

# E 3223

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

DOUZIÈME LÉGISLATURE

**SÉNAT**

SESSION ORDINAIRE DE 2005-2006

---

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale  
le 30 août 2006

---

Enregistré à la Présidence du Sénat le 30 août 2006

## **TEXTE SOUMIS EN APPLICATION DE L'ARTICLE 88-4 DE LA CONSTITUTION**

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT

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 (CEE) n° 2232/96 et la directive 2000/13/CE.

COM(2006) 0427 final



**CONSEIL DE  
L'UNION EUROPÉENNE**

**Bruxelles, le 7 août 2006**

**12182/06**

---

---

**Dossier interinstitutionnel:  
2006/0147 (COD)**

---

---

**DENLEG 43  
CODEC 830**

**PROPOSITION**

---

Origine: Commission européenne

En date du: 31 juillet 2006

---

Objet: 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 (CEE) n° 2232/96 et la directive 2000/13/CE

---

Les délégations trouveront ci-joint la proposition de la Commission transmise par lettre de Monsieur AYET PUIGARNAU à Monsieur Javier SOLANA, Secrétaire général/Haut Représentant.

p.j. : COM(2006) 427 final



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 28.7.2006  
COM(2006) 427 final

2006/0147 (COD)

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 (CEE) n° 2232/96 et la directive 2000/13/CE**

{SEC(2006)1042}

{SEC(2006)1043}

(présentée par la Commission)

## EXPOSÉ DES MOTIFS

### 1) CONTEXTE DE LA PROPOSITION

- Motivation et objectifs de la proposition

La directive 88/388/CEE du Conseil définit les arômes et fixe des règles générales concernant leur utilisation, des règles d'étiquetage, ainsi que des teneurs maximales applicables aux substances qui suscitent des inquiétudes pour la santé humaine. Elle prévoit que la législation communautaire relative aux arômes doit tenir compte, en premier lieu, des exigences de la protection de la santé humaine.

L'évolution technologique et scientifique dans le domaine des arômes appelle un profond remaniement de la directive. De plus, l'adoption du règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires rend nécessaire l'adaptation de certaines dispositions existantes et l'introduction de nouvelles.

Pour des raisons de clarté et d'efficacité, la présente proposition vise au remplacement de la directive 88/388/CEE.

Le programme législatif et de travail de la Commission pour 2005 prévoit, dans le contexte du paquet sur les améliorants alimentaires, une proposition de nouveau règlement relatif aux arômes et aux ingrédients alimentaires.

- Contexte général

L'article 1<sup>er</sup> de la directive 88/388/CEE limite son champ d'application aux arômes. Toutefois, par son article 4, point c), le texte établit des teneurs maximales pour certaines substances indésirables présentes dans les aliments qui contiennent des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes. Les États membres appliquent ces teneurs maximales de différentes manières : certains les appliquent aux aliments qui contiennent uniquement des arômes, d'autres aux aliments qui contiennent tant des arômes que des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

Il convient également d'adapter les teneurs maximales pour tenir compte des avis scientifiques récents de l'EFSA.

Le comité d'experts sur les matières aromatisantes du Conseil de l'Europe a proposé des conditions de production des arômes de transformation, ainsi que des teneurs maximales applicables à certaines substances indésirables.

La notion de « substances identiques aux naturelles » est source de confusion pour le consommateur. En outre, celui-ci demande à être informé de la source des arômes naturels. Il y a lieu de réserver l'utilisation du terme « naturel » aux arômes obtenus exclusivement à partir de préparations aromatisantes

et/ou de substances aromatisantes naturelles. Si le goût fumé d'une denrée alimentaire est dû à la présence d'arômes de fumée, il faut en informer les consommateurs.

La proposition présentée fait partie d'un paquet relatif aux « améliorants alimentaires », qui comprend également des règlements portant sur les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires et une procédure uniforme d'autorisation.

- Dispositions en vigueur dans le domaine de la proposition

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 établit les principes généraux applicables aux arômes destinés à être utilisés dans l'alimentation :

- elle définit les notions d'arôme, de substance aromatisante, de préparation aromatisante, d'arôme de transformation et d'arôme de fumée ;
- elle limite l'adjonction et la présence de certaines substances toxicologiquement importantes dans les arômes et/ou dans les denrées alimentaires auxquelles ont été ajoutés des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ;
- elle fixe des règles pour l'étiquetage des arômes destinés à être vendus en l'état aux fabricants de denrées alimentaires ou au consommateur final ;
- elle demande l'adoption de dispositions plus précises concernant les sources d'arômes, les substances aromatisantes, les arômes de transformation, les arômes de fumée et les méthodes de production, ainsi que les additifs, les solvants et les auxiliaires technologiques utilisés pour les arômes, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ou encore les critères de pureté et les critères microbiologiques.

En vertu du dernier alinéa ci-dessus, les textes législatifs suivants ont été adoptés :

1. le règlement (CE) n° 2232/96 du Parlement européen et du Conseil, qui fixe une procédure pour l'établissement d'une liste positive de substances aromatisantes destinées à être utilisées dans ou sur les denrées alimentaires. Cette liste positive devait être adoptée pour juillet 2005 ;
2. 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 ;
3. la directive 2003/114/CE du Parlement européen et du Conseil du

22 décembre 2003 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.

- Cohérence avec les autres politiques

Les objectifs à atteindre sont les suivants :

- la protection de la santé humaine et des intérêts des consommateurs ;
- la création d'un cadre clair permettant l'innovation et les nouvelles évolutions technologiques, de manière à ce que l'industrie européenne puisse préserver sa position de pointe dans le domaine des arômes.

En conséquence, ces objectifs contribueront aux objectifs stratégiques de la Commission tels qu'énoncés dans la stratégie de Lisbonne, dans le plan quinquennal de la Commission et dans son livre blanc de 2000 sur la sécurité alimentaire.

## 2) CONSULTATION DES PARTIES INTERESSEES ET ANALYSE D'IMPACT

- Consultation des parties intéressées

*Méthodes de consultation utilisées, principaux secteurs visés et profil général des répondants*

L'avis des États membres et des parties intéressées a fait l'objet d'une évaluation lors de consultations menées dans différents groupes de travail et de contacts bilatéraux, au cours desquels les documents de travail ont été examinés.

En outre, un questionnaire a été adressé aux différentes parties intéressées.

Ont notamment participé les organisations intéressées suivantes :

BEUC (Bureau européen des unions de consommateurs)

CAOBISCO (Association des industries de la chocolaterie, biscuiterie et confiserie de l'UE)

CEPS (Comité Vins, Confédération européenne des producteurs de spiritueux)

CIAA (Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE)

EACGI (European Association of the Chewing Gum Industry)

EDA (Association laitière européenne)

EFFA (European Flavour and Fragrance Association)

EHGA (European Herb Grower Association)

EHIA (European Herbal Infusion Association)

ESA (European Spice Association)

FIC Europe (Fédération des industries condimentaires – Europe)

SFMA (Smoke Flavourings Manufacturers Association)

*Synthèse des réponses reçues et de la façon dont elles ont été prises en compte*

Après chaque consultation, les observations reçues ont été prises en considération et les textes ont été adaptés. La proposition recueille un consensus général. Les réponses issues des consultations finales sont résumées ci-dessous.

1. Clarification du champ d'application

Les répondants sont généralement d'accord pour éviