033117/EU XXIII.GP
Eingelangt am 11/03/08

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 11.3.2008
COM(2008) 142 final

2006/0147 (COD)

COMMUNICATION DE LA COMMISSION AU PARLEMENT EUROPÉEN

conformément à l'article 251, paragraphe 2, deuxième alinéa, du traité CE

concernant la

position commune du Conseil sur l'adoption d'un règlement du Parlement européen et du Conseil concernant les arômes et certains ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes destinés à être employés dans et sur des denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil, le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, le règlement (CE) n° 2232/96 et la directive 2000/13/CE

2006/0147 (COD)

COMMUNICATION DE LA COMMISSION AU PARLEMENT EUROPÉEN

conformément à l'article 251, paragraphe 2, deuxième alinéa, du traité CE

concernant la

position commune du Conseil sur l'adoption d'un règlement du Parlement européen et du Conseil concernant les arômes et certains ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes destinés à être employés dans et sur des denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil, le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, le règlement (CE) n° 2232/96 et la directive 2000/13/CE

1. CONTEXTE

Date de la transmission de la proposition au PE et au Conseil (document COM(2006) 427 final – 2006/0147 COD):	28 juillet 2006
Date de l'avis du Parlement européen en première lecture:	10 juillet 2007
Date de transmission de la proposition modifiée:	24 octobre 2007
Date de l'accord politique au Conseil:	17 décembre 2007
Dates de l'adoption officielle de la position commune par le Conseil:	10 mars 2008
Date de l'avis du Comité économique et social européen:	25 avril 2007

2. OBJET DE LA PROPOSITION DE LA COMMISSION

Le règlement proposé est destiné à remplacer l'actuelle directive 88/388/CEE du Conseil pour tenir compte des évolutions technologiques et scientifiques dans le domaine des arômes et de l'évolution de la législation alimentaire dans la Communauté européenne.

Les principaux objectifs poursuivis sont les suivants:

- préciser le champ d'application de la législation relative aux arômes;
- moderniser la législation existante et l'adapter aux évolutions technologiques et scientifiques;
- définir des règles claires d'évaluation et d'autorisation;

- mieux informer le consommateur de l'utilisation des arômes naturels;
- adapter les dispositions concernées aux exigences du règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aliments pour animaux.

3. COMMENTAIRES SUR LA POSITION COMMUNE

3.1. Observation générale

La Commission appuie la position commune adoptée par le Conseil à l'unanimité. Cette position va dans le sens des objectifs poursuivis et de la démarche adoptée dans la proposition initiale de la Commission, et reflète les principes contenus dans plusieurs amendements proposés par le Parlement européen.

3.2. Suite réservée aux amendements adoptés par le Parlement en première lecture

Amendements du Parlement acceptés par la Commission et correspondant à la position commune

La position commune reflète l'esprit de 17 des 21 amendements que la Commission a pu accepter en totalité, en partie, sur le principe ou sous réserve de modifications rédactionnelles. La plupart clarifient le texte.

Pour ce qui est des critères d'autorisation des arômes, la position commune clarifie ce que signifie «induire le consommateur en erreur» (considérant 6), ce qui répond à certaines des considérations formulées dans l'amendement 1 du PE.

L'amendement 29 concerne l'étiquetage des arômes naturels. Une proportion d'au moins 95% de l'élément aromatisant doit avoir été obtenue à partir de la source visée. Cette modification correspond mieux aux attentes des consommateurs et aura des incidences limitées sur les pratiques actuelles.

Les amendements 12, 24, 34 et 35 introduisent 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.

Amendements du Parlement européen acceptés par la Commission et non intégrés dans la position commune

4 amendements qui avaient été acceptés par la Commission n'ont pas été repris dans la position commune.

Les amendements 27 et 28 concernent une clarification supplémentaire de l'étiquetage des arômes relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003.

L'amendement 7 a trait à une reformulation de l'article premier sur l'objet du règlement. Dans son amendement, le Parlement propose de mentionner le niveau élevé de protection de la santé avant le fonctionnement efficace du marché intérieur, arguant que le texte pourrait sinon donner l'impression que la protection de la santé humaine passe après le fonctionnement du marché intérieur.

L'amendement 15 concerne la définition d'un «procédé physique approprié» pour la production de préparations aromatisantes ou substances aromatisantes naturelles. Par son amendement, le Parlement veut éviter que des procédés traditionnels de préparation soient considérés comme des procédés physiques non appropriés. La Commission a accepté cet amendement, car il clarifie la situation et, en cas de doute, une décision peut être adoptée selon la procédure de comitologie.

Points de divergence entre la proposition modifiée de la Commission et la position commune du Conseil

À l'exception de la position de la Commission sur les amendements 7, 15, 27 et 28 (voir ci-dessus), il n'y a aucune divergence entre la Commission et le Conseil.

3.3. Position de la Commission sur les nouvelles dispositions introduites par le Conseil

Plusieurs nouvelles dispositions ont été introduites par le Conseil. La plupart ont pour but d'apporter davantage d'éclaircissements sur le texte ou sont conformes à l'objectif général de la proposition initiale de la Commission. La Commission peut dès lors accepter ces modifications.

