

PARLEMENT EUROPÉEN

1999



2004

Document de séance

24 mars 2000

FINAL
A5-0072/2000

*****I**

RAPPORT

sur la proposition de directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants
(COM(1999)329 – C5-0068/1999 – 1999/158(COD))

Commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs

Rapporteur: Paul Lannoye

Légende des signes utilisés

- * Procédure de consultation
majorité des suffrages exprimés
- **I Procédure de coopération (première lecture)
majorité des suffrages exprimés
- **II Procédure de coopération (deuxième lecture)
*majorité des suffrages exprimés pour
approuver la position commune
majorité des membres qui composent le
Parlement pour rejeter ou amender la position
commune*
- *** Avis conforme
*majorité des membres qui composent le
Parlement sauf dans les cas visés aux art. 105,
107, 161 et 300 du traité CE et à l'art. 7 du
traité UE*
- ***I Procédure de codécision (première lecture)
majorité des suffrages exprimés
- ***II Procédure de codécision (deuxième lecture)
*majorité des suffrages exprimés pour
approuver la position commune
majorité des membres qui composent le
Parlement pour rejeter ou amender la position
commune*
- ***III Procédure de codécision (troisième lecture)
*majorité des suffrages exprimés pour
approuver le projet commun*

(La procédure indiquée est fondée sur la base juridique proposée par la Commission.)

Signification des abréviations des commissions

- I. AFET commission des affaires étrangères, des droits de l'homme, de la sécurité commune et de la politique de défense
- II. BUDG commission des budgets
- III. CONT commission du contrôle budgétaire
- IV. LIBE commission des libertés et des droits des citoyens, de la justice et des affaires intérieures
- V. ECON commission économique et monétaire
- VI. JURI commission juridique et du marché intérieur
- VII. INDU commission de l'industrie, du commerce extérieur, de la recherche et de l'énergie
- VIII. EMPL commission de l'emploi et des affaires sociales
- IX. ENVI commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs
- X. AGRI commission de l'agriculture et du développement rural
- XI. PECH commission de la pêche
- XII. REGI commission de la politique régionale, des transports et du tourisme
- XIII. CULT commission de la culture, de la jeunesse, de l'éducation, des médias et des sports
- XIV. DEVE commission du développement et de la coopération
- XV. AFCO commission des affaires constitutionnelles
- XVI. FEMM commission des droits de la femme et de l'égalité des chances
- XVII. PETI commission des pétitions

SOMMAIRE

	Page
PAGE RÉGLEMENTAIRE.....	4
PROJET DE RÉOLUTION LÉGISLATIVE	9
EXPOSÉ DES MOTIFS	12
AVIS DE LA COMMISSION DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE EXTÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'ÉNERGIE	16

PAGE RÉGLEMENTAIRE

Par lettre du 22 juillet 1999 la Commission a présenté au Parlement, conformément à l'article 251, paragraphe 2 et à l'article 95 du traité CE, la proposition de directive du Parlement européen et du Conseil concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (COM(1999)329 – C5-0068/1999 - 1999/158 (COD)).

Au cours de la séance du 13 septembre 1999, la Présidente du Parlement a annoncé qu'elle avait renvoyé cette proposition, pour examen au fond, à la commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs et, pour avis, à la commission de l'industrie, du commerce extérieur, de la recherche et de l'énergie (C5-0068/1999).

Au cours de sa réunion du 22 septembre 1999, la commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs a nommé Paul Lannoye rapporteur.

Au cours de ses réunions des 24 février et 23 mars 2000, elle a examiné la proposition de la Commission ainsi que le projet de rapport.

Au cours de la dernière de ces réunions, elle a adopté le projet de résolution législative à l'unanimité.

