

**Arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes \*\*\*I**

**Résolution législative du Parlement européen du 10 juillet 2007 sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil, le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, le règlement (CE) n° 2232/96 et la directive 2000/13/CE (COM(2006)0427 – C6-0259/2006 –2006/0147 (COD))**

**(Procédure de codécision: première lecture)**

*Le Parlement européen,*

- vu la proposition de la Commission au Parlement européen et au Conseil (COM(2006)0427)<sup>1</sup>,
  - vu l'article 251, paragraphe 2, et les articles 37 et 95 du traité CE, conformément auxquels la proposition lui a été présentée par la Commission (C6-0259/2006),
  - vu l'article 51 de son règlement,
  - vu le rapport de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire (A6-0185/2007),
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.

---

<sup>1</sup> Non encore paru au Journal officiel.

**Position du Parlement européen arrêtée en première lecture le 10 juillet 2007 en vue de l'adoption du règlement (CE) n° .../2007 du Parlement européen et du Conseil relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil, le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, le règlement (CE) n° 2232/96 et la directive 2000/13/CE**

**(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 ses articles 37 et 95,

vu la proposition de la Commission ||,

vu l'avis du Comité économique et social européen<sup>2</sup>,

statuant conformément à la procédure visée à l'article 251 du traité<sup>3</sup>,

considérant ce qui suit:

- (1) La directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988 relative au rapprochement des législations des États membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production<sup>4</sup> doit être actualisée, compte tenu de l'évolution technique et scientifique. Pour des raisons de clarté et d'efficacité, il y a lieu de remplacer la directive 88/388/CEE par le présent règlement.
- (2) La décision 88/389/CEE du Conseil du 22 juin 1988 concernant l'établissement, par la Commission, d'un inventaire des substances et matériaux de base utilisés pour la préparation d'arômes<sup>5</sup> prévoit que l'inventaire en question doit être établi dans les 24 mois suivant son adoption. Cette décision est à présent dépassée et il convient de l'abroger.
- (3) La directive 91/71/CEE de la Commission du 16 janvier 1991 complétant la directive 88/388/CEE du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production<sup>6</sup> établit des règles d'étiquetage des arômes. Ces règles étant remplacées par le présent règlement, il convient d'abroger *ladite* directive.
- (4) La libre circulation de denrées alimentaires sûres et saines constitue un aspect

---

<sup>2</sup> JO C168 du 20.7.2007, p. 34..

<sup>3</sup> Position du Parlement européen du 10 juillet 2007.

<sup>4</sup> JO L 184 du 15.7.1988, p. 61. 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).

<sup>5</sup> JO L 184 du 15.7.1988, p. 67.

<sup>6</sup> JO L 42 du 15.2.1991, p. 25.

essentiel du marché intérieur et contribue de façon notable à la santé et au bien-être des citoyens, ainsi qu'à leurs intérêts sociaux et économiques.

- (5) Pour protéger la santé humaine, le règlement doit s'appliquer aux arômes, à leurs matériaux de base et aux denrées alimentaires qui les contiennent. Il doit également porter sur certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont ajoutés aux aliments dans le but principal de leur donner un arôme et qui contribuent de manière importante à la présence dans ces aliments de certaines substances naturelles indésirables (ci-après "ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes"), sur leurs matériaux de base et sur les denrées alimentaires qui les contiennent.
- (6) Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ne peuvent être utilisés que s'ils satisfont aux critères établis dans le présent règlement. Ils doivent être d'un usage sûr; en conséquence, certains arômes doivent faire l'objet d'une évaluation des risques avant que leur utilisation dans l'alimentation puisse être autorisée. ***Dans la mesure du possible, il convient d'examiner si ces arômes risquent d'avoir des conséquences négatives pour certains groupes vulnérables, notamment en ce qui concerne le développement des préférences alimentaires chez l'enfant. Les arômes*** ne doivent pas induire le consommateur en erreur; en conséquence, leur présence dans les denrées alimentaires doit toujours être indiquée par un étiquetage approprié. ***Les cas où le consommateur est induit en erreur comprennent, sans que cette liste soit exhaustive, la nature, la fraîcheur et la qualité des ingrédients utilisés, le caractère naturel du produit ou du mode de production ou ses qualités nutritionnelles.***
- (7) Depuis 1999, le comité scientifique de l'alimentation humaine, puis l'Autorité européenne de sécurité des aliments ont émis des avis sur diverses substances, naturellement présentes dans les matériaux de base utilisés pour les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes<sup>7</sup>, qui, selon le comité d'experts sur les matières aromatisantes du Conseil de l'Europe, suscitent des préoccupations sur le plan toxicologique. Les substances dont le caractère toxicologiquement préoccupant a été confirmé par le comité scientifique de l'alimentation humaine doivent être considérées comme des substances indésirables qui ne doivent pas être ajoutées en tant que telles aux denrées alimentaires.
- (8) En raison de leur présence naturelle dans les plantes, les substances indésirables pourraient se retrouver dans des préparations aromatisantes et dans des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes. Les plantes sont traditionnellement utilisées comme denrées ou ingrédients alimentaires. Il convient de fixer des valeurs maximales appropriées en ce qui concerne la présence de ces substances indésirables dans les denrées alimentaires qui contribuent le plus à leur consommation par l'homme, compte tenu à la fois de la nécessité de protéger la santé humaine et du caractère inévitable de la présence des substances en question dans les denrées alimentaires traditionnelles.
- (9) Il convient d'établir au niveau communautaire des dispositions interdisant ou limitant l'emploi de certaines matières végétales ou animales préoccupantes pour la santé humaine dans la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, ainsi que leurs applications dans la production alimentaire.

