

Additifs alimentaires *I**

Résolution législative du Parlement européen du 10 juillet 2007 sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil sur les additifs alimentaires (COM(2006)0428 – C6-0260/2006 – 2006/0145(COD))

(Procédure de codécision: première lecture)

Le Parlement européen,

- vu la proposition de la Commission au Parlement européen et au Conseil (COM(2006)0428)¹,
 - vu l'article 251, paragraphe 2, et l'article 95 du traité CE, conformément auxquels la proposition lui a été présentée par la Commission (C6-0260/2006),
 - vu l'avis de la commission des affaires juridiques sur la base juridique proposée,
 - vu les articles 51 et 35 de son règlement,
 - vu le rapport de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire (A6-0154/2007),
1. approuve la proposition de la Commission telle qu'amendée;
 2. demande à la Commission de le saisir à nouveau, si elle entend modifier de manière substantielle cette proposition ou la remplacer par un autre texte;
 3. charge son Président de transmettre la position du Parlement au Conseil et à la Commission.

¹ Non encore parue au Journal officiel.

Position du Parlement européen arrêtée en première lecture le 10 juillet 2007 en vue de l'adoption du règlement (CE) n° .../2008 du Parlement européen et du Conseil sur les additifs alimentaires

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 95,

vu la proposition de la Commission ||,

vu l'avis du Comité économique et social européen²,

statuant conformément à la procédure visée à l'article 251 du traité³,

considérant ce qui suit:

- (1) La libre circulation de denrées alimentaires sûres et saines constitue un aspect essentiel du marché intérieur et contribue de façon notable à la santé et au bien-être des citoyens, ainsi qu'à la défense de leurs intérêts économiques et sociaux.
- (2) Il importe d'assurer un niveau élevé de protection de la vie et la santé humaines dans l'exécution des politiques communautaires.
- (3) Le présent règlement remplace les directives et décisions précédentes sur les additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires en vue d'assurer un fonctionnement efficace du marché intérieur et un niveau élevé de protection de la santé humaine *et de l'environnement ainsi que* des intérêts des consommateurs, *et notamment des consommateurs intolérants à certaines substances*, au moyen de procédures détaillées et rationalisées.
- (4) Le présent règlement harmonise l'utilisation d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires au niveau communautaire. Il couvre l'utilisation d'additifs alimentaires dans les denrées visées à la directive 89/398/CEE du Conseil du 3 mai 1989 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière⁴ et l'utilisation de certains colorants alimentaires pour le marquage sanitaire de la viande, ainsi que la décoration et l'estampillage des œufs. Il harmonise également l'utilisation d'additifs alimentaires dans les additifs et les enzymes alimentaires, veillant ainsi à leur sûreté et leur qualité et facilitant leur stockage et leur utilisation. Auparavant, cette dernière catégorie n'était pas réglementée au niveau communautaire.

² JO C 168 du 20.7.2007, p. 34.

³ Position du Parlement européen du 10 juillet 2007.

⁴ JO L 186 du 30.6.1989, p. 27. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003 du Parlement européen et du Conseil (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

- (5) Les additifs alimentaires sont des substances qui ne sont normalement pas utilisées en tant qu'aliments, mais qui sont délibérément ajoutées à des denrées alimentaires à des fins technologiques, comme leur conservation, par exemple. Ces substances ne sont toutefois pas considérées comme additif alimentaire si elles sont utilisées pour donner une odeur et/ou un goût. En outre, les substances considérées comme denrées alimentaires et susceptibles d'avoir une fonction technologique, comme le chlorure de sodium ou le safran — utilisé comme colorant —, ainsi que les enzymes alimentaires, n'entrent pas dans le champ d'application du présent règlement. Les enzymes alimentaires sont couvertes par le règlement (CE) n° .../2007 du Parlement européen et du Conseil du ... [sur les enzymes alimentaires]⁵, ce qui exclut l'application du présent règlement.
- (6) Les substances qui ne sont pas consommées comme aliments en tant que tels mais qui sont délibérément utilisées dans la transformation d'aliments, ne subsistent qu'à l'état de résidu et n'ont aucun effet technologique sur le produit final (auxiliaires technologiques) n'entrent pas dans le champ d'application du présent règlement.
- (7) Les additifs alimentaires ne peuvent être autorisés et utilisés que s'ils répondent aux critères établis dans le présent règlement. L'utilisation d'additifs alimentaires doit être sûre, nécessaire d'un point de vue technologique; elle ne doit pas induire le consommateur en erreur et doit présenter un intérêt pour ce dernier. ***Les cas où le consommateur est induit en erreur comprennent, sans que cette liste soit exhaustive, la qualité des ingrédients utilisés, le caractère naturel du produit ou du mode de production, sa qualité nutritionnelle ou son contenu en fruits et en légumes.***
- (8) Les additifs alimentaires doivent toujours être conformes aux spécifications approuvées. Ces spécifications comportent les renseignements nécessaires à l'identification de l'additif alimentaire, y compris son origine, et décrivent les critères de pureté acceptables. Les spécifications précédemment élaborées pour les additifs alimentaires visés par la directive 95/31/CE de la Commission, du 5 juillet 1995, établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires⁶, la directive 95/45/CE de la Commission, du 26 juillet 1995, établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires⁷ et la directive 96/77/CE de la Commission du 2 décembre 1996 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants⁸, sont maintenues jusqu'à l'incorporation des additifs correspondants dans les annexes du présent règlement. Les spécifications relatives à ces additifs feront alors l'objet d'un règlement. Ces spécifications doivent être en relation directe avec les additifs figurant dans les listes communautaires en annexe du présent règlement. Cela étant, eu égard à la complexité et la teneur de ces spécifications, elles ne seront pas, dans un souci de clarté, incorporées en tant que telles dans les listes communautaires et feront l'objet d'un ou plusieurs règlements distincts.
- (9) Certains additifs alimentaires sont autorisés à des fins spécifiques dans des pratiques

⁵ JO L ...

⁶ JO L 178 du 28.7.1995, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/128/CE (JO L 346 du 9.12.2006, p. 6).

⁷ JO L 226 du 22.9.1995, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/33/CE (JO L 82 du 21.3.2006, p. 10).

⁸ JO L 339 du 30.12.1996, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/129/CE (JO L 346 du 9.12.2006, p. 15).

et traitements œnologiques admis. L'utilisation de ces additifs doit être conforme au présent règlement et aux dispositions spécifiques établies par la législation communautaire correspondante.