Étaient présents au moment du vote les députés Carlos Lage, président f.f.; Alexander de Roo et Ria G.H.C. Oomen-Ruijten, vice-présidents; Paul A.A.J.G., rapporteur; Per-Arne Arvidsson, Maria del Pilar Ayuso González, Hans Blokland, David Robert Bowe, Hiltrud Breyer, Philip Rodway Bushill-Matthews (suppléant Marialiese Flemming), Dorette Corbey, Chris Davies, Avril Doyle, Carlo Fatuzzo, Francesco Fiori (suppléant Roger Helmer), Karl-Heinz Florenz, Robert Goodwill, Françoise D. Grossetête, Cristina Gutiérrez Cortines, Marie Anne Isler Béguin, Bernd Lange, Werner Langen (suppléant Horst Schnellhardt, conformément à l'article 162 paragraphe 6), Torben Lund, Jules Maaten, Maria Martens, Rosemarie Müller, Giuseppe Nisticò, Karl Erik Olsson, Marit Paulsen, Encarnación Redondo Jiménez, Frédérique Ries, Guido Sacconi, Ulla Margrethe Sandbæk (suppléant Jean Saint-Josse), Renate Sommer, María Sornosa Martínez, Robert William Sturdy, Marianne L.P. Thyssen, Joaquim Vairinhos (suppléant Anneli Hulthén) et Phillip Whitehead.

L'avis de la commission de l'industrie, du commerce extérieur, de la recherche et de l'énergie est joint au présent rapport.

Le rapport a été déposé le 24 mars 2000.

Le délai de dépôt des amendements sera indiqué dans le projet d'ordre du jour de la période de session au cours de laquelle le rapport sera examiné.

PROPOSITION LÉGISLATIVE

Proposition de directive du Parlement européen et du Conseil concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (COM(1999)329 – C5-0068/1999 – 1999/158(COD))

Cette proposition est modifiée comme suit:

Texte proposé par la Commission ¹	Amendements du Parlement
	(Amendement 1) Considérant 5
<u>conformément à la demande d'États membres, les additifs suivants, autorisés au niveau national: éthylhydroxyéthylcellulose, propane, butane et isobutane, devraient être approuvés au niveau communautaire;</u>	<u>considérant l'impérieuse nécessité de garantir une sécurité alimentaire, par l'application du principe de précaution, il convient de ne pas autoriser des additifs pour lesquels subsiste un doute quant à leur innocuité;</u>

Justification:

En matière d'additifs alimentaires, il importe d'appliquer strictement le principe de précaution. Cet amendement est essentiel pour la cohérence du texte.

(Amendement 2)

Considérant 7 bis (nouveau)

considérant que l'avantage spécifique du consommateur doit être clairement affirmé lors de l'approbation, au cours de la procédure de codécision, de tout nouvel additif,

Or. en

Justification:

tout nouvel additif susceptible d'être ajouté à la liste positive doit faire l'objet d'une déclaration complète relative aux avantages qu'il offre aux consommateurs.

¹ JO C 21 du 25.1.2000, p. 42.

(Amendement 3)

Annexe I

Dans l'annexe 1

a) Les additifs suivants sont insérés dans le tableau:

« E 467 Ethylhydroxyéthylcellulose
E 949 Hydrogène*"

Dans l'annexe 1

a) L'additif suivant est inséré dans le tableau:

Supprimé
E 949 Hydrogène*"

Justification:

L'éthylhydroxyéthylcellulose peut contenir des impuretés dangereuses pour la santé, comme l'oxyde d'éthylène, etc. (voir l'exposé des motifs, point III.1)

(Amendement 4)

Annexe, 2

Texte proposé par la Commission

Dans l'annexe II

La ligne suivante est ajoutée
à la fin de l'annexe:

"Carottes pelées et coupées,
prêtes à la consommation

E 401 Alginate de sodium

quantum satis"

Amendements du Parlement

Supprimé

Justification:

La présence d'additifs dans un aliment non transformé risque d'induire le consommateur en erreur. L'autorisation de cet additif signifierait une augmentation de la présence de substances laxatives, ce qui pose problème dans la mesure où les effets synergiques n'ont pas encore été étudiés. (voir exposé des motifs, point III.2).