---

<sup>7</sup>

[http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice_en.htm)

- (10) Il convient que l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après "l'Autorité") instituée par 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 alimentaires<sup>8</sup> procède à des évaluations des risques.
- (11) Dans un but d'harmonisation, l'évaluation des risques et l'autorisation des arômes et matériaux de base soumis à évaluation doivent s'effectuer selon **le principe de précaution** et la procédure prévue 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]<sup>+</sup>.
- (12) Les substances aromatisantes sont des substances chimiquement définies possédant des propriétés aromatisantes. Un programme d'évaluation des substances aromatisantes est en cours d'exécution conformément au règlement (CE) n° 2232/96 du Parlement européen et du Conseil du 28 octobre 1996 fixant une procédure communautaire dans le domaine des substances aromatisantes utilisées ou destinées à être utilisées dans ou sur les denrées alimentaires<sup>9</sup>. Ce règlement prévoit qu'une liste de substances aromatisantes est arrêtée dans les cinq années suivant l'adoption du programme d'évaluation. Il y a lieu de fixer un nouveau délai pour l'adoption de cette liste. Il sera proposé d'incorporer cette liste dans la liste visée à l'article 2, paragraphe 1, du règlement (CE) n° .../2007 [établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires]<sup>++</sup>.
- (13) Les préparations aromatisantes sont des arômes autres que des substances chimiquement définies, obtenus par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés à partir de matières d'origine végétale, animale ou minérale prises en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine. Les préparations aromatisantes produites à partir de denrées alimentaires ne doivent pas faire l'objet d'une procédure d'évaluation ou d'autorisation pour être utilisées dans ou sur les denrées alimentaires, sauf en cas de doute sur leur sécurité. En revanche, dans le cas des préparations aromatisantes produites à partir de matières non alimentaires, l'autorisation doit être précédée d'une évaluation de sécurité.
- (14) Le règlement (CE) n° 178/2002 définit comme denrée alimentaire toute substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Les matières d'origine végétale, animale ou microbiologique dont l'utilisation pour la production d'arômes est largement démontrée à ce jour sont considérées à cet égard comme des denrées alimentaires, même si certains de ces matériaux de base, comme le bois de rose, les copeaux de bois de chêne et les feuilles de fraisier, ne sont pas nécessairement utilisés en l'état dans l'alimentation. Ces matières ne doivent pas faire l'objet d'une évaluation.
- (15) De la même manière, les arômes obtenus par traitement thermique à partir de denrées alimentaires dans des conditions autorisées ne doivent pas faire l'objet d'une procédure d'évaluation ou d'autorisation pour être utilisées dans ou sur les denrées

---

<sup>8</sup> JO L 31 du 1.2.2002, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 575/2006 de la Commission (JO L 100 du 8.4.2006, p. 3).

<sup>+</sup> JO: insérer les références du règlement.

<sup>9</sup> JO L 299 du 23.11.1996, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003 ||.

<sup>++</sup> JO: insérer les références du règlement.

alimentaires, sauf en cas de doute sur leur sécurité. En revanche, une évaluation de sécurité préalable à l'autorisation s'impose dans le cas des arômes obtenus par traitement thermique à partir de matières non alimentaires ou dans des conditions non autorisées.

- (16) Le règlement (CE) n° 2065/2003 du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires<sup>10</sup> définit une procédure pour l'évaluation de sécurité et l'autorisation des arômes de fumée et prévoit l'établissement d'une liste de condensats de fumée primaires et de fractions de goudron primaires autorisés, à l'exclusion de tous les autres.
- (17) Les précurseurs d'arôme donnent de l'arôme aux denrées alimentaires par des réactions chimiques se produisant pendant la transformation de ces denrées. Les précurseurs d'arôme produits à partir de denrées alimentaires ne doivent pas faire l'objet d'une évaluation ou d'une procédure d'autorisation pour être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires, sauf en cas de doute sur leur sécurité. En revanche, dans le cas des précurseurs d'arôme produits à partir de matières non alimentaires, l'autorisation doit être précédée d'une évaluation de sécurité.
- (18) Les autres arômes qui n'entrent dans la définition d'aucun des arômes susmentionnés peuvent être utilisés dans et sur les denrées alimentaires après avoir fait l'objet d'une procédure d'évaluation et d'autorisation.
- (19) Les matières d'origine végétale, animale, microbiologique ou minérale autres que les denrées alimentaires ne peuvent être autorisées pour la production d'arômes qu'après une évaluation scientifique de leur sécurité. Il pourrait être nécessaire d'autoriser l'utilisation de certaines parties de la matière uniquement ou de fixer des conditions d'utilisation.
- (20) Tout arôme ou matériau de base relevant 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 modifiés<sup>11</sup> doit être autorisé en application dudit règlement *ainsi que du* présent règlement.
- (21) Les substances ou préparations aromatisantes ne peuvent porter la mention "naturel" sur leur étiquetage que si elles respectent certains critères garantissant que les consommateurs ne sont pas induits en erreur.
- (22) Il convient d'établir des exigences spécifiques en matière d'information garantissant que les consommateurs ne sont pas induits en erreur quant au matériau de base utilisé pour la production d'arômes naturels. ■
- (23) ***Les arômes alimentaires devraient rester 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 égard<sup>12</sup> et à celles du règlement (CE) n°1829/2003,***

---

<sup>10</sup> JO L 309 du 26.11.2003, p. 1.

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

<sup>12</sup> 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).