- (10) Dans un souci d'uniformité, il convient de procéder à l'évaluation des risques et à l'autorisation des additifs alimentaires conformément **au principe de précaution** et à la procédure établie par le règlement (CE) n° .../2007 du Parlement européen et du Conseil du ... [établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires]⁹.
- (11) Le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires¹⁰, dispose que l'Autorité européenne de sécurité des aliments (*ci-après dénommée "l'Autorité"*) doit être consultée sur les questions susceptibles de toucher la santé publique.
- (12) Un additif alimentaire relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés¹¹ doit être autorisé en application dudit règlement **ainsi que du** présent règlement.
- (13) Un additif alimentaire déjà autorisé en vertu du présent règlement et préparé au moyen de méthodes de fabrication ou de matières premières sensiblement différentes de celles visées dans l'évaluation de risques de l'Autorité ou différentes de celles prévues par les spécifications doit être soumis par l'Autorité à une évaluation axée sur les spécifications. Des méthodes de production ou matières premières sensiblement différentes pourraient consister, par exemple, en une modification de la méthode de production par l'abandon d'un procédé d'extraction à partir de plantes au profit d'un procédé de fermentation à l'aide d'un micro-organisme ou en une modification génétique du micro-organisme d'origine.
- (14) Les additifs alimentaires doivent être maintenus sous observation permanente et être réévalués chaque fois que cela sera nécessaire, compte tenu des variations des conditions d'emploi et des nouvelles informations scientifiques. **Des programmes d'évaluation spécifiques devraient être adoptés afin de réévaluer les autorisations accordées.**
- (15) Les États membres qui ont interdit l'utilisation de certains additifs dans des denrées alimentaires spécifiques considérées comme traditionnelles et produites sur leur territoire doivent pouvoir continuer d'appliquer ces interdictions. En outre, en ce qui concerne les produits comme la feta ou le salame cacciatore, le présent règlement s'applique sans préjudice des règles plus restrictives liées à l'utilisation de certaines dénominations en vertu du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil, du 20 mars 2006, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires¹² et du règlement (CE)

⁹ JO L ...

¹⁰ JO L 31 du 1.2.2002, p. 1. Règlement modifié *en dernier lieu* par le règlement de la Commission (CE) n° 575/2006 (JO L 100 du 8.4.2006, p. 3).

¹¹ JO L 268 du 18.10.2003, p. 1. Règlement modifié par le règlement de la Commission (CE) n° 1981/2006 (JO L 368 du 23.12.2006, p. 99).

¹² JO L 93 31.3.2006, p. 12. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 1791/2006 (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

n° 509/2006 du 20 mars 2006 du Conseil, relatif aux *spécialités traditionnelles garanties* des produits agricoles et des denrées alimentaires¹³.

- (16) Les additifs alimentaires restent soumis aux obligations générales en matière d'étiquetage prévues par la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard¹⁴ et, le cas échéant, par le règlement (CE) n° 1829/2003 et le règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés¹⁵. En outre, les dispositions spécifiques concernant l'étiquetage des additifs alimentaires vendus comme tels au fabricant ou au consommateur final doivent être contenues dans le présent règlement.
- (17) Les mesures nécessaires pour la mise en œuvre du présent règlement doivent être adoptées conformément à la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission¹⁶.
- (18) *Il convient en particulier d'habiliter la Commission à modifier et à mettre à jour la liste communautaire des additifs alimentaires établie au titre du présent règlement. Ces mesures ayant une portée générale et ayant pour objet de modifier ou de supprimer des éléments non essentiels du présent règlement, ou de compléter le présent règlement par l'ajout de nouveaux éléments non essentiels, elles doivent être arrêtées en conformité avec la procédure de réglementation avec contrôle prévue à l'article 5 bis de la décision 1999/468/CE.***
- (19) Pour élaborer et actualiser la législation communautaire relative aux additifs alimentaires d'une manière proportionnée et efficace, il est nécessaire de recueillir des données, de partager des informations et de coordonner les travaux entre les États membres. À cette fin, il peut être utile de réaliser des études portant sur des sujets spécifiques en vue de faciliter le processus décisionnel. Il convient que la Communauté puisse financer de telles études dans le contexte de sa procédure budgétaire. Le financement de telles mesures est couvert par le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux¹⁷ et par conséquent la base juridique pour le financement des mesures ci-dessus sera le règlement (CE) n° 882/2004.
- (20) Les États membres sont tenus de réaliser des contrôles officiels de manière à assurer le respect du présent règlement, conformément au règlement (CE) n° 882/2004.
- (21) Étant donné que l'objectif de l'action envisagée, à savoir, l'établissement de règles

¹³ JO L 93 du 31.3.2006, p. 1.

¹⁴ JO L 109 du 6.5.2000, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/142/CE de la Commission (JO L 368 du 23.12.2006, p. 110).

¹⁵ JO L 268 du 18.10.2003, p. 24.

¹⁶ JO L 184 du 17.7.1999, p. 23. Décision modifiée par la décision 2006/512/CE (JO L 200 du 22.7.2006, p. 11.)

¹⁷ JO L 165 du 30.4.2004, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 1791/2006.

communautaires relatives à l'utilisation d'additifs alimentaires, ne peut être réalisé de manière suffisante par les États membres et peut donc, dans le but d'assurer l'unité du marché et un niveau élevé de protection des consommateurs, être réalisé de manière plus satisfaisante au niveau de la Communauté, celle-ci peut adopter des mesures conformément au principe de subsidiarité établi à l'article 5 du traité. Conformément au principe de proportionnalité tel qu'énoncé audit article, le présent règlement n'excède pas ce qui est nécessaire pour atteindre cet objectif.

- (22) À la suite de l'adoption du présent règlement, la Commission, aidée par le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, ***devrait réévaluer l'ensemble des autorisations existantes au regard des conditions d'autorisation établies dans le présent règlement.*** Tous les additifs alimentaires dont l'autorisation sera maintenue dans la Communauté doivent être transférés sur les listes communautaires dans les annexes II et III du présent règlement. L'annexe III du présent règlement doit être complétée par les autres additifs alimentaires utilisés dans les additifs et enzymes alimentaires, ainsi que par leurs conditions d'utilisation, conformément au règlement (CE) n° .../2007 [établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires]. Les dispositions de l'annexe III autres que celles concernant les supports d'additifs alimentaires ne seront pas applicables avant le [1.1.2011], pour ménager une période de transition adaptée.
- (23) Sans préjudice des résultats de cet examen, la Commission élaborera, un an après l'adoption du présent règlement, un programme pour la réévaluation par l'Autorité de la sécurité des additifs alimentaires précédemment autorisés dans la Communauté. Ce programme définira les besoins et l'ordre de priorité selon lesquels les additifs alimentaires doivent être examinés.
- (24) Le présent règlement abroge et remplace les actes suivants: directive 62/2645/CEE du Conseil relative au rapprochement des réglementations des États membres concernant les matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine¹⁸, ||; directive 78/663/CEE du Conseil, du 25 juillet 1978, établissant des critères de pureté spécifiques pour les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants pouvant être employés dans les denrées alimentaires¹⁹; directive 78/664/CEE du Conseil, du 25 juillet 1978, portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les substances ayant des effets antioxydants et pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine²⁰; première directive 81/712/CEE de la Commission, du 28 juillet 1981, portant fixation des méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle des critères de pureté de certains additifs alimentaires²¹; directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine²²; directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées

¹⁸ JO || 115 du 11.11.1962, p. 2645/62. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 95/45/CE (JO L 226 du 22.9.1995, p. 1).