(Amendement 5)

Annexe, 3

Texte proposé par la Commission

Dans l'annexe IV b)

Les lignes suivantes
sont ajoutées:

<u>"E 650</u>	<u>Acétate de zinc</u>	<u>Gomme à mâcher</u>	<u>1000 mg/kg</u>
<u>E 943a</u>	<u>Butane</u>	<u>Huile végétale à</u> <u>vaporiser (pour usage</u> <u>professionnel</u> <u>uniquement)</u>	<u>quantum satis"</u>
<u>E 943b</u>	<u>Isobutane</u>		
<u>E 944</u>	<u>Propane</u>	<u>Émulsions à base</u> <u>d'eau à vaporiser</u>	

Amendement du Parlement
supprimé

Justification:

Les informations communiquées par la Commission sur ces gaz sont insuffisantes. (voir exposé des motifs, point III.3).

PROJET DE RÉSOLUTION LÉGISLATIVE

Résolution législative du Parlement sur la proposition de directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants(COM(1999) 329 – C5-0068/1999 – 1999/0158(COD))

(Procédure de codécision : première lecture)

Le Parlement européen,

- vu la proposition de directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants(COM(1999) 329¹),
 - vu l'article article 251, paragraphe 2 du traité CE et l'article 95 du traité CE, conformément auxquels la proposition lui a été présentée par la Commission (C5-0068/1999),
 - vu l'article 67 de son règlement,
 - vu le rapport de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs (et l'avis de la commission de l'industrie, du commerce extérieur, de la recherche et de l'énergie) (A5-0072/1999),
1. approuve la proposition de la Commission ainsi amendée;
 2. demande à être à nouveau saisi au cas où la Commission entendrait modifier de manière substantielle sa proposition ou la remplacer par un autre texte;
 3. charge sa Présidente de transmettre sa position au Conseil et à la Commission.

¹ JO C 21 du 25.1.2000, p. 42.

EXPOSE DES MOTIFS

I. Introduction

En quelques décennies, notre consommation alimentaire s'est profondément modifiée sous l'impulsion des changements de mode de vie et de l'apport de nouvelles techniques. Le temps consacré à la préparation des repas s'est considérablement réduit, faisant la place belle aux plats prêts à l'emploi, au fast-food et aux denrées préfabriquées de plus en plus sophistiquées. La fréquentation des restaurants et cantines, qui s'est elle aussi fortement accrue, n'a fait que renforcer chez le consommateur un rapport à l'alimentation où les impératifs de goût, de fraîcheur et de diversité cèdent du terrain de jour en jour.

Les aliments industriels qui aboutissent dans nos assiettes ont souvent subi de fortes transformations entraînant une perte de goût, de texture et de coloration. Pour pallier ces inconvénients, les chimistes agro-alimentaires y ajoutent arômes, exhausteurs de goût, affermissants, colorants, etc.

Les chaînes de distribution des aliments étant de plus en plus longues, le recours au conservateurs et antioxydants devient inéluctable, de sorte que même des aliments de base comme le pain contiennent souvent une quantité non négligeable d'additifs.

Enfin, comme la logique industrielle conduit à produire toujours plus vite et toujours moins cher, de nombreux additifs permettant une meilleure rentabilité financière prennent le chemin de nos assiettes.

Cette invasion de la chimie dans l'alimentation va à contre courant d'une tendance de plus en plus affirmée qui voit les consommateurs, conscients des risques pour leur santé et celle de leurs enfants, rechercher des aliments sains et naturels.

II. Les additifs dans les denrées alimentaires: la situation actuelle

Face à l'évolution décrite ci-dessus, l'Union européenne s'est dotée d'un arsenal législatif particulièrement complexe qui est censé éviter tout risque pour le consommateur.

En réalité, si le souci de protéger la santé est bien présent lorsque l'on décide d'inclure un additif dans la liste des autorisations ou d'élargir son champ d'application à de nouvelles denrées alimentaires, ce souci n'est pas pour autant prioritaire dans la prise de décision.

En effet, trois critères sont pris en compte: le besoin technologique de l'additif à autoriser, son utilité pour le consommateur et son innocuité. On voit que la marge d'interprétation est très large et le poids accordé à chaque critère est déterminant.