*selon le cas. En outre, les dispositions spécifiques concernant l'étiquetage des arômes alimentaires vendus en tant que tels au fabricant ou au consommateur final devraient être incluses par le présent règlement.*

- (24) Si le goût fumé d'une denrée alimentaire particulière est dû à l'adjonction d'arômes de fumée, il faut en informer les consommateurs. Conformément à l'article 5 de la directive 2000/13/CE **||**, la dénomination de vente du produit ne doit pas amener le consommateur à confondre un produit fumé de manière traditionnelle à l'aide de fumée fraîche avec un produit traité à l'aide d'arômes de fumée. Ladite directive doit être adaptée pour tenir compte des définitions établies dans le présent règlement en ce qui concerne les arômes, les arômes de fumée et l'utilisation du terme "naturel" pour la description des arômes.
- (25) Pour évaluer la sécurité des substances aromatisantes pour la santé humaine, il est essentiel de disposer d'informations sur la consommation et l'utilisation de ces substances. Il convient donc de vérifier régulièrement les quantités de substances aromatisantes ajoutées aux denrées alimentaires.
- (26) Il y a lieu d'arrêter les mesures nécessaires pour la mise en œuvre du présent règlement en conformité avec la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission<sup>13</sup>.
- (27) *Il convient en particulier d'habiliter la Commission à adapter les annexes II à V **||** au progrès scientifique et technique et à arrêter une méthode commune de collecte d'informations. Ces mesures ayant une portée générale et ayant pour objet de modifier des éléments non essentiels du présent règlement, y compris en supprimant certains de ces éléments ou en complétant le présent règlement par l'ajout de nouveaux éléments non essentiels, elles doivent être arrêtées selon la procédure de réglementation avec contrôle prévue à l'article 5 bis de la décision 1999/468/CE.*
- (28) Pour élaborer et actualiser la législation communautaire relative aux arômes de manière proportionnée et efficace, il est nécessaire de recueillir des données, de partager des informations et de coordonner des 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 finance 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 animaux<sup>14</sup> et par conséquent la base juridique pour le financement des mesures ci-dessus sera le règlement (CE) n° 882/2004.
- (29) Dans l'attente de l'établissement de la liste communautaire, il y a lieu d'arrêter des dispositions pour l'évaluation et l'autorisation des substances aromatisantes ne relevant pas du programme d'évaluation prévu par le règlement (CE) n° 2232/96. Il convient donc d'établir un régime transitoire. Dans le cadre de ce régime, ces substances aromatisantes doivent être évaluées et autorisées selon la procédure

---

<sup>13</sup> 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).*

<sup>14</sup> JO L 165 du 30.4.2004, p. 1. *Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1791/2006 du Conseil (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).*

énoncée dans le règlement (CE) n° .../2007 [établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires]<sup>+</sup>. Toutefois, les délais impartis par ledit règlement à l'Autorité pour adopter son avis et à la Commission pour présenter au comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale un projet de règlement actualisant la liste communautaire ne doivent pas s'appliquer, car il convient de donner la priorité au programme d'évaluation en cours.

- (30) Étant donné que l'objectif de l'action envisagée, à savoir l'établissement de règles communautaires relatives à l'utilisation des arômes et de certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes dans et sur les denrées 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 mieux réalisé 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 énoncé au même article, le présent règlement n'excède pas ce qui est nécessaire pour atteindre *cet objectif*.
- (31) Le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil du 29 mai 1989 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des boissons spiritueuses<sup>15</sup> et le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil du 10 juin 1991 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles<sup>16</sup> doivent être adaptés à certaines nouvelles définitions établies dans le présent règlement.
- (32) Il convient de modifier en conséquence le règlement (CEE) n° 1576/89, le règlement (CEE) n° 1601/91, le règlement (CE) n° 2232/96 et la directive 2000/13/CE,

ONT ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

## CHAPITRE I

### OBJET, CHAMP D'APPLICATION ET DÉFINITIONS

#### Article premier

#### Objet

Le présent règlement fixe des règles relatives aux arômes et aux ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires, dans le but d'assurer ***un niveau élevé de protection de la santé humaine et de protection des consommateurs ainsi que*** le fonctionnement efficace du marché intérieur ■.

À ces fins, le règlement établit:

- a) une liste communautaire d'arômes et de matériaux de base dont l'utilisation dans et sur les denrées alimentaires est autorisée, à l'annexe I ("la liste communautaire");
- b) des conditions d'utilisation des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes dans et sur les denrées alimentaires;

<sup>+</sup> JO: Insérer la référence du règlement.

<sup>15</sup> JO L 160 du 12.6.1989, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par *le traité d'adhésion de 2005*.

<sup>16</sup> JO L 149 du 14.6.1991, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par *le traité d'adhésion de 2005*.

- c) des règles d'étiquetage des arômes.

## Article 2

### Champ d'application

1. Le présent règlement s'applique:
  - a) aux arômes utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires, **sans préjudice de dispositions plus spécifiques établies par le règlement (CE) n° 2065/2003**;
  - b) aux ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes;
  - c) aux denrées alimentaires contenant des arômes **et / ou** des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes;
  - d) aux matériaux de base des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.
2. Le présent règlement ne s'applique pas:
  - a) aux substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé;
  - b) aux denrées alimentaires crues ou non composées **telles que les herbes fraîches, séchées ou surgelées, les épices et le thé / les infusions en tant que tels, sans que cette liste soit exhaustive**.
3. En tant que de besoin, il peut être décidé selon la procédure **de réglementation avec contrôle** visée à **l'article 18, paragraphe 3**, si une substance ou un mélange de substances, une matière ou un type de denrée alimentaire relève ou non du présent règlement.