¹⁹ JO L 223 du 14.8.1978, p. 7. Directive modifiée *en dernier lieu* par la directive 92/4/CE de la Commission (JO L 55 du 29.2.1992, p. 96).

²⁰ JO L 223 du 14.8.1978, p. 30. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 96/77/CE de la Commission.

²¹ JO L 257 du 10.9.1981, p. 1.

²² JO L 40 du 11.2.1989, p. 27. Directive modifiée en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003 ||

alimentaires²³; directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires²⁴; directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 février 1995, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants²⁵; décision n° 292/97/CE du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 1996 relative au maintien de législations nationales concernant l'interdiction frappant l'utilisation de certains additifs dans la production de certaines denrées alimentaires spécifiques²⁶ et décision 2002/247/CE de la Commission du 27 mars 2002 suspendant la mise sur le marché et l'importation de confiseries gélifiées contenant l'additif alimentaire E 425 konjac²⁷. Toutefois, certaines dispositions de ces actes resteront en vigueur durant une période transitoire qui doit permettre de préparer les listes communautaires qui figurent en annexe du présent règlement,

ONT ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

CHAPITRE I

OBJET, CHAMP D'APPLICATION ET DÉFINITIONS

Article premier

Objet

Le présent règlement énonce des règles relatives aux additifs alimentaires utilisés dans des denrées alimentaires dans le but d'assurer le fonctionnement efficace du marché intérieur et un niveau élevé de protection de la santé humaine **■**, des consommateurs *et de l'environnement*.

À ces fins, le règlement établit:

- a) les listes communautaires des additifs alimentaires autorisés;
- b) les conditions d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées, *y compris* les additifs et les enzymes alimentaires, *visés par le règlement (CE) n° .../2007 [sur les enzymes alimentaires] et comprenant les arômes alimentaires visés par le règlement (CE) n° .../2007 [relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes]*;
- c) les règles concernant l'étiquetage des additifs alimentaires commercialisés en tant que tels.

Article 2

Champ d'application

1. Le présent règlement s'applique aux additifs alimentaires.
2. Il ne s'applique pas aux substances ci-après, sauf si elles sont utilisées en tant

²³ JO L 237 du 10.9.1994, p. 3. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/52/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 204 du 26.7.2006, p. 10).

²⁴ JO L 237 du 10.9.1994, p. 13. Directive modifiée par le règlement (CE) n° 1882/2003.

²⁵ JO L 61 du 18.3.1995, p. 3. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/52/CE.

²⁶ JO L 48 du 19.2.1997, p. 13.

²⁷ JO L 84 du 28.3.2002, p. 69.

qu'additifs alimentaires:

- a) les auxiliaires technologiques;
 - b) les substances utilisées pour la protection des plantes et des produits végétaux conformément à la réglementation communautaire applicable dans le domaine phytosanitaire, *à l'exception des produits phytopharmaceutiques utilisés comme agents conservateurs après la récolte*;
 - c) les substances ajoutées aux denrées alimentaires en tant que nutriments;
 - d) les substances utilisées pour le traitement de l'eau destinée à la consommation humaine relevant de la directive 98/83/CE du Conseil²⁸.
 - e) *les cultures microbiennes qui sont utilisées dans la fabrication de denrées alimentaires et qui peuvent produire des additifs alimentaires mais qui ne sont pas spécialement utilisées pour les produire.*
3. Le présent règlement ne s'applique pas aux enzymes alimentaires entrant dans le champ d'application du règlement (CE) n° .../2007 [sur les enzymes alimentaires].
 4. Le présent règlement s'applique sans préjudice des règles communautaires spécifiques concernant l'utilisation d'additifs alimentaires:
 - a) dans des denrées alimentaires spécifiques;
 - b) à des fins autres que celles visées au présent règlement.
 5. En tant que de besoin, il peut être décidé selon la procédure *de réglementation avec contrôle* visée à *l'article 28, paragraphe 3*, si une substance relève ou non du présent règlement.
 6. *Aucun additif alimentaire et/ou aucune denrée alimentaire contenant un additif alimentaire ne peut être mis sur le marché si l'utilisation de cet additif alimentaire ne satisfait pas aux exigences du présent règlement.*

Article 3

Définitions

1. Aux fins du présent règlement, les définitions énoncées dans les règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 1829/2003 s'appliquent.
2. Les définitions suivantes s'appliquent également:
 - a) on entend par "additif alimentaire" toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction délibérée – dans un but technologique – dans les denrées alimentaires au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage débouche, ou peut raisonnablement être considérée comme débouchant sur sa transformation ou sur la transformation de ses dérivés, directement ou indirectement, en un composant de ces denrées alimentaires;

²⁸ JO L 330 du 5.12.1998, p. 32. Directive modifiée par le règlement (CE) n° 1882/2003.

ne sont pas considérés comme additifs alimentaires:

- i) les monosaccharides, les disaccharides, les oligosaccharides, ou les denrées alimentaires qui les contiennent, lorsqu'ils sont utilisés pour leurs propriétés édulcorantes;
 - ii) les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, y compris les arômes entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, utilisées en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, conjuguées à un effet colorant secondaire *et à une fonction technologique supplémentaire*;
 - iii) les substances entrant dans la composition d'une couche ou d'une enveloppe de protection ne faisant pas partie de l'aliment et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cet aliment;
 - iv) les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes, ou d'un mélange des deux, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium ("pectine liquide");
 - v) les bases de gommes à mâcher;
 - vi) la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou liquéfié, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;
 - vii) le chlorure d'ammonium;
 - viii) le plasma sanguin, les protéines du sang, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;
 - ix) les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels qui n'ont pas de fonction technologique;
 - x) les caséinates et la caséine;
 - xi) l'inuline;
- b) on entend par "auxiliaire technologique" toute substance:
- i) non consommée comme ingrédient alimentaire en soi,
 - ii) délibérément utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation, et
 - iii) pouvant résulter dans la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini;
- c) on entend par "catégorie fonctionnelle" l'une des catégories établies dans l'annexe I sur la base de la fonction technologique exercée par l'additif dans la denrée alimentaire;