Le besoin technologique est évidemment déterminé par l'industrie, laquelle raisonne avant tout en termes de réduction des coûts de production et de conquête des marchés. Ce critère pèse actuellement d'un poids très lourd dans la balance.

L'utilité pour le consommateur est un concept particulièrement vague. Est-il utile d'assurer la conservation d'un aliment pendant de longs mois? Pour le producteur et le distributeur sans doute; pour le consommateur, c'est nettement plus discutable. Peut-on parler d'utilité lorsqu'un additif a pour fonction principale de tromper le consommateur? Un agent d'enrobage de fruits chargé de leur donner une apparence plus « fraîche » peut difficilement être qualifié d'utile pour le consommateur.

Enfin, pour ce qui est de l'innocuité, elle ne doit en aucun cas être prouvée par le demandeur. Avant toute autorisation d'utilisation d'une substance comme additif alimentaire, celle-ci est, en principe, soumise à une évaluation toxicologique. Normalement, de nombreux essais sur animaux de laboratoire sont réalisés pour déterminer si cette substance est inoffensive et à quelle dose elle peut être consommée sans danger.

Cette façon de procéder présente cependant d'importantes lacunes. D'une part, l'être humain ne réagit pas toujours comme les animaux; transposer les résultats obtenus sur l'animal à

l'homme pose donc toujours un problème. D'autre part, lors de ces expériences, on évalue l'effet de chaque substance prise isolément. Or, notre alimentation contient souvent un cocktail de substances diverses qui peuvent, comme on le sait maintenant, développer des effets synergiques.

Par ailleurs, lorsque des soupçons pèsent sur une substance, elle n'est pas purement et simplement interdite, comme le voudrait le principe de précaution. Dans un tel cas, le Comité scientifique pour l'alimentation humaine définit une dose journalière admissible en dessous de laquelle il espère ne pas voir se produire d'effets nocifs et décide, la plupart du temps, de réévaluer la substance quelques années plus tard, à la lumière de nouvelles études. Souvent, sous la pression du lobby agro-alimentaire, il faut disposer de très nombreuses preuves établissant la nocivité d'une substance pour qu'elle soit enfin retirée du marché. De même, de nouvelles substances, pour lesquelles il n'existe que très peu d'études indépendantes, sont régulièrement autorisées à la demande de l'industrie.

Les récentes crises relatives à la sécurité alimentaire (ESB, dioxine,...) montrent combien il est important d'appliquer de manière rigoureuse le principe de précaution à la fabrication des denrées alimentaires. Si on veut réellement tirer les leçons de ces crises, il est impérieux de rendre toute leur importance aux critères « utilité pour le consommateur » et « innocuité ». Ceci implique, d'une part, la réévaluation de certains additifs (voir ci-dessous (*)) autorisés par la directive 95/2/CE (et ses modifications) à la lumière des nouvelles connaissances scientifiques et sur base du critère « utilité pour le consommateur ». D'autre part, il ne peut plus être question d'autoriser de nouveaux additifs sur lesquels pèsent des présomptions ou pour lesquels il manque des données.

(* Additifs déjà autorisés, à réévaluer sur base du principe de précaution et à la lumière de nouvelles connaissances scientifiques:

- l'acide benzoïque (E 210) et les benzoates (E 211-E 213),
- les parabènes (E 214-E 219),
- le biphényle (E 230),
- l'orthophénylphénol (E 231) et l'orthophénylphénate de sodium (E 232),
- la nisine (E 234) et la natamycine (E 235),
- l'hexaméthylènetétramine (E 239),
- le dicarbonate de diméthyle (E 242),
- les gallates (E 310-E 312),
- le BHA (E 320) et le BHT (E 321),
- l'EDTA (E 385),
- le stéarate de polyoxyéthylène (E 431),
- les polysorbates (E 432-E 436),
- l'huile de soja thermooxydée (E 479b),
- les sulfates d'aluminium (E 520-E 523),
- le phosphate acide d'aluminium sodique (E 541),
- l'acide glutamique et les glutamates (E 620-E 625),
- le diméthylpolysiloxane (E 900),
- les extraits de quillaia (E 999),
- les polyvinylpyrrolidones (E 1201-E 1202).