## Article 3

### Définitions

1. Aux fins du présent règlement, les définitions établies dans les règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 1829/2003 s'appliquent.
2. Les définitions suivantes s'appliquent également:
  - a) "arômes": des produits:
    - i) non destinés à être consommés en l'état, qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leur donner une odeur et/ou un goût;
    - ii) issus ou constitués des catégories suivantes: substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes obtenus par traitement thermique, arômes de fumée, précurseurs d'arôme ou autres arômes ou mélanges d'arômes;
    - iii) **contenant des denrées alimentaires, y compris des additifs alimentaires tels qu'ils sont autorisés par le règlement (CE) n° .../2007 relatif aux additifs**



*alimentaires*<sup>+</sup>;

- b) "substance aromatisante": une substance chimiquement définie possédant des propriétés aromatisantes *obtenue selon des procédés naturels appropriés ou par synthèse chimique*;
- c) "substance aromatisante naturelle": une substance aromatisante obtenue par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés à partir de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique prises en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II;
- d) "préparation aromatisante": un produit, autre qu'une substance aromatisante, obtenu à partir:
  - i) de denrées alimentaires par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise soit en l'état, soit après sa transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II et/ou par des procédés physiques appropriés;  
et/ou
  - ii) de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique, autres que des denrées alimentaires, obtenues par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II et/ou par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés;
- e) "arôme obtenu par traitement thermique": un produit obtenu par traitement thermique à partir d'un mélange d'ingrédients ne possédant pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes, dont au moins un ingrédient contient de l'azote (amino) et un autre sert de sucre réducteur; les ingrédients utilisés pour la production d'arômes obtenus par traitement thermique peuvent être:
  - i) des denrées alimentaires  
et/ou
  - ii) de matériaux de base non alimentaires;
- f) "arôme de fumée": un produit obtenu par fractionnement et purification d'une fumée condensée produisant des condensats de fumée primaires, des fractions de goudron primaires et/ou des arômes de fumée dérivés, tels que définis à l'article 3, points 1), 2) et 4), du règlement (CE) n° 2065/2003;
- g) "précurseur d'arôme": un produit ne possédant pas nécessairement lui-même des propriétés aromatisantes, ajouté intentionnellement à une denrée alimentaire dans le seul but de produire un arôme par décomposition ou par réaction avec d'autres composants pendant la transformation alimentaire, qui peut être obtenu à partir:
  - i) de denrées alimentaires

---

<sup>+</sup> JO: insérer les références du règlement.

et/ou

- ii) de matériaux de base non alimentaires;
- h) "arôme *non dénommé ailleurs*": un arôme ajouté ou destiné à être ajouté à des denrées alimentaires pour leur donner une odeur et/ou un goût et n'entrant pas dans le champ des définitions b) à (g);
- i) "ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes": un ingrédient alimentaire autre que les arômes et pouvant être ajouté à des denrées alimentaires dans le but principal de leur donner un arôme ou de modifier leur arôme *et dont l'utilisation a une influence significative sur la présence de substances dans les aliments composés tels que spécifiés dans l'annexe III, partie B*;
- j) "matériau de base": une matière d'origine végétale, animale, microbiologique ou minérale à partir de laquelle sont produits des arômes ou des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, qui peut être:
  - i) une denrée alimentaire
  - ou
  - ii) un matériau de base non alimentaire;
- k) *«produit par des OGM», obtenu en utilisant un OGM comme dernier organisme vivant dans le processus de production, mais ne consistant pas en OGM, n'en contenant pas et n'étant pas non plus produit à partir d'OGM;*
- l) "procédé physique approprié": un procédé physique qui ne modifie pas intentionnellement la nature chimique des composants de l'arôme, *sans préjudice de la liste des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires visée à l'annexe II. Le recours à l'oxygène singulet, à l'ozone, à des catalyseurs inorganiques, à des réactifs organométalliques et/ou à des rayons ultraviolets est exclu.*

3. Aux fins des définitions établies au paragraphe 2, points d), e), g) et j), les matériaux de base dont l'utilisation dans la production d'arômes est largement démontrée à ce jour sont considérés comme des denrées alimentaires.

■

## CHAPITRE II

### CONDITIONS D'UTILISATION DES ARÔMES, DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES POSSÉDANT DES PROPRIÉTÉS AROMATISANTES ET DES MATÉRIAUX DE BASE

#### Article 4

Conditions générales d'utilisation des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes

Seuls peuvent être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui répondent aux conditions suivantes:

- a) selon les preuves scientifiques disponibles **et le principe de précaution**, ils ne posent aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur;
- b) leur utilisation n'induit pas le consommateur en erreur.
- c) **leur utilisation présente des avantages pour le consommateur;**
- d) **il existe une nécessité technologique suffisante.**

## Article 5

### Présence de certaines substances

1. Les substances figurant sur la liste de la partie A de l'annexe III ne sont pas ajoutées en tant que telles aux denrées alimentaires.
2. **Lorsque l'on peut à juste titre craindre que** certaines substances, naturellement présentes dans les arômes et dans les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, que peuvent contenir les denrées alimentaires composées **posent un problème de sécurité pour la santé des consommateurs, la Commission peut, de sa propre initiative ou sur la base d'informations fournies par les États membres, et après avis de l'Autorité, fixer des teneurs maximales pour ces substances, qui seront inscrites** sur la liste de la partie B de l'annexe III.

Ces teneurs maximales s'appliquent aux denrées alimentaires composées prêtes à la consommation ou préparées selon les instructions du fabricant.

**3. Par dérogation au paragraphe 2, les quantités maximales ne s'appliquent pas lorsqu'une denrée alimentaire composée ne contient aucun arôme ajouté et que les seuls ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui lui ont été ajoutés sont des herbes fraîches, séchées ou surgelées, et des épices.**

4. Les modalités d'application du paragraphe 2 peuvent être arrêtées selon la procédure **de réglementation avec contrôle** visée à l'article 18, paragraphe 3.