- d) on entend par "denrée alimentaire non transformée" toute denrée alimentaire qui n'a subi aucun traitement entraînant une modification sensible de l'état initial de l'aliment; à cet égard, les opérations suivantes ne sont pas considérées comme entraînant une modification sensible: division, séparation, tranchage, désossement, hachage, écorchement, épluchage, pelage, mouture, découpage, lavage, parage, surgélation, congélation, réfrigération, broyage, décorticage, conditionnement ou déballage;
- e) on entend par "denrée alimentaire sans sucres ajoutés", toute denrée alimentaire:
 - i) à laquelle n'a été ajoutée aucun monosaccharide **ou** disaccharide; ou
 - ii) vierge de toute denrée alimentaire contenant des monosaccharides **ou** des disaccharides utilisée pour ses propriétés édulcorantes;
- f) on entend par "denrée alimentaire à valeur énergétique réduite" toute denrée alimentaire dont la valeur énergétique a été réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire;
- g) on entend par "édulcorant de table" toute préparation à partir d'édulcorants autorisés susceptible de contenir d'autres additifs et/ou ingrédients alimentaires et destinée à être vendue au consommateur final en tant que substitut **des sucres**;
- h) on entend par "denrée alimentaire à teneur réduite en sucres" toute denrée alimentaire dont la réduction totale de la teneur en monosaccharides et en disaccharides est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire;**
- i) on entend par "quantum satis" une indication par laquelle aucune quantité maximale n'est spécifiée. Toutefois, les additifs sont employés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en quantité ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à condition de ne pas induire le consommateur en erreur.**

CHAPITRE II

LISTES COMMUNAUTAIRES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS

Article 4

Listes communautaires des additifs alimentaires

1. Seuls les additifs alimentaires figurant dans la liste communautaire de l'annexe II peuvent être mis sur le marché en tant que tels et utilisés dans l'alimentation, y compris dans les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière relevant de la directive 89/398/CEE.
2. Seuls les additifs alimentaires figurant dans la liste communautaire de l'annexe III peuvent être utilisés dans des additifs et des enzymes alimentaires.
3. La liste des additifs alimentaires de l'annexe II est établie sur la base des catégories de denrées alimentaires auxquelles ils peuvent être ajoutés.
4. La liste des additifs alimentaires de l'annexe III est établie sur la base des additifs et enzymes alimentaires ou des catégories d'additifs et d'enzymes alimentaires auxquels ils peuvent être ajoutés.

5. Les additifs alimentaires doivent toujours être conformes aux spécifications visées à l'article 12.

Article 5

Conditions générales pour l'inclusion d'additifs alimentaires dans les listes communautaires et pour leur utilisation

1. Un additif alimentaire ne peut être inclus dans les listes communautaires des annexes II et III que s'il satisfait aux conditions suivantes:

- a) il ne pose, selon les preuves scientifiques disponibles, aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur aux doses proposées;
- b) il existe une nécessité technologique suffisante, *en termes d'avantages pour le consommateur*, qui ne peut être satisfaite par d'autres méthodes économiquement et technologiquement utilisables;
- c) son utilisation n'induit pas le consommateur en erreur.
- d) *il n'a, selon les preuves scientifiques disponibles, aucun effet négatif sur l'environnement durant son cycle de vie.*

2. Pour être inclus dans les listes communautaires des annexes II et III, un additif alimentaire doit présenter des avantages ou un intérêt pour le consommateur et doit, par conséquent, contribuer à la concrétisation d'un ou de plusieurs des objectifs suivants:

- a) conserver la qualité nutritive des aliments;
- b) fournir les ingrédients ou constituants nécessaires à la fabrication de produits alimentaires destinés à des groupes de consommateurs ayant des besoins nutritionnels particuliers;
- c) accroître la capacité de conservation ou la stabilité d'un aliment ou améliorer ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas altérer la nature, la consistance ou la qualité de l'aliment d'une manière susceptible de tromper le consommateur. *Tromper le consommateur inclut, notamment, les éléments relatifs à la fraîcheur et à la qualité des ingrédients utilisés, le caractère naturel du produit ou le contenu en fruits et en légumes;*
- d) aider à la fabrication, à la transformation, à la préparation, au traitement, à l'emballage, au transport ou à l'entreposage des aliments, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour déguiser les effets de l'emploi de matières premières défectueuses ou de méthodes inappropriées, y compris des pratiques ou techniques antihygiéniques, au cours d'une de ces opérations.

3. En dérogation au point a) du paragraphe 2, un additif alimentaire ayant pour effet de réduire la qualité nutritionnelle d'un aliment peut être inclus dans la liste communautaire de l'annexe II à condition:

- a) que la denrée ne constitue pas une composante essentielle d'un régime alimentaire normal, ou

- b) que cet additif soit nécessaire à la fabrication de produits alimentaires destinés à des groupes de consommateurs ayant des besoins nutritionnels particuliers.

4. À l'exception de connaissances ou d'informations couvertes par la propriété exclusive, dont il convient de conserver le caractère confidentiel, l'autorisation d'un additif alimentaire mentionne explicitement, et de manière transparente, l'examen des critères définis aux paragraphes 1 à 3 et motive la décision finale.

Article 6

Conditions spécifiques applicables aux édulcorants

Un additif alimentaire ne peut être inscrit sur la liste communautaire de l'annexe II dans la catégorie des édulcorants que si, outre les objectifs exposés à l'article 5, paragraphe 2, il sert également un ou plusieurs des objectifs suivants:

- a) remplacement des sucres pour la fabrication de denrées alimentaires à valeur énergétique réduite, de denrées non cariogènes, **de denrées alimentaires à teneur réduite en sucres** ou d'aliments sans sucres ajoutés;

■

- b) fabrication de denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière telles que définies à l'article 1, paragraphe 2, point a), de la directive 89/398/CEE.

Article 7

Conditions spécifiques applicables aux colorants

Un additif alimentaire ne peut être inclus dans la liste communautaire de l'annexe II dans la catégorie des colorants que si, outre les objectifs exposés à l'article 5, paragraphe 2, il sert également un ou plusieurs des objectifs suivants:

- a) rétablissement de l'aspect initial des denrées alimentaires dont la couleur a été altérée par la transformation, le stockage, l'emballage et la distribution et dont l'attrait visuel se trouve ainsi diminué;
- b) amélioration de l'attractivité visuelle de denrées alimentaires;
- c) coloration de denrées alimentaires normalement incolores.

Toutefois, la présence de l'additif ne doit pas amener indûment le consommateur à croire à la présence, dans l'aliment, d'ingrédients autres que ceux qui y sont présents.

Article 8

Catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires

1. Les additifs alimentaires sont classés dans l'une des catégories fonctionnelles de l'annexe I sur la base de leur principale fonction technologique.

Le classement d'un additif alimentaire dans une catégorie fonctionnelle n'exclut pas son utilisation à d'autres fins.

2. Eu égard aux progrès scientifiques ou aux évolutions technologiques, des catégories

fonctionnelles supplémentaires pourront, en tant que de besoin, être ajoutées à l'annexe I selon la procédure visée à l'article 28, paragraphe 2.

Article 9

Contenu des listes communautaires d'additifs alimentaires

1. Un additif alimentaire qui satisfait aux conditions exposées aux articles 5, 6 et 7 peut, conformément à la procédure prévue par le règlement (CE) n°.../2007 [*établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires*], être inclus:

- a) dans la liste communautaire de l'annexe II du présent règlement, et
- b) dans la liste communautaire de l'annexe III du présent règlement.

2. Dans les listes communautaires des annexes II et III, l'entrée correspondant à un additif alimentaire spécifie:

- a) le nom de l'additif alimentaire, ***du groupe d'additifs*** et, le cas échéant, son numéro E;
- b) les denrées alimentaires, ***les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires ou les arômes alimentaires auxquels*** il peut être ajouté;
- c) les conditions dans lesquelles il peut être utilisé;
- d) le cas échéant, les restrictions concernant sa vente directe aux consommateurs.
- e) ***les autres additifs alimentaires qui ne peuvent pas être utilisés en combinaison avec lui.***

3. Les listes communautaires des annexes II et III sont modifiées selon la procédure prévue par le règlement (CE) n° .../2007 [*établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires*].

Article 10

Quantités d'additifs alimentaires

1. Dans le contexte de la détermination des conditions d'utilisation visées à l'article 9, paragraphe 2, point c):

- a) la quantité utilisée doit être limitée à la dose minimale nécessaire pour atteindre l'effet désiré;
- b) la quantité spécifiée tient compte:
 - i) de la dose journalière admissible ou réputée équivalente établie pour l'additif alimentaire et de l'apport quotidien probable de cet additif, toutes sources confondues,
 - ii) lorsque l'additif alimentaire doit être employé dans des denrées consommées par des groupes spéciaux de consommateurs, de la dose journalière admissible pour ces consommateurs.

2. *Si l'utilisation des nanotechnologies est autorisée, une valeur limite spécifique doit être fixée conformément au paragraphe 1, point a).*

3. Lorsque les circonstances s'y prêtent, aucune limite maximale n'est spécifiée pour un additif alimentaire (*quantum satis*). L'additif est alors employé conformément à *la définition énoncée à l'article 3, paragraphe 2, point i).*

4. Les quantités maximales d'additifs alimentaires, *au besoin après dilution*, visées à l'annexe II s'appliquent, sauf indication contraire, à des denrées alimentaires prêtes à être consommées préparées conformément au mode d'emploi.

5. Les quantités maximales de colorant visées à l'annexe II s'appliquent, sauf indication contraire, à la quantité de principe colorant contenue dans la préparation colorante.

Article 11

Additifs alimentaires relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003

Un additif alimentaire *obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM), à l'aide d'OGM ou par des OGM, ou entrant dans le champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003 et qui n'est pas encore repris dans les listes communautaires des annexes II et III du présent règlement* ne peut y être inscrit, *conformément au présent règlement, que lorsqu'il est couvert par une autorisation délivrée* conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 1829/2003. *L'étiquette doit comporter clairement la mention "obtenu par des OGM" ou "obtenu à partir d'OGM" à côté de son nom ou de son numéro E.*

Article 12

Spécifications des additifs alimentaires

Les spécifications des additifs alimentaires relatives, notamment, à l'origine, aux critères de pureté et à tout autre renseignement pertinent sont adoptées lors de la première inscription de l'additif sur les listes des annexes II et III, conformément à la procédure visée au règlement (CE) n° .../2007 [établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires].

CHAPITRE III

UTILISATION D'ADDITIFS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Article 13

Utilisation d'additifs alimentaires dans les denrées non transformées

L'utilisation d'additifs alimentaires dans des denrées alimentaires non transformées est prohibée, sauf si elle est spécifiquement prévue par l'annexe II.

Article 14

Utilisation de colorants et d'édulcorants dans les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

L'utilisation de colorants et d'édulcorants est prohibée dans les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge visés par la directive 89/398/CEE, y compris dans les aliments diététiques utilisés chez les nourrissons et les enfants en bas âge à des fins médicales,

sauf dispositions spécifiques de l'annexe II du présent règlement.

Article 15

Utilisation de colorants à des fins de marquage

Seuls les colorants alimentaires répertoriés dans l'annexe II du présent règlement peuvent être utilisés pour le marquage sanitaire prévu par la directive 91/497/CEE du Conseil du 29 juillet 1991 modifiant et codifiant la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches pour l'étendre à la production et la mise sur le marché de viandes fraîches²⁹ et l'apposition de toute autre marque requise sur des produits carnés, pour la coloration décorative ou l'estampillage des coquilles d'œufs, conformément au règlement (CE) n° 557/2007 de la Commission du 23 mai 2007 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1028/2006 du Conseil concernant les normes de commercialisation applicables aux œufs³⁰.

Article 16

Principe de transfert

1. La présence d'un additif alimentaire est autorisée:
 - i) dans une denrée alimentaire composée autre que celles visées à l'annexe II, lorsque l'additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent cette denrée alimentaire composée;
 - j) dans une denrée alimentaire à laquelle a été ajoutée **un additif alimentaire, une enzyme alimentaire ou** un arôme, lorsque l'additif alimentaire:
 - i) est autorisé dans **l'additif alimentaire, l'enzyme alimentaire ou** l'arôme conformément au présent règlement;
 - ii) a été transféré dans la denrée alimentaire par l'intermédiaire de **l'additif alimentaire, de l'enzyme alimentaire ou de** l'arôme;
 - iii) n'a aucune fonction technologique dans la denrée alimentaire finale;
 - k) dans une denrée alimentaire exclusivement destinée à la préparation d'une denrée composée, à condition que cette dernière soit conforme au présent règlement.
2. Le paragraphe 1 du présent article ne s'applique pas aux préparations pour nourrissons, aux préparations de suite, aux aliments et aliments pour bébé transformés à base de céréales, ainsi qu'aux aliments diététiques destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge utilisés à des fins médicales particulières conformément à la directive 89/398/CEE, sauf dispositions contraires spécifiques.
3. Lorsqu'un additif alimentaire ajouté à un arôme, un additif ou une enzyme alimentaire a une fonction technologique dans la denrée alimentaire à laquelle il est adjoint, il est considéré comme additif de cette denrée alimentaire, et non de l'arôme, de l'additif ou de l'enzyme alimentaire ajouté.

