

Procedure file

Informations de base	
COD - Procédure législative ordinaire (ex-procedure codécision) Directive	2004/0237(COD) Procédure terminée
Additifs dans les denrées alimentaires: édulcorants et 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 sécurité alimentaire	ALDE DRČAR MURKO Mojca	30/11/2004
	Commission pour avis	Rapporteur(e) pour avis	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.	
Conseil de l'Union européenne	Formation du Conseil Emploi, politique sociale, santé et consommateurs	Réunion 2733	Date 01/06/2006
Commission européenne	DG de la Commission Santé et sécurité alimentaire	Commissaire	

Événements clés			
11/10/2004	Publication de la proposition législative	COM(2004)0650	Résumé
16/11/2004	Annonce en plénière de la saisine de la commission, 1ère lecture		
13/06/2005	Vote en commission, 1ère lecture		Résumé
16/06/2005	Dépôt du rapport de la commission, 1ère lecture	A6-0191/2005	
25/10/2005	Débat en plénière		
26/10/2005	Résultat du vote au parlement		
26/10/2005	Décision du Parlement, 1ère lecture	T6-0404/2005	Résumé

01/06/2006	Adoption de l'acte par le Conseil après la 1ère lecture du Parlement		Résumé
05/07/2006	Signature de l'acte final		
05/07/2006	Fin de la procédure au Parlement		
26/07/2006	Publication de l'acte final au Journal officiel		

Informations techniques

Référence de procédure	2004/0237(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	Traité CE (après Amsterdam) EC 095
Etape de la procédure	Procédure terminée
Dossier de la commission parlementaire	ENVI/6/24348

Portail de documentation

Document de base législatif	COM(2004)0650	11/10/2004	EC	Résumé
Comité économique et social: avis, rapport	CES0384/2005 JO C 255 14.10.2005, p. 0059-0060	06/04/2005	ESC	
Amendements déposés en commission	PE357.780	19/05/2005	EP	
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique	A6-0191/2005	16/06/2005	EP	
Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique	T6-0404/2005 JO C 272 09.11.2006, p. 0273-0416 E	26/10/2005	EP	Résumé
Réaction de la Commission sur le texte adopté en plénière	SP(2005)4593	24/11/2005	EC	
Projet d'acte final	03663/2/2005	05/07/2006	CSL	

Informations complémentaires

Commission européenne	EUR-Lex
-----------------------	-------------------------

Acte final

Directive 2006/52 JO L 204 26.07.2006, p. 0010-0022 Résumé

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

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.

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

La commission a adopté le rapport de Mojca DRCAR MURKO (ADLE, SI) qui approuve largement la proposition en première lecture de la procédure de codécision, sous réserve de plusieurs amendements:

- afin de faciliter la situation pour les personnes allergiques, l'utilisation de l'hémicellulose de soja ne devrait pas être autorisée dans les aliments où la présence de résidus de soja n'est pas attendue (aliments de base comme le riz et les nouilles, par exemple);
- un nouvel article 2 bis stipule que la Commission soumet au Parlement européen et au Conseil un rapport sur l'introduction d'une nouvelle catégorie de «boissons de sport» dans la directive 94/35/CE. Ce rapport devrait examiner notamment la réduction de l'utilisation d'édulcorants dans les produits qui sont «à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés», du pourcentage actuel de 30 % à 25 %;
- les produits alimentaires qui contiennent des sulfites devraient être étiquetés de manière à mettre en garde les personnes allergiques et asthmatiques contre la présence de ces additifs;
- le niveau maximum actuel de SO₂ dans les crustacés cuits devrait être aligné sur le niveau maximum actuellement autorisé pour les crustacés frais;
- une nouvelle entrée, permettant un niveau maximum de 10mg/kg de SO₂ pour le raisin de table et les litchis frais, est nécessaire à l'annexe III, partie B, de la directive 95/2/CE afin d'assurer que ces produits populaires puissent rester disponibles pour les consommateurs;
- concernant les nitrates, la commission propose pour les produits traditionnels, notamment le «jambon cru préparé en saumure sèche/humide», comme le jambon de la Forêt Noire, de conserver les dispositions en vigueur jusqu'à présent (50 mg de nitrite/kg et 250 mg de nitrate/kg sous forme de résidus dans le produit final). Elle propose également, pour les «saucisses non cuites» traditionnelles, d'accorder une autorisation exceptionnelle de 100 mg/kg sous forme de résidus dans le produit final;
- de nouvelles dispositions sont ajoutées pour permettre l'inclusion de l'hydroquinone de butyle tertiaire (TBHQ) en tant que nouvel antioxydant utilisé dans les huiles, graisses et aliments avec un niveau maximum de 200 mg/kg, suite à l'avis positif de l'AESA;
- enfin, la commission propose d'introduire, d'une part, le pullulan en tant que nouvel additif utilisé dans les compléments alimentaires et les pastilles destinées à rafraîchir l'haleine, conformément à l'avis positif de l'AESA, et, d'autre part, le Starch Aluminium Octenyle Succinate (SAOS) utilisé dans les vitamines et les préparations nutritives utilisées dans des compléments alimentaires, suite à un avis positif du Comité scientifique de l'alimentation.