## Article 6

### Utilisation de certains matériaux de base

1. Les matériaux de base figurant sur la liste de la partie A de l'annexe IV ne sont pas utilisés pour la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.
2. Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de matériaux de base figurant sur la liste de la partie B de l'annexe IV peuvent être utilisés exclusivement dans les conditions prévues dans cette annexe.

## Article 7

### Arômes non soumis à évaluation et à autorisation

1. Les arômes suivants peuvent être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires sans faire l'objet d'une autorisation conformément au présent règlement, à la condition qu'ils soient conformes à l'article 4:

- a) les préparations aromatisantes visées à l'article 3, paragraphe 2, point d) i);
- b) les arômes obtenus par traitement thermique visés à l'article 3, paragraphe 2, point e) i) qui respectent les conditions de production et les teneurs maximales en certaines substances qui leur sont applicables, telles que fixées à l'annexe V;
- c) les précurseurs d'arôme visés à l'article 3, paragraphe 2, point g) i);
- d) les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

2. Par dérogation au paragraphe 1, si la Commission, un État membre ou l'Autorité || exprime des doutes quant à la sécurité d'un arôme ou d'un ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes visé au paragraphe 1, l'Autorité procède à une évaluation des risques concernant cet arôme ou ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes. Les articles 4 à 6 du règlement (CE) n° .../2007 [établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires]<sup>+</sup> s'appliquent alors mutatis mutandis.

En tant que de besoin, la Commission adopte des mesures donnant suite à l'avis de l'Autorité selon la procédure *de réglementation avec contrôle* visée à l'article 18, paragraphe 3. Ces mesures sont énumérées, suivant le cas, aux annexes III, IV et/ou V.

## CHAPITRE III

### LISTE COMMUNAUTAIRE DES ARÔMES ET MATÉRIAUX DE BASE DONT L'UTILISATION DANS OU SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES EST AUTORISÉE

#### Article 8

##### Arômes et matériaux de base soumis à évaluation et à autorisation

Le présent chapitre s'applique:

- a) aux substances aromatisantes;
- b) aux préparations aromatisantes visées à l'article 3, paragraphe 2, point d) ii);
- c) aux arômes obtenus par traitement thermique qui sont produits en chauffant des ingrédients relevant partiellement ou entièrement de l'article 3, paragraphe 2, point e) ii), ou qui ne respectent pas les conditions de production ou les teneurs maximales en certaines substances indésirables qui leur sont applicables, telles que fixées à l'annexe V;
- d) aux précurseurs d'arôme visés à l'article 3, paragraphe 2, point g) ii);
- e) aux || arômes *non dénommés ailleurs* visés à l'article 3, paragraphe 2, point h);
- f) aux matériaux de base non alimentaires visés à l'article 3, paragraphe 2, point j) ii).

#### Article 9

##### Liste communautaire des arômes et matériaux de base

---

<sup>+</sup> JO: Insérer la référence du règlement.

Parmi les arômes et matériaux de base visés à l'article 8, seuls ceux qui figurent sur la liste communautaire peuvent être mis sur le marché en l'état et utilisés dans ou sur les denrées alimentaires.

## Article 10

### Inclusion des arômes et matériaux de base dans la liste communautaire

1. Pour être inclus dans la liste communautaire selon la procédure prévue par le règlement (CE) n° .../2007 [établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires]<sup>+</sup>, un arôme ou matériau de base doit répondre aux conditions fixées à l'article 4.
2. L'entrée relative à un arôme ou matériau de base figurant sur la liste communautaire précise:
  - a) la désignation de l'arôme ou du matériau de base autorisé;
  - b) en tant que de besoin, les conditions dans lesquelles l'arôme peut être utilisé.
3. La liste communautaire est modifiée selon la procédure prévue par le règlement (CE) n° .../2007 [établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires]<sup>+</sup>.

## Article 11

### Arômes ou matériaux de base relevant du règlement (CE) n° 1829/2003

Un arôme ou matériau de base relevant du règlement (CE) n° 1829/2003 *qui n'est pas encore repris dans la liste communautaire figurant à l'annexe I du présent règlement ne peut y être inclus, conformément à ce dernier, que lorsqu'il est couvert par une autorisation délivrée conformément au règlement (CE) n° 1829/2003.*

## CHAPITRE IV

### ÉTIQUETAGE

#### SECTION 1

#### ÉTIQUETAGE DES ARÔMES NON DESTINÉS À LA VENTE AU CONSOMMATEUR FINAL

## Article 12

### Étiquetage des arômes non destinés à la vente au consommateur final

Les arômes non destinés à la vente au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leur emballage, leur récipient ou les documents qui les accompagnent portent les informations prévues aux articles 13 et 14, qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles.

## Article 13

---

<sup>+</sup> JO: Insérer la référence du règlement.

## Exigences générales en matière d'information concernant l'étiquetage des arômes

1. L'emballage ou le récipient des arômes non destinés à la vente au consommateur final porte les informations suivantes:

- a) la dénomination de vente: soit le terme "arôme", soit une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme;
- b) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur *établi dans la Communauté*;
- c) la mention soit "pour utilisation dans les denrées alimentaires", soit "pour denrées alimentaires, utilisation limitée", ou une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'arôme est destiné;
- d) l'énumération dans un ordre pondéral décroissant:
  - i) des catégories d'arômes présentes; et
  - ii) du nom de chacune des autres substances ou matières contenues dans le produit ou, le cas échéant, de son numéro E *et, le cas échéant, de la mention "produit à partir d'OGM"*;
- e) l'indication de la quantité maximale de chaque composant ou groupe de composants soumis à une limitation quantitative dans les denrées alimentaires, et/ou une information adéquate, formulée de manière claire et facilement compréhensible, permettant à l'acheteur de se conformer au présent règlement ou aux autres dispositions communautaires applicables, *y compris celles du règlement (CE) n° 1829/2003*;
- f) en tant que de besoin, les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
- g) une date de durabilité minimale;
- h) une mention permettant d'identifier le lot;
- i) la quantité nette.