²⁹ JO L 268 du 24.9.1991, p. 69. Directive modifiée par le règlement (CE) n° 806/2003 du Conseil (JO L 122 du 16.5.2003, p. 1).

³⁰ JO L 132 du 24.5.2007, p. 5.

4. Sans préjudice des dispositions du paragraphe 1, la présence d'un édulcorant intense est autorisée dans les denrées alimentaires composées sans sucres ajoutés ou à valeur énergétique réduite, dans les denrées composées diététiques destinées à un régime hypocalorique et les denrées composées à durée de conservation prolongée, pour autant que cet édulcorant soit autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée.

Article 17

Décisions d'interprétation

Au besoin, il est déterminé conformément à la procédure *de réglementation avec contrôle* visée à **l'article 28, paragraphe 3**:

- a) si une denrée alimentaire donnée appartient à une catégorie d'aliments visée à l'annexe II, ou
- b) si un additif alimentaire répertorié dans les listes des annexes II et III et autorisé sur la base du principe "quantum satis" est utilisé conformément aux critères visés à l'article 10, *paragraphe 3*.

Article 18

Denrées alimentaires traditionnelles

Les États membres qui figurent dans la liste de l'annexe IV peuvent continuer d'interdire l'utilisation de certaines catégories d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires traditionnelles répertoriées dans cette annexe et produites sur leur territoire.

CHAPITRE IV

ÉTIQUETAGE

SECTION 1

ÉTIQUETAGE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES NON DESTINÉS À LA VENTE AU CONSOMMATEUR FINAL

Article 19

Étiquetage des additifs alimentaires non destinés à la vente au consommateur final

Les additifs alimentaires non destinés à la vente au consommateur final, qu'ils soient vendus seuls ou mélangés entre eux et/ou avec des ingrédients au sens de l'article 6, paragraphe 4, de la directive 2000/13/CE, ne peuvent être commercialisés que les indications visées aux articles 20 à 23 du présent règlement sont apposées de manière visible, clairement lisible et indélébile sur leur emballage ou récipient.

Article 20

Exigences en matière d'information concernant l'identification des additifs alimentaires

1. Les additifs alimentaires non destinés à la vente au consommateur final, vendus seuls ou mélangés entre eux, portent sur leur emballage ou récipient les informations suivantes concernant chacun des additifs:

- a) le nom et/ou le numéro E établis par le présent règlement; ou
 - b) à défaut du nom et/ou du numéro E visés au point a), une description de l'additif suffisamment claire pour le distinguer des produits avec lesquels il est susceptible d'être confondu.
2. Lorsque les additifs alimentaires sont vendus mélangés entre eux, les informations visées au paragraphe 1 sont données pour chacun des additifs dans l'ordre décroissant de leur pourcentage pondéral.

Article 21

Exigences en matière d'information lorsque d'autres substances, matières ou ingrédients alimentaires sont incorporés à l'additif alimentaire

Lorsque des substances, matières ou ingrédients alimentaires autres que des additifs alimentaires sont incorporés à des additifs alimentaires non destinés à la vente au consommateur final afin d'en faciliter l'entreposage, la vente, la normalisation, la dilution ou la dissolution, l'emballage, le récipient ou les documents d'accompagnement de ces additifs portent les informations visées à l'article 20 et indiquent chacun des composants dans l'ordre décroissant de leur pourcentage pondéral.

Article 22

Exigences en matière d'information lorsque des additifs alimentaires sont mélangés à d'autres ingrédients alimentaires

Lorsque des additifs alimentaires non destinés à la vente au consommateur final sont mélangés à d'autres ingrédients alimentaires, leur emballage ou récipient indique la liste de l'ensemble des composants dans l'ordre décroissant de leur pourcentage pondéral.

Article 23

Exigences générales en matière d'information concernant les additifs alimentaires

1. L'emballage ou le récipient des additifs non destinés à la vente au consommateur final porte les informations suivantes:
 - a) soit la mention "Pour utilisation dans les denrées alimentaires", soit la mention "Pour denrées alimentaires, utilisation limitée", soit une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'additif est destiné;
 - b) le cas échéant, les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
 - c) le mode d'emploi, au cas où son absence ferait obstacle à un usage approprié de l'additif alimentaire;
 - d) une marque permettant d'identifier le lot;
 - e) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, conditionneur ou vendeur;
 - f) lorsqu'un composant de l'additif alimentaire est soumis à une limite quantitative dans les denrées alimentaires, la proportion de ce composant dans l'additif ou des renseignements sur la composition de l'additif propres à permettre à l'acheteur de veiller au respect des contraintes de quantité dans les denrées alimentaires; si la même

limitation quantitative s'applique à un groupe de composants utilisés séparément ou en combinaison, le pourcentage combiné peut être indiqué par un seul chiffre; une limitation quantitative est exprimée soit numériquement, soit selon le principe quantum satis;

- g) la quantité nette;
- h) s'il y a lieu, des informations sur tout additif alimentaire ou toute autre substance visé aux articles 20, 21 et 22 du présent règlement et figurant dans la liste de l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.
- i) la date de durabilité minimale.*

2. Par dérogation au paragraphe 1, les informations prévues aux points c) à f) et **aux points h) et i)** de ce paragraphe peuvent figurer uniquement sur les documents commerciaux relatifs au lot, à fournir avec ou avant la livraison, à condition que la mention "Destiné à la fabrication de denrées alimentaires et non à la vente au détail" apparaisse en un endroit bien visible de l'emballage ou du récipient du produit en question.

3. En dérogation aux exigences en matière d'étiquetage et d'information prévues aux articles 19 à 22 ainsi qu'au paragraphe 1 du présent article, pour les livraisons en vrac, toutes les informations peuvent figurer sur les documents d'accompagnement à fournir avec ou avant la livraison.