(P.S. Une telle réévaluation devrait aussi être entreprise pour certains colorants et édulcorants).

III. La nouvelle proposition de modification de la directive 95/2/CE présentée par la Commission:

III.1. E 467: Ethylhydroxyéthylcellulose (EHEC)

* Besoin technologique

D'après les renseignements obtenus auprès de la Commission, l'EHEC est utilisé en Suède depuis 20 ans comme stabilisateur pour le pain sans gluten étant donné que cette cellulose possède des propriétés tensioactives. L'emploi d'autres hydrocolloïdes ne permettrait pas d'obtenir un pain sans gluten de la même qualité.

Il est utile de signaler ici, que dans les autres États membres, on fabrique également du pain sans gluten... et ce sans recours au EHEC.

D'après la Commission, l'EHEC peut également être utilisé comme liant pour paner le poisson surgelé (l'additif réduit l'absorption de graisse par le poisson), les pâtisseries, des « mix » pour cake et la confiserie.

Pour ces utilisations, le recours au EHEC n'est pas indispensable non plus.

* Utilité pour le consommateur

La Commission ne précise pas si, au niveau de la qualité de la denrée alimentaire, il y a un avantage pour le consommateur à voir incorporer cette cellulose plutôt qu'une autre.

* Innocuité

Aucune source ne fait état d'une toxicité plus importante de cette cellulose comparée aux cinq celluloses modifiées autorisées actuellement. Au niveau des doses ingérées, l'effet laxatif ne devrait pas se manifester. La quantité globale de celluloses incorporées aux denrées ne devrait pas changer en cas d'autorisation du EHEC, puisqu'il s'agira d'utiliser cette cellulose plutôt qu'une autre.

Cependant, les impuretés pouvant être présentes dans cette cellulose posent problème. En effet, les critères de pureté relative à l'EHEC définis par le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (CEMAA/JECFA) lors de la 49^{ième} session sont les suivants:

- oxyde d'éthylène, 1,4-dioxane et éthylène chlorhydrine:

pas plus de 0,5 mg/kg, pris individuellement

- mono et diéthylène glycol:

pas plus de 1%, individuellement ou en combinaison.

Or, l'oxyde d'éthylène est classé « cancérogène avéré » (groupe I) par l'IARC/CIRC de l'OMS; le 1,4 dioxane est classé « cancérogène possible » (groupe 2B).

Autoriser un additif pouvant contenir des impuretés aussi dangereuses serait en total désaccord avec la volonté affirmée de l'UE de garantir la protection de la santé publique; la présence des éthylèneglycols aggrave encore la situation

La directive 98/86/CE relative aux critères de pureté spécifique pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ne mentionne pas de teneur limite de résidus d'oxyde d'éthylène et de 1,4-dioxane dans le cas des 5 autres celluloses modifiées autorisées. Le problème semble donc bien lié à l'EHEC.

III.2. E 401: Alginate de sodium

*** Besoin technologique**

L'alginate de sodium est utilisé comme agent affermissant pour les carottes pelées, coupées et emballées, prêtes à la consommation. Les carottes sont plongées dans un bain d'eau contenant 10 mg d'alginate par litre d'eau. Ce traitement prévient le blanchissement en surface de la carotte dû à un dessèchement et au métabolisme interne. Il prévient également le ramollissement des morceaux et aide à maintenir les qualités organoleptiques des carottes.

*** Utilité pour le consommateur**

D'après les considérations du paragraphe précédent, l'utilisation de l'alginate peut paraître positive pour le consommateur. Mais, le traitement par l'alginate risque d'induire le consommateur en erreur, puisque la denrée peut apparaître plus fraîche qu'elle ne l'est en réalité.

Par ailleurs, il s'agit ici d'autoriser l'utilisation du E 401 pour les carottes pelées et coupées prêtes à la consommation. Cet additif est actuellement repris à l'annexe I de la directive 95/2/CE et ne peut pas, par conséquent, être utilisé pour les carottes en question. En effet, au §3 de l'article 2 de la dite directive, il est stipulé que les additifs énumérés à l'annexe I ne peuvent pas être utilisés pour les denrées alimentaires non transformées c'est-à-dire les denrées qui n'ont subi aucun traitement entraînant un changement substantiel de leur état d'origine. Toutefois, ces denrées peuvent avoir été [...], pelées, [...], coupées, [...], conditionnées ou non.

En autorisant l'utilisation de l'alginate de sodium sur les carottes pelées on introduirait donc un additif dans une denrée alimentaire non transformée; denrée dans laquelle le consommateur s'attend à ne trouver aucun additif. Là aussi, l'utilisateur risque d'être induit en erreur.

*** Innocuité**

L'alginate de sodium est une substance considérée généralement comme étant inoffensive. Cette substance présente un effet laxatif qui est considéré comme négligeable vu la quantité d'alginate ingérée.

Cependant, l'alginate de sodium n'est pas le seul additif à effet laxatif présent dans l'alimentation humaine. Les celluloses, polyols... présentent également un tel effet. Concernant les différents composants alimentaires à effet laxatif, le Comité scientifique pour l'alimentation humaine concluait son avis du 13 mars 1992 concernant la réévaluation de cinq celluloses modifiées, de la façon suivante (voir « Rapports du Comité scientifique pour l'alimentation humaine » 32^e série, 1994):

« Conformément à son évaluation des agents épaississants aux propriétés biologiques similaires, le Comité a fixé une DJA « non spécifiée aux cinq celluloses modifiées énumérées dans la directive 74/329/CEE.

Cette évaluation concerne uniquement les utilisations actuelles d'additifs alimentaires, pour lesquels les niveaux d'addition sont généralement de l'ordre de 0,2 à 3,0% de l'aliment. A condition que les utilisations restent au niveau actuel et que les niveaux d'addition se situent dans les limites nécessaires à des fins strictement technologiques, des effets laxatifs cliniques réels ne devraient pas survenir. Cependant, la contribution d'autres composants alimentaires ayant des effets laxatifs potentiels à la charge diététique globale des substances ayant cette propriété biologique devrait faire l'objet d'un examen. » .

Or, cet examen préconisé par le Comité scientifique n'a pas été réalisé, alors que la consommation de denrées contenant de telles substances est en augmentation (polyols dans les denrées « light » sans sucre, épaississants, ... dans de nombreux desserts prêts à la consommation, les yaourts...).

En autorisant l'alginate de sodium dans les carottes préparées, on augmenterait encore la source d'additifs à potentiel laxatif sans avoir évalué la synergie des substances présentant un tel potentiel.

III. 3. E 943a: Butane; E 943b: Isobutane et E 944: Propane

*** Besoin technologique**

Ces gaz sont utilisés comme propulseurs pour l'huile végétale ou les émulsions eau-huile végétale en vue de graisser des moules pour la cuisson au four ou pour appliquer un mélange d'épices ou d'aromates sur un aliment (sur des pizzas à cuire par exemple).

D'après les renseignements obtenus auprès de la Commission, les autres gaz propulseurs autorisés à cet effet (CO₂ et oxyde d'azote) sont moins solubles dans l'huile que les trois nouveaux gaz et donc moins efficaces pour l'obtention de la pression nécessaire à une distribution homogène du produit.

*** Utilité pour le consommateur**

Pas directement utile.

* Innocuité

Le SCF considère que l'aliment, après cuisson, ne devrait pas contenir plus de 1 mg de résidu de gaz propulseur par kg. Les données montrent qu'il reste en général environ 0,1 mg de résidus par kg d'aliment. Le SCF estime que de tels résidus ne présentent pas de danger.

Le JECFA n'a pas établi de critères de pureté concernant ces gaz; la Commission signale qu'elle les définira après que les additifs aient été autorisés. Il n'a pas été possible non plus d'obtenir, auprès de la Commission, les « Specifications on iso-butane, propane, butane, provided by MAFF, Joint Food Safety and Standards Group, Additives and Novel Foods Division, London, UK ».