2. Par dérogation au paragraphe 1, les informations prévues aux points c) à g) de ce paragraphe peuvent ne figurer que sur les documents relatifs au lot qui doivent être fournis lors de la livraison ou avant celle-ci, 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.

## Article 14

### Exigences spécifiques en matière d'information concernant la dénomination de vente des arômes

1. Le terme "naturel" peut uniquement être utilisé pour désigner un arôme dans la dénomination de vente visée à l'article 13, paragraphe 1, point a), comme prévu aux paragraphes 2 à 6 *du présent article*.

2. Le terme "naturel" peut uniquement être utilisé pour désigner un arôme si l'élément aromatisant se compose exclusivement de préparations aromatisantes et/ou de substances

aromatisantes naturelles.

3. La désignation "substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)" peut uniquement être utilisée pour les arômes dont l'élément aromatisant se compose exclusivement de substances aromatisantes naturelles.

4. Le terme "naturel" peut uniquement être utilisé en association avec la mention d'une denrée alimentaire, d'une catégorie de denrées alimentaires ou d'une source d'arôme végétale ou animale si au moins **95%** (p/p) de l'élément aromatisant ont été obtenus à partir du matériau de base visé.

L'élément aromatisant peut contenir des préparations aromatisantes et/ou des substances aromatisantes naturelles.

La désignation est formulée comme suit: "arôme naturel de <<denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) de base>>".

5. La désignation "arôme naturel de <<denrée(s) ou catégorie de denrées ou matériau(x) de base>> avec autres arômes naturels" peut uniquement être utilisée si l'élément aromatisant provient en partie du matériau de base visé et est facilement reconnaissable.

L'élément aromatisant peut contenir des préparations aromatisantes et/ou des substances aromatisantes naturelles.

6. Le terme "arôme naturel" peut uniquement être utilisé si l'élément aromatisant provient de différents matériaux de base et si la mention des matériaux de base ne serait pas évocatrice de leur arôme ou de leur goût, ***et dans le respect des conditions décrites aux paragraphes 4 et 5.***

L'élément aromatisant peut contenir des préparations aromatisantes et/ou des substances aromatisantes naturelles.

## SECTION 2

### ÉTIQUETAGE DES ARÔMES DESTINÉS À LA VENTE AU CONSOMMATEUR FINAL

#### Article 15

##### Étiquetage des arômes destinés à la vente au consommateur final

1. Sans préjudice de la directive 2000/13/CE, ***de la directive 89/396/CEE<sup>17</sup> et, le cas échéant, du règlement (CE) n° 1829/2003***, les arômes destinés à la vente au consommateur final peuvent uniquement être mis sur le marché si leur emballage porte, de manière bien visible, clairement lisible et indélébile, la mention soit "pour utilisation dans les denrées alimentaires", soit "pour denrées alimentaires, utilisation limitée", ou une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'arôme est destiné.

2. Le terme "naturel" est utilisé pour désigner un arôme dans la dénomination de vente visée à l'article 13, paragraphe 1, point a), uniquement de la manière prévue à l'article 14.

---

<sup>17</sup> ***Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire (JO L 186 du 30.6.1989, p. 21). Directive modifiée en dernier lieu par la directive 92/11/CEE (JO L 65 du 11.3.1992, p. 32).***

## CHAPITRE V

### DISPOSITIONS PROCÉDURALES ET MISE EN APPLICATION

#### Article 16

Informations à communiquer par les exploitants du secteur alimentaire

1. ***Le fabricant ou l'utilisateur d'une substance aromatisante est tenu de transmettre immédiatement à la Commission toute nouvelle information scientifique ou technique accessible dont il a connaissance et qui est susceptible d'influer sur l'évaluation de la sécurité de cette substance aromatisante.***
2. ***L'utilisateur de l'industrie alimentaire d'un arôme contenant une substance aromatisante donnée et le producteur de cet arôme sont tenus de coopérer afin d'informer la Commission, sur demande, des usages réels de cet arôme. Les informations fournies dans ce contexte sont traitées comme des données confidentielles.***
3. Les modalités d'application du paragraphe 1 sont arrêtées selon la procédure de réglementation visée à l'article 18, paragraphe 2.

#### Article 17

Suivi à assurer et rapports à présenter par les États membres

1. Les États membres mettent en place des systèmes pour suivre la consommation et l'utilisation des arômes figurant sur la liste communautaire ainsi que la consommation des substances incluses dans la liste de l'annexe III, et présentent chaque année leurs résultats à la Commission et à l'Autorité.
2. Après consultation de l'Autorité, une méthode commune de collecte d'informations par les États membres sur la consommation et l'utilisation des arômes figurant sur la liste communautaire et des substances incluses dans la liste de l'annexe III peut être adoptée selon la procédure ***de réglementation avec contrôle*** visée à ***l'article 18, paragraphe 3***.

#### Article 18

##### Comité

1. La Commission est assistée par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale **||**.
2. Lorsqu'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 son article 8.

Le délai prévu à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE, est fixé 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 19

Modifications aux annexes II à V



Les modifications à apporter aux annexes II à || pour tenir compte du progrès scientifique et technique sont arrêtées selon la procédure *de réglementation avec contrôle* visée à *l'article 18, paragraphe 3*.

## Article 20

### 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 21

### Abrogation

1. La directive 88/388/CEE, la décision 88/389/CEE et la directive 91/71/CEE sont abrogées.

Le règlement (CE) n° 2232/96 est abrogé à partir de la date d'entrée en vigueur de la liste visée à l'article 2, paragraphe 2, dudit règlement.