SECTION 2

ÉTIQUETAGE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DESTINÉS À LA VENTE AU CONSOMMATEUR FINAL

Article 24

Étiquetage des additifs alimentaires destinés à la vente au consommateur final

1. Sans préjudice des dispositions de la directive 2000/13/CE, les additifs alimentaires destinés à la vente au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si les indications ci-après sont apposées de manière visible, clairement lisible et indélébile sur leur emballage ou récipient:

- a) la dénomination de vente de l'additif; cette dénomination est constituée du nom établi par toute disposition communautaire applicable à l'additif alimentaire concerné, ainsi que de son numéro E;
- b) les informations requises en vertu des articles 20, 21 et 22, ainsi que des points a) à e), g) et h) de l'article 23, paragraphe 1.

2. La dénomination de vente des édulcorants de table doit comporter la mention "Édulcorant de table à base de ...", complétée par le nom de la ou des substances édulcorantes entrant dans leur composition.

3. L'étiquetage des édulcorants de table contenant des polyols et/ou de l'aspartame et/ou du sel d'aspartame-acésulfame doit porter les avertissements suivants:

- a) polyols: "Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs";

b) aspartame/sel d'aspartame-acésulfame: "Contient une source de phénylalanine".

4. L'étiquetage des additifs alimentaires contenant des teintures azoïques doit porter l'avertissement "les teintures azoïques peuvent avoir un effet allergénique".

SECTION 3

AUTRES EXIGENCES EN MATIERE D'ETIQUETAGE

Article 25

Autres exigences en matière d'étiquetage

1. Les articles 19 à 24 s'appliquent sans préjudice des dispositions législatives, réglementaires ou administratives plus détaillées ou plus étendues relatives à la métrologie ou à la présentation, à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage de substances et préparations dangereuses ou au transport de telles substances.

2. Les informations visées aux articles 19 à 24 sont libellées dans une langue facilement compréhensible par les acheteurs.

L'État membre dans lequel le produit est commercialisé peut, conformément au traité, imposer sur son territoire que l'étiquetage fournisse ces informations dans une ou plusieurs langues qu'il détermine parmi les langues officielles de la Communauté. Les premier et deuxième alinéas du présent paragraphe ne font pas obstacle à l'indication de ces informations en plusieurs langues.

CHAPITRE V

DISPOSITIONS PROCÉDURALES ET MISE EN APPLICATION

Article 26

Obligation d'information

1. Le fabricant ou l'utilisateur d'un additif alimentaire est tenu de transmettre immédiatement à la Commission toute nouvelle information scientifique ou technique susceptible d'influer sur l'évaluation de la sécurité de cet additif.

2. Le fabricant ou l'utilisateur d'un additif alimentaire est tenu d'informer la Commission, sur demande, des usages réels de cet additif.

Article 27

Suivi de la consommation d'additifs alimentaires

1. Les États membres disposent d'un système de suivi de la consommation et de l'utilisation d'additifs alimentaires ***fondé sur le risque*** et communiquent leurs conclusions tous les ans à la Commission et à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après "l'Autorité").

2. Après consultation de l'Autorité, une méthode commune pour la collecte par les États membres d'informations sur la consommation d'additifs alimentaires dans la Communauté ***est*** adoptée selon la procédure ***de réglementation avec contrôle*** visée à l'article 28, ***paragraphe 3***.

Article 28

Comité

1. La Commission est assistée par le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (ci-après "le Comité").

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à trois mois.

3. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, l'article 5 bis, paragraphes 1 à 4, et l'article 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

||

Article 29

Financement communautaire des politiques harmonisées

La base légale pour le financement des mesures engendrées par ce règlement est le règlement (CE) n° 882/2004 article 66(1)(c).

CHAPITRE VI

DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

Article 30

Établissement de listes communautaires des additifs alimentaires

1. Les additifs autorisés dans les denrées alimentaires en vertu des directives 94/35/CE, 94/36/CE et 95/2/CE avant l'entrée en vigueur du présent règlement, ainsi que leurs conditions d'utilisation, sont répertoriés dans l'annexe II du présent règlement après que leur conformité aux articles 5, 6 et 7 du présent règlement a été examinée suivant la procédure **de réglementation avec contrôle** visée à l'article 28, **paragraphe 3**. Cet examen n'inclut pas une nouvelle évaluation des risques, qui incombe à l'Autorité. Il doit être achevé avant le [...].

2. Les additifs autorisés dans les denrées alimentaires en tant que supports admis au titre de l'annexe V de la directive 95/2/CE, ainsi que leurs conditions d'utilisation, sont répertoriés dans l'annexe III, partie 1, du présent règlement après examen de leur conformité à l'article 5 du présent règlement suivant la procédure **de réglementation avec contrôle** visée à l'article 28, **paragraphe 3**. Cet examen n'inclut pas une nouvelle évaluation des risques, qui incombe à l'Autorité. Il doit être achevé avant le [...].

3. Les spécifications des additifs alimentaires visés aux paragraphes 1 et 2 du présent article sont adoptées, conformément au règlement (CE) n° .../2007 [établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires], lors de l'inclusion de ces additifs dans les annexes conformément aux dispositions desdits paragraphes.

4. Toutes mesures transitoires appropriées peuvent être arrêtées selon la procédure **de réglementation avec contrôle** visée à l'article 28, **paragraphe 2 bis**.

Article 31

Réévaluations des additifs alimentaires autorisés

1. Les additifs alimentaires *présents sur le marché* à la date d'entrée en vigueur du présent règlement, *mais n'ayant pas fait l'objet d'un examen ni reçu un avis positif du comité scientifique de l'alimentation humaine ou de l'Autorité* font l'objet d'une nouvelle évaluation de risques réalisée par l'Autorité. *Ces additifs seront autorisés à être présents sur le marché jusqu'à la réalisation de la nouvelle évaluation de risques par l'Autorité.*

2. *L'évaluation des risques par l'Autorité fait partie de la réévaluation à laquelle la Commission, aidée par le Comité, procède pour tous les additifs alimentaires autorisés avant l'entrée en vigueur du présent règlement. Cette réévaluation a lieu selon les conditions d'autorisation établies dans le présent règlement ainsi que selon une appréciation de la consommation et de la gestion des risques.*

Tous les additifs alimentaires dont l'autorisation sera maintenue dans la Communauté sont transférés sur les listes communautaires des annexes II et III du présent règlement. L'annexe III du présent règlement est complétée par les autres additifs alimentaires utilisés dans les additifs et enzymes alimentaires, ainsi que par leurs conditions d'utilisation, conformément au règlement (CE) n°/2007 [établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires]. Les dispositions de l'annexe III autres que celles concernant les supports d'additifs alimentaires ne seront pas applicables avant le [1.1.2011], pour ménager une période de transition adaptée.

*Cette réévaluation se base sur un programme d'évaluation adopté, après consultation de l'Autorité, au plus tard le ...**, conformément à la procédure *de réglementation avec contrôle* visée à l'article 28, *paragraphe 3*. Ce programme d'évaluation est publié au Journal officiel de l'Union européenne.