Il n'est donc pas possible de juger de l'innocuité réelle des trois additifs en question.

Par ailleurs, la Commission n'a pas répondu à la question: « Quels autres additifs doit-on ajouter aux huiles végétales pour pouvoir les vaporiser au moyen des trois gaz? ».

Enfin, on peut se demander s'il est utile d'autoriser l'utilisation de gaz propulseur présentant un risque d'explosion important d'une part et provenant d'une source fossile d'autre part.

En l'absence de réponses précises aux questions posées à la Commission, l'utilisation des trois additifs ne doit donc pas être autorisée.

Bibliographie: (applicable to introductory part of text - sections I and II)

- « Evaluation de certains additifs alimentaires », 41^o rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, OMS Genève, 1993;
- « Evaluation de certains additifs alimentaires », 46^o rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, OMS Genève, 1996;
- Hanssen Maurice: « E comme additifs », Flammarion 1988;
- « Législation en pratique, agents chimiques cancérigènes », ANPAT, Belgique, 1995;
- Liste IARC/CIRC des agents cancérigènes, mise à jour du 20 janvier 1999;
- Pollmer Udo, Hoicke Cornelia, Grimm Hans-Ulrich, « Vorsicht Geschmack », S. Hirzel Verlag, Stuttgart-Leipzig 1998;
- Roig Antoine, « Guide des additifs et des polluants alimentaires », Éditions du Rocher, Monaco 1988;
- Sciences et techniques de l'alimentation humaine, Rapports du Comité scientifique de l'alimentation humaine, Série 32, Direction générale « Industrie », Commission européenne, 1994;
- Sciences et techniques de l'alimentation humaine, Rapports du Comité scientifique de l'alimentation humaine, Série 35, Direction générale « Industrie », Commission

européenne, 1996;

- Sciences et techniques de l'alimentation humaine, Rapports du Comité scientifique de l'alimentation humaine, Série 37, Direction générale « Industrie », Commission européenne, 1997;
- Sciences et techniques de l'alimentation humaine, Rapports du Comité scientifique de l'alimentation humaine, Série 38, Direction générale « Industrie », Commission européenne, 1997;
- Sciences et techniques de l'alimentation humaine, Rapports du Comité scientifique de l'alimentation humaine, Série 39, Direction générale « Industrie », Commission européenne, 1997;
- Sciences et techniques de l'alimentation humaine, Rapports du Comité scientifique de l'alimentation humaine, Série 40, Direction générale « Industrie », Commission européenne, 1997;
- Société suisse pour la protection de l'environnement, « Additifs alimentaires », Georg Éditeur, Genève, 1991;
- « Was bedeuten die E-Nummern? », Verbraucher-Zentrale Hamburg eV, 1998

27 janvier 2000

AVIS

(article 162 du règlement)

à l'intention de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs

sur la proposition de directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (COM(1999) 329 – C5-0068/1999 – 1999/0158(COD)) (rapport Lannoye)

Commission de l'industrie, du commerce extérieur, de la recherche et de l'énergie

Rapporteur pour avis: Samuli Pohjamo

PROCÉDURE

Au cours de sa réunion du 4 octobre 1999, la commission de l'industrie, du commerce extérieur, de la recherche et de l'énergie a nommé Samuli Pohjamo rapporteur pour avis.

Au cours de ses réunions des 23 novembre 1999 et 27 janvier 2000, elle a examiné le projet d'avis.

Au cours de la dernière de ces réunions, elle a adopté les conclusions ci-après à l'unanimité.