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

## Article 22

### Établissement de la liste communautaire des arômes et matériaux de base et régime transitoire

1. L'établissement de la liste communautaire s'effectue par le placement de la liste de substances aromatisantes visée à l'article 2, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 2232/96 à l'annexe I du présent règlement au moment de son adoption.

2. Dans l'attente de l'établissement de la liste communautaire, *la procédure d'autorisation uniforme prévue dans le règlement (CE) n° .../2007 [établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires]*<sup>+</sup> s'applique pour l'évaluation et l'autorisation des substances aromatisantes non visées par le programme d'évaluation prévu à l'article 4 du règlement (CE) n° 2232/96.

Par dérogation à cette procédure, les délais de six et neuf mois prévus à l'article 5, paragraphe 1, et à l'article 7 du règlement (CE) n° .../2007 *[établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires]*<sup>+</sup> ne s'appliquent pas à cette évaluation et à cette autorisation.

3. Toutes mesures transitoires appropriées peuvent être arrêtées selon la procédure *de réglementation avec contrôle* visée à *l'article 18, paragraphe 3*.

## Article 23

---

<sup>+</sup> JO: Insérer la référence du règlement.

<sup>+</sup> JO: Insérer la référence du règlement.

## Modification du règlement (CEE) n° 1576/89

Le règlement (CEE) n° 1576/89 est modifié comme suit:

1. L'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 4, point m) est modifié comme suit:

a) Au point 1) a), le second alinéa est remplacé par le texte suivant:

"D'autres substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° .../2007 du Parlement européen et du Conseil du ...[relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires]\*<sup>++</sup>, et/ou des plantes ou des parties de plantes aromatiques peuvent être utilisées en complément, mais les caractères organoleptiques du genièvre doivent être perceptibles, même s'ils sont parfois atténués.

---

\* JO ..."

b) Le point 2) a) est remplacé par le texte suivant:

"La boisson peut être dénommée "gin" si elle est obtenue par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant les caractères organoleptiques appropriés avec des substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° .../2007 [relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires]<sup>+++</sup> et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), de ce même règlement, de sorte que le goût de genièvre soit prédominant."

c) Au point 2) b), le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

"La boisson peut être dénommée "gin distillé" si le produit est obtenu exclusivement par redistillation d'un alcool éthylique d'origine agricole de qualité appropriée ayant les caractères organoleptiques voulus et titrant, au départ, au moins 96 % vol dans les alambics utilisés traditionnellement pour le gin, en présence de baies de genièvre et d'autres produits végétaux naturels, le goût de genièvre devant être prépondérant. La dénomination "gin distillé" peut également s'appliquer au mélange du produit de cette distillation et d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant la même composition, la même pureté et le même titre alcoométrique. Pour l'aromatisation du gin distillé, peuvent également être utilisées en complément des substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° .../2007 [relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires]<sup>+</sup> et/ou des préparations aromatisantes telles que précisées au point a). Le "London Gin" est un type de gin distillé."

---

<sup>++</sup> JO: Insérer les références JO du présent règlement.

<sup>+++</sup> JO: insérer la référence du présent règlement.

<sup>+</sup> JO: Insérer la référence du règlement.

2. À l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 4, point n) 1), le second alinéa est remplacé par le texte suivant:

"D'autres substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° .../2007 [*relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires*]<sup>+</sup> et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), de ce même règlement peuvent être utilisées en complément, mais le goût du carvi doit être prédominant."

3. À l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 4, point p), le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

"la boisson spiritueuse au goût amer prédominant, obtenue par aromatisation de l'alcool éthylique d'origine agricole avec des substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° .../2007 [*relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires*]<sup>+</sup> et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), de ce même règlement."

4. À l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 4, point u), le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

"la boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole à l'aide d'arôme de clous de girofle et/ou de cannelle, et ce par un recours à l'un des procédés suivants: macération et/ou distillation, redistillation de l'alcool en présence d'éléments des plantes indiquées ci-dessus, ajout de substances aromatisantes de clous de girofle ou de cannelle telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° .../2007 [*relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires*]<sup>+</sup>, ou une combinaison de ces procédés."

5. À l'article 4, paragraphe 5, les deux premiers alinéas, à l'exclusion des listes des points a) et b), sont remplacés par le texte suivant:

"Pour l'élaboration des boissons spiritueuses définies à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 4, à l'exception de celles définies audit article, paragraphe 4, points m), n) et p), seules les substances aromatisantes et préparations aromatisantes naturelles telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, points b) et d), du règlement (CE) n° .../2007 [*relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires*]<sup>+</sup> peuvent être utilisées.

Toutefois, les substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° .../2007 [*relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés*

---

+ JO: Insérer la référence du règlement.

++ JO: Insérer les références JO du présent règlement.

*dans et sur les denrées alimentaires*]<sup>+</sup> et les préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point d), de ce même règlement sont autorisées dans les liqueurs, à l'exception de celles mentionnées ci-après:"

#### Article 24

##### Modification du règlement (CEE) n° 1601/91

L'article 2, paragraphe 1, est modifié comme suit:

1. Au point a), le troisième tiret, premier alinéa, est remplacé par le texte suivant:

"— substances aromatisantes et/ou préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, points b) et d), du règlement (CE) n° .../2007 du Parlement européen et du Conseil du ... [relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires]<sup>\*++</sup>, et/ou.

---

\* JO ..."

2. Au point b), le deuxième tiret, premier alinéa, est remplacé par le texte suivant:

"— substances aromatisantes et/ou préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, points b) et d), du règlement (CE) n° .../2007 [relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires]<sup>+</sup>, et/ou".