3. *Au terme du programme d'évaluation visé au paragraphe 2 et après consultation de l'Autorité, un nouveau programme d'évaluation est adopté en vue de l'autorisation prévue par le présent règlement. Ce nouveau programme est adopté conformément à la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 28, paragraphe 3, et publié au Journal officiel de l'Union européenne.*

4. *Les additifs alimentaires et les utilisations auxquels on n'a plus recours sont retirés des annexes lors de la réévaluation de l'autorisation.*

Article 32

Abrogation

1. Les actes suivants sont abrogés:

a) directive 62/2645/CEE;

||

b) directive 78/663/CEE;

c) directive 78/664/CEE;

* JO: un an après la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

- d) directive 81/712/CEE;
- e) directive 89/107/CEE;
- f) directive 94/35/CE;
- g) directive 94/36/CE;
- h) directive 95/2/CE;
- i) décision n° 292/97/CE ;
- j) décision 2002/247/CE.

2. Les références aux actes abrogés sont considérées comme faites au présent règlement.

Article 33

Dispositions transitoires

Par dérogation à l'article 32, les dispositions suivantes continuent de s'appliquer jusqu'au [...]:

- a) article 2, paragraphes 1, 2 et 4, de la directive 94/35/CE, ainsi que son annexe;
- b) article 2, paragraphes 1 à 6, 8, 9 et 10, de la directive 94/36/CE, ainsi que ses annexes I à V;
- c) articles 2 et 4 de la directive 95/2/CE, ainsi que ses annexes I à VI.

Par dérogation au point c), les autorisations concernant le E 1103 (Invertase) et le E 1105 (Lysozyme) établies par la directive 95/2/CE sont abrogées à compter de la date d'entrée en application de la liste communautaire des enzymes alimentaires conformément à l'article 18 du *règlement (CE) n° .../2008* [concernant les enzymes alimentaires].

Article 34

Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel de l'Union européenne.

Il est applicable à partir du ...*.

L'article 4, paragraphe 2, s'applique toutefois aux parties 2 et 3 de l'annexe III à partir du [1^{er} janvier 2011].

Les denrées alimentaires qui ne répondent pas aux exigences du présent règlement mais qui sont produites conformément à la législation communautaire peuvent continuer à être commercialisées jusqu'à la fin de leur durée de conservation.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

* Un an après la date de publication du présent règlement].

Fait à Bruxelles, le

Par le Parlement européen
Le Président

Par le Conseil
Le Président

ANNEXE I

Catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires et d'additifs alimentaires dans les additifs et les enzymes alimentaires

1. Les "édulcorants" (édulcorants de charge et édulcorants intenses) sont des substances qui servent à donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ou qui sont utilisées dans des édulcorants de table.
2. Les "colorants" sont des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres substances naturelles qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation. Sont des colorants au sens du présent règlement les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matières de base naturelles par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques.
3. Les "conservateurs" sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes.
4. Les "antioxydants" sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur.
5. Les "supports" sont des substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, ***un nutriment ou une autre substance ajoutée à une denrée alimentaire (ou à un aliment ou un complément alimentaire) à des fins nutritionnelles ou physiologiques*** sans modifier sa fonction technologique (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation.
6. Les "acidifiants" sont des substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent une saveur acidulée.
7. Les "correcteurs d'acidité" sont des substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.
8. Les "anti-agglomérants" sont des substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules;
9. Les "antimoussants" sont des substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse.
10. Les "agents de charge" sont des substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.
11. Les "émulsifiants" sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles, telles que l'huile et l'eau.
12. Les "sels de fonte" sont des substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.

13. Les "affermissants" sont des substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel.
14. Les "exhausteurs de goût" sont des substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire.
15. Les "agents moussants" sont des substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide.
16. Les "gélifiants" sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel.
17. Les "agents d'enrobage" (y compris les agents de glisse) sont des substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.
18. Les "humectants" sont des substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.
19. Les "amidons modifiés" sont des substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires pouvant avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et pouvant être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.
20. Les "gaz d'emballage" sont des gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant.
21. Les "propulseurs" sont des gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant.
22. Les "poudres à lever" sont des substances ou combinaisons de substances qui, par libération de gaz, accroissent le volume d'une pâte.
23. Les "séquestrants" sont des substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques.
24. Les "stabilisants" sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire, ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués.
25. Les "épaississants" sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.
26. Les "agents de traitement de la farine" sont des substances autres que les émulsifiants qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.

ANNEXE II

Liste communautaire des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et conditions d'utilisation.

ANNEXE III

Liste communautaire des additifs alimentaires autorisés dans les additifs, les enzymes *et les arômes* alimentaires, et conditions d'utilisation.

Partie 1 Les supports dans les additifs, *les enzymes et les arômes* alimentaires

Partie 2 Les additifs autres que les supports dans les denrées, *les enzymes et les arômes* alimentaires

Partie 3 Les additifs dans les arômes alimentaires

Partie 4 Les supports dans les nutriments

ANNEXE IV

Denrées alimentaires traditionnelles pour lesquelles les États membres peuvent maintenir l'interdiction d'utilisation de certaines catégories d'additifs alimentaires

État membre	Denrée alimentaire	Catégories d'additifs dont l'interdiction peut être maintenue
Allemagne	Bière de tradition allemande (Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)	Toutes, excepté les gaz propulseurs
France	Pain de tradition française	Toutes
France	Conserves de truffes de tradition française	Toutes
France	Conserves d'escargots de tradition française	Toutes
France	Confit d'oie et de canard de tradition française	Toutes
Autriche	Bergkäse de tradition autrichienne	Toutes, excepté les conservateurs
Finlande	Mämmi de tradition finlandaise	Toutes, excepté les conservateurs
Suède Finlande	Sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise	Colorants
Danemark	Kødboller de tradition danoise	Conservateurs et colorants
Danemark	Leverpostej de tradition danoise	Conservateurs (excepté l'acide sorbique) et colorants
Espagne	Lomo embuchado de tradition espagnole	Toutes, excepté les conservateurs et les antioxydants
Italie	Mortadella de tradition italienne	Toutes, excepté les conservateurs, les antioxydants, les correcteurs d'acidité, les exhausteurs de goût, les stabilisants et les gaz d'emballage
Italie	Cotechino e zampone de tradition italienne	Toutes, excepté les conservateurs, les antioxydants, les correcteurs d'acidité, les exhausteurs de goût, les stabilisants et les gaz d'emballage