Étaient présents au moment du vote les députés Carlos Westendorp y Cabeza, président, Renato Brunetta, vice-président, Samuli Pohjamo, rapporteur pour avis, Konstantinos Alyssandrakis, Maria del Pilar Ayuso González (suppléant Marjo Tuulevi Matikainen-Kallström), Alexandros Baltas, Eduard Beysen (suppléant Willy C.E.H. De Clercq), David Robert Bowe (suppléant Glyn Ford), Massimo Carraro, Giles Bryan Chichester, Nicholas Clegg, Dorette Corbey (suppléant Mechtild Rothe), Claude J.-M.J. Desama, Harlem Désir, Concepció Ferrer, Francesco Fiori (suppléant Anders Wijkman), Christos Folias, Norbert Glante, Michel Hansenne, Malcolm Harbour, Wolfgang Kreissl-Dörfler (suppléant Nuala Ahern), Helmut Kuhne (suppléant Erika Mann), Bernd Lange (suppléant François Zimeray), Werner Langen, Peter Liese (suppléant Konrad K. Schwaiger), Rolf Linkohr, Caroline Lucas, Linda McAvan, Eryl Margaret McNally, Albert Jan Maat (suppléant), Nelly Maes, Bill Miller (suppléant Simon Francis Murphy), Elizabeth Montfort, Luisa Morgantini, Angelika Niebler, Reino Kalervo Paasilinna, Elly Plooij-van Gorsel, John Purvis, Godelieve Quisthoudt-Rowohl, Alexander Radwan (suppléant Peter Michael Mombaur), Imelda Mary Read, Christian Foldberg Rosing, Paul Rübig, Jacques Santer (suppléant Guido Bodrato), Umberto Scapagnini, Ilka Schröder, Esko Olavi Seppänen, Antonios Trakatellis (suppléant Alain Lamassoure), Claude Turmes (suppléant Yves Piétrasanta), Jaime Valdivielso de Cué, W.G. van Velzen.

1. INTRODUCTION

Le 22 juillet 1999, la Commission a présenté une proposition de directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (COM(1999) 329 - 99/0158(COD)).

Conformément à la directive 89/107/CEE, les États membres peuvent autoriser, provisoirement et au niveau national, l'utilisation d'un nouvel additif alimentaire pour une période de deux ans au plus. Si la Commission propose d'autoriser l'utilisation de ces additifs au niveau communautaire, l'autorisation temporaire peut être maintenue dans l'État membre en question pendant une période supplémentaire de 18 mois. La nouvelle proposition est soumise à une condition préalable, à savoir un avis favorable du comité scientifique de l'alimentation humaine en l'espèce.

La proposition porte en outre sur l'adaptation de certains additifs alimentaires à l'évolution technique. Les États membres n'ont pas le droit d'étendre provisoirement l'utilisation d'un additif alimentaire autorisé, à l'instar des nouveaux additifs. Cette interdiction permet d'éviter, en Europe, l'adoption rapide d'innovations de l'industrie alimentaire, dès lors qu'il est question de multiplier les applications d'un additif alimentaire autorisé.

2. ÉVALUATION DE LA PROPOSITION

La réglementation concernant l'utilisation des additifs alimentaires est spécifique et, par conséquent, rapidement dépassée par l'évolution technique, d'où un besoin constant de la modifier. Il est important que l'industrie alimentaire européenne puisse rapidement tirer parti des innovations, et ceci de manière souple, tout en assurant au consommateur une certaine sécurité en ce qui concerne un nouvel additif alimentaire ou l'extension de ses applications. Le présent projet de modification est conforme à la procédure de la directive de base concernant les additifs alimentaires. Les modifications contenues dans la proposition de la Commission se fondent sur les besoins présentés par l'un des États membres, l'avis émis par le comité scientifique de l'alimentation humaine à ce sujet étant favorable.

3. CONCLUSIONS

1. La commission soutient les modifications présentées par la Commission, à savoir les propositions 1, 3 et 4.
2. La commission attire l'attention sur la modification 2: «Carottes pelées et coupées, prêtes à la consommation». Un produit renfermant des additifs alimentaires ne devrait être commercialisé que préalablement emballé, de façon à informer le consommateur sur l'adjonction d'additifs alimentaires aux carottes pelées, ainsi qu'à lui fournir d'éventuelles informations supplémentaires concernant, par exemple, l'utilisation de l'aliment.
3. La commission demande à la commission de l'environnement de transmettre son avis au plus vite pour que la modification des dispositions puisse se faire dans les délais et que les États membres puissent continuer à autoriser l'utilisation d'additifs alimentaires considérés comme sûrs.