Le considérant 5 *bis* (nouveau) clarifie le sens de «denrées brutes» et «denrées alimentaires non composées», auxquelles la proposition de règlement ne s'applique pas.

Le considérant 8 *bis* (nouveau) justifie une méthode fondée sur le risque pour l'établissement des teneurs maximales en certaines substances – visées à l'article 5 – qui suscitent des préoccupations sur le plan toxicologique et pourraient être présentes dans les arômes. En outre, il souligne les responsabilités des fabricants à l'égard de ces substances.

L'article premier 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. Cette modification maintient en outre une cohérence avec la proposition de règlement sur les additifs et enzymes alimentaires ainsi qu'avec les amendements concernés du PE sur la proposition relative aux additifs alimentaires.

L'article 3, paragraphe 2, point c), 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. Il s'agit d'éviter que certaines substances aromatisantes non présentes dans des matières d'origine végétale ou animale, mais obtenues à partir de procédés enzymatiques artificiels, soient considérées comme naturelles.

À l'article 3, paragraphe 3, la position commune 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.

L'article 4 *bis* (nouveau) 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.

L'article 7, paragraphe 2, l'article 18, paragraphe 4 et l'article 19 introduisent la possibilité de recourir à une procédure d'urgence dans le contexte de la procédure de réglementation avec contrôle.

Par souci de clarté, les décisions d'interprétation font l'objet d'un nouvel article 11 distinct et ne sont plus mentionnées aux articles 2 et 3.

Les articles 12, 13 et 15 (nouveau) apportent de nouvelles clarifications concernant les exigences en matière d'étiquetage et alignent le texte sur les propositions relatives aux additifs et aux enzymes alimentaires.

L'article 14, paragraphe 4, concerne l'étiquetage des arômes naturels. La 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. Les études scientifiques sur le potentiel cancérogène de l'aloïne se poursuivent et d'aucuns craignent que l'exposition à la coumarine liée à l'utilisation d'ingrédients alimentaires aux propriétés aromatisantes (cannelle) soit déjà trop élevée.

Annexe III, partie B:

– Pour des raisons de proportionnalité, il a été clarifié dans le titre 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.

– Des teneurs maximales en coumarine ont été introduites pour certaines catégories de denrées alimentaires.

– 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. Cette modification a été introduite à la demande de l'Italie, qui craignait qu'autrement, certaines boissons traditionnelles locales italiennes ne puissent plus être commercialisées. La Commission peut accepter cette augmentation, car ces boissons spiritueuses n'auront que des répercussions limitées sur l'exposition totale à la teucrine A.

3.4. Principaux problèmes rencontrés lors de l'adoption de la position commune

La directive 88/388/CEE fixe les teneurs maximales en coumarine des denrées alimentaires. La Commission n'a pas maintenu de teneurs maximales en coumarine dans le nouveau règlement proposé, car, dans son avis du 6 octobre 2004 sur cette substance, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) avait conclu que la quantité absorbée de coumarine n'était pas préoccupante par rapport à la dose journalière admissible. De nouvelles données analytiques fournies par l'Allemagne ont prouvé que, dans certaines denrées alimentaires auxquelles est ajoutée de la cannelle, les teneurs réelles dépassent largement les teneurs maximales actuelles et que la dose journalière admissible (DJA) était probablement dépassée. L'Allemagne a donc demandé que soient réintroduites des teneurs maximales.

Les États membres ont marqué leur accord. Cependant, de graves craintes ont été exprimées quant aux produits traditionnels contenant de la cannelle qui pourraient pâtir de niveaux trop stricts. La Commission a organisé deux réunions techniques avec des experts nationaux et les parties prenantes; au terme de ces consultations, de possibles teneurs maximales ont été déterminées.

En outre, comme l'adoption de l'avis de l'EFSA remonte à octobre 2004, des informations scientifiques supplémentaires ont été fournies, lesquelles donnent à penser qu'il y aurait lieu de modifier la DJA. La Commission a dès lors demandé à l'EFSA d'évaluer ces informations. Les conclusions de cette évaluation complémentaire de l'EFSA devraient être disponibles en mai 2008. Entre-temps, le Conseil a adopté des teneurs maximales qui seront réexaminées à la lumière de ces conclusions; une déclaration commune du Conseil et de la Commission a donc été préparée.

4. CONCLUSIONS / OBSERVATIONS GÉNÉRALES SUR LA POSITION COMMUNE

La Commission considère que la position commune respecte totalement les éléments essentiels de sa proposition initiale ainsi que l'esprit de nombre des amendements formulés par le Parlement européen en première lecture.

Dès lors, elle appuie la position commune adoptée par le Conseil à l'unanimité.

5. DÉCLARATION

Au terme des discussions sur la coumarine (voir le point 3.4), la déclaration commune suivante a été annexée à la position commune:

Le Conseil et la Commission s'engagent à réexaminer les teneurs maximales en coumarine établies à l'annexe III, partie B, dès que l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments sera disponible (probablement lors du premier semestre 2008).

À cette fin, le Conseil invite la Commission à organiser une réunion d'experts dès la publication de l'avis de l'Autorité, en vue de l'examen des aspects techniques concernés.