européen: - de ne pas modifier le niveau d'E 220-228 (sulphites) dans les pommes et poires déshydratées; - de ramener le niveau d'E 220-228 (sulphites) utilisé dans les sucres à 10 mg/kg; - d'autoriser l'emploi d'E 957 (thaumatococcus) comme exhausteur de goût dans les boissons non alcoolisées aromatisées à base d'eau et dans les desserts à base de lait et les desserts sans lait.

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

La Commission accepte la position commune, car elle suit les principes de la proposition initiale et est conforme aux amendements introduits par le Parlement européen. ?

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

La commission a décidé que les pêches comme les ananas ne pourront plus recevoir cette couche de cire d'abeille accentuant leur lustre. De même que le chewing-gum ne pourra pas être ramolli à l'aide d'un nouvel additif. La commission a en effet adopté le rapport de Mme Hiltrud BREYER (V, D) sur la position commune du Conseil relative à une proposition modifiant la directive 95/2/CE arrêtant la liste des additifs alimentaires autorisés. Elle s'est efforcée de parvenir à un équilibre entre la protection des intérêts des consommateurs et la satisfaction des demandes de l'industrie alimentaire - pour laquelle la nouvelle législation aura des implications majeures - au moment où les consommateurs réclament des produits frais et naturels mais achètent de plus en plus, dans les grandes surfaces, des denrées alimentaires venant de loin. C'est ainsi que, contrairement à ce que souhaitait son rapporteur, la commission s'est montrée d'accord avec le Conseil pour lever les restrictions frappant les additifs ajoutés à la crème pasteurisée et permettre l'incorporation d'acides dans les sauces à base d'olives. Elle ne s'est pas opposée non plus à l'autorisation d'un nouvel agent conservateur dans le mascarpone ou à l'incorporation dans le cidre "à la pression" d'un agent lui donnant une mousse plus durable. Toutefois, emboitant le pas à Mme BREYER, la commission estime ne pas pouvoir aller jusqu'à l'addition d'anhydride sulfureux aux fruits à coque marinés et au maïs doux emballé sous vide ou encore sur l'utilisation d'une sorte d'amidon oxydé dans les aliments de sevrage. Elle s'est également opposée à une tentative du Conseil d'assouplir les restrictions valables pour les agents utilisés pour améliorer les qualités de cuisson de la farine et de la pâte à pain. Sur les 26 amendements adoptés par le Parlement en première lecture au mois d'octobre dernier, le Conseil en a repris 11 intégralement et 4 partiellement. Il a également introduit plusieurs modifications pour répondre à des souhaits émis par l'industrie. Les votes ont souvent été très serrés hier mais le rapport dans son ensemble, ainsi modifié, a été adopté par 16 voix pour, 10 voix contre et aucune abstention. ?

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

Le Commissaire Bangemann a déclaré que l'Exécutif ne partage pas le point de vue du rapporteur et que, en conséquence, il ne pouvait pas accepter les onze amendements présentés. Par contre, il a plaidé pour la proposition initiale qui, d'après lui, donne toutes les garanties nécessaires tant aux fabricants qu'aux consommateurs.

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

Le Parlement européen a rejeté tous les amendements de Mme Hiltrud BREYER (Verts, D) sur les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et, par conséquent, a adopté la position commune du Conseil telle quelle. ?

Alimentation: additifs autres que colorants et édulcorants

OBJECTIF: modifier, afin de l'adapter aux récentes évolutions scientifiques et techniques, la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. MESURE DE LA COMMUNAUTE: directive 98/72/CE du Parlement européen et du Conseil. CONTENU: les modifications apportées à la directive 95/2/CE visent à autoriser: - l'emploi de certains additifs déjà admis, dans certaines nouvelles catégories de denrées alimentaires non encore incluses dans la directive; - certaines denrées fabriquées avec certains additifs dans les "nouveaux" Etats membres, qui ne sont pas couvertes par la directive actuelle; - certains nouveaux additifs alimentaires actuellement interdits qui, après évaluation par le Comité scientifique de l'alimentation humaine, ont été considérés comme propres à la consommation humaine. Parmi les principaux changements, il faut signaler entre autres: - l'inclusion des agents de traitement de la farine dans le champ d'application de la directive et l'exclusion des enzymes; - la suppression de la rubrique concernant la thiabendazole; - la suppression de l'E 507 (acide chlorhydrique) dans la mozzarella et l'E 905 (cire microcristalline) comme agent de glaçage du riz; - l'autorisation du traitement du Mascarpone avec la nisine et des pêches et ananas avec des cires. ENTREE EN VIGUEUR: 04/11/1998. Les Etats membres s'engagent à: - autoriser les échanges de produits conformes à la directive au plus tard le 04/05/2000. - interdire les échanges de produits non conformes à la directive à compter du 04/11/2000. ?