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

Le rapport de Mme Mojca DRCAR MURKO (ADLE, SI) a été adopté par 556 voix pour, 98 contre et 8 abstentions. Ce vote permettra une entrée en vigueur rapide de la directive proposée puisqu'il conclut la procédure de codécision au stade de la première lecture. En effet, les amendements de compromis négociés par le rapporteur avec l'ensemble des groupes politiques ont tous été adoptés et correspondent

également aux vues du Conseil.

L'obtention du compromis résulte également du fait que les députés ont approuvé une série d'exceptions nationales, mais assorties de conditions strictes, pour des produits traditionnels, en particulier pour les salaisons.

Parmi les autres modifications, on notera que de nouvelles restrictions sont formulées à l'égard de l'hémicellulose de soja. Afin de faciliter l'alimentation des personnes souffrant d'allergies, l'utilisation de ce produit ne devrait pas être autorisée dans les aliments non transformés où la présence de soja n'est pas attendue.

À l'inverse, le pullulan, un nouveau polysaccharide utilisé pour produire les enveloppes des compléments alimentaires présentés sous forme de gélules, le BHQT, un anti-oxydant, ainsi que l'octényl succinate d'amidon d'aluminium s'ajoutent à la liste positive des additifs autorisés.

La nouvelle directive modifie aussi les normes concernant les sulphites (E 220 à 228) utilisés pour traiter les crustacés cuits, les raisins de table et les litchis. Des amendements demandant une réévaluation de l'aspartame et de deux antibiotiques utilisés comme additifs ont été rejetés

Les États membres devront transposer la directive au plus tard 18 mois après son entrée en vigueur.

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

Le Conseil a adopté à la majorité qualifiée (la Belgique, le Danemark et les Pays-Bas ont voté contre) une directive modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires. Ce faisant, le Conseil a accepté tous les amendements proposés par le Parlement européen.

Pour rappel, la directive 95/2/CE établit une liste des additifs alimentaires autorisés et des denrées alimentaires dans lesquelles ces additifs peuvent être employés ainsi que leurs des conditions d'emploi. Cette liste doit être adaptée aux récentes évolutions scientifiques et techniques.

Les modifications concernent:

- la révision des autorisations actuelles (nitrite et nitrate, aliments de sevrage, compléments alimentaires et aliments destinés à des fins médicales spéciales, p-hydroxybenzoates, gélifiants dans les produits de gelée en minibarquettes);
- l'autorisation de nouveaux additifs alimentaires (par exemple, l'érythritol, le 4-hexylrésorcinol, l'hémicellulose de soja, l'éthylcellulose, le pullulan, le BHQT);
- l'autorisation d'étendre l'usage d'additifs alimentaires autorisés (carbonate acide de sodium dans les fromages au lait acidifié, sorbates et benzoates dans les crustacés, dioxyde de silicium comme support, additifs dans des produits traditionnels).

La directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires établit une liste des édulcorants autorisés, des denrées alimentaires dans lesquelles ils peuvent être employés et des conditions de leur emploi. Elle doit être adaptée aux récentes évolutions scientifiques et techniques. Les modifications concernent l'autorisation d'un nouvel additif alimentaire (l'érythritol).

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

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 LÉGISLATIF : Directive 2006/52/CE du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.

CONTENU : le Conseil a adopté à la majorité qualifiée et en première lecture une directive modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.

La directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants établit une liste des additifs alimentaires autorisés, des denrées alimentaires dans lesquelles ils peuvent être employés et des conditions de leur emploi. Elle doit être adaptée aux récentes évolutions scientifiques et techniques.

Les modifications concernent:

- la révision des autorisations actuelles (nitrite et nitrate, aliments de sevrage, compléments alimentaires et aliments destinés à des fins médicales spéciales, p-hydroxybenzoates, gélifiants dans les produits de gelée en minibarquettes);
- l'autorisation de nouveaux additifs alimentaires (par exemple, l'érythritol, le 4 hexylrésorcinol, l'hémicellulose de soja, l'éthylcellulose, le pullulan, le BHQT);
- l'autorisation d'étendre l'usage d'additifs alimentaires autorisés (carbonate acide de sodium dans les fromages au lait acidifié, sorbates et benzoates dans les crustacés, dioxyde de silicium comme support, additifs dans des produits traditionnels).

La directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires établit une liste des édulcorants autorisés, des denrées alimentaires dans lesquelles ils peuvent être employés et des conditions de leur emploi. Elle doit être adaptée aux récentes évolutions scientifiques et techniques. Les modifications concernent l'autorisation d'un nouvel additif alimentaire (l'érythritol).

ENTRÉE EN VIGUEUR : 15/08/2006. Au plus tard le 15/02/2008, les États membres mettent en vigueur les dispositions nécessaires pour se conformer à la directive afin:

- d'autoriser la commercialisation et l'emploi des produits conformes aux exigences de la présente directive au plus tard le 15/02/2008;
- d'interdire la commercialisation et l'emploi des produits non conformes aux exigences de la directive au plus tard le 15/08/2008.

Toutefois, les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 15/08/2008 qui ne sont pas conformes aux exigences de la directive peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.