3. Au point c), le deuxième tiret, premier alinéa, est remplacé par le texte suivant:

"— substances aromatisantes et/ou préparations aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, points b) et d), du règlement (CE) n° .../2007 [relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires]<sup>+</sup>, et/ou".

#### Article 25

##### Modification du règlement (CE) n° 2232/96

À l'article 5 du règlement (CE) n° 2232/96, le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

"1. La liste des substances aromatisantes visée à l'article 2, paragraphe 2, est arrêtée, conformément à la procédure prévue à l'article 7, pour le 31 décembre 2008 au plus tard."

#### Article 26

##### Modification de la directive 2000/13/CE

---

<sup>+</sup> JO: Insérer la référence du règlement.

L'annexe III de la directive 2000/13/CE est remplacée par le texte suivant:

"Annexe III

## DÉSIGNATION DES ARÔMES DANS LA LISTE DES INGRÉDIENTS

1. Sans préjudice du paragraphe 2, les arômes sont désignés sous les termes:
  - "arômes" ou une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme, si l'élément aromatisant contient des arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, points b), d), e), g) et h) du règlement (CE) n° .../2007 du Parlement européen et du Conseil [*relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires*]\*+;
  - "arôme(s) de fumée" **ou une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme (ou des arômes) de fumée**, si l'élément aromatisant contient des arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, point f), du règlement (CE) n° .../2007 [règlement sur les arômes]<sup>++</sup> et donne un arôme de fumée aux denrées alimentaires.
2. Le terme "naturel" est utilisé pour désigner un arôme conformément à l'article 14 du règlement (CE) n° .../2007 [règlement sur les arômes]<sup>++</sup>.
3. ***Pour les arômes produits à partir d'un matériau de base entrant dans le 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 modifiés\*\****, l'indication "produits à partir d'OGM" est mentionnée sur l'étiquette.

***Pour les arômes produits par un organisme entrant dans le champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.***

---

\* JO L ...

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

### Article 27

#### 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 ...\*. Toutefois, ***l'article 9 s'applique*** à partir de ...\*\*.

---

+ JO: insérer la référence JO du présent règlement.

++ JO: insérer la référence du présent règlement.

\* 24 mois après la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

\*\* 18 mois après la date d'entrée en vigueur de la liste communautaire-

*Les arômes et denrées alimentaires commercialisés légalement avant les dates indiquées peuvent continuer à être utilisés jusqu'à l'épuisement des stocks.*

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

Fait à ||

Par le Parlement européen  
Le Président

Par le Conseil  
Le Président

## ANNEXE I

Liste communautaire des arômes et matériaux de base dont l'utilisation dans et sur les denrées alimentaires est autorisée

## ANNEXE II

Liste des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires par lesquels les substances et préparations aromatisantes naturelles sont obtenues

Hachage	Enrobage
Cuisson, friture (jusqu'à 240 °C)	Refroidissement
Découpage	Distillation / rectification
Séchage	Émulsification
Évaporation	Extraction, y compris l'extraction au solvant
Fermentation	Filtration
Broyage	Chauffage
Infusion	Macération
Processus microbiologiques	Mélange
Épluchage	Percolation
Pressurage	Réfrigération/congélation
Torréfaction / grillage	Pressage
Trempage	



## ANNEXE III

### Présence de certaines substances

Partie A: Substances ne pouvant être ajoutées en tant que telles aux denrées alimentaires

Acide agarique

Capsaïcine

Hypéricine

Bêta-asarone

1-Allyl-4-méthoxybenzène

Acide cyanhydrique

Menthofurane

4-Allyl-1,2-diméthoxybenzène

Pulégone

Quassine

1-Allyl-3,4-méthylènedioxybenzène, safrol

Teucrin A

Thuyone (alpha et bêta)

Partie B: Teneurs maximales en certaines substances, naturellement présentes dans les arômes et dans les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, de certaines denrées alimentaires composées auxquelles des arômes et/ou des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ont été ajoutés

Dénomination de la substance	Denrée alimentaire composée dans laquelle la présence de la substance est soumise à restriction	Teneur maximale [mg/kg]

## ANNEXE IV

Liste des matériaux de base dont l'utilisation dans la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes est soumise à des restrictions

Partie A: Matériaux de base ne pouvant être utilisés pour la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes

Matériau de base	
Dénomination latine	Dénomination courante
Acorus calamus (forme tétraploïde)	Acore calame (forme tétraploïde)

Partie B: Conditions d'utilisation des arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de certains matériaux de base

Matériau de base		Conditions d'utilisation
Dénomination latine	Dénomination courante	
Quassia amara L. et Picrasma excelsa (Sw)	Quassia	Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir du matériau de base ne peuvent être utilisés que pour la production de boissons et de produits de boulangerie.  Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir du matériau de base ne peuvent être utilisés que pour la production de boissons alcoolisées.
Laricifomes officinalis (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz. ou Fomes officinalis	Polypore officinal	
Hypericum perforatum	Millepertuis	
Teucrium chamaedrys	Germandrée petit-chêne	

## ANNEXE V

### Conditions de production des arômes obtenus par traitement thermique et teneurs maximales en certaines substances de ces arômes

#### Partie A: Conditions de production:

- a) La température atteinte par les produits pendant le traitement ne dépasse pas 180 °C.
- b) La durée du traitement thermique ne dépasse pas 15 minutes à 180 °C; elle augmente proportionnellement à la réduction de la température, avec un doublement de la durée du chauffage à chaque diminution de 10 °C, jusqu'à un maximum de 12 heures.
- c) La valeur de pH atteinte pendant le traitement ne dépasse pas 8,0.

#### Partie B: Teneurs maximales applicables à certaines substances

Substance	Teneur maximale µg / kg
2-amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] quinoxaline (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b]pyridine (PhIP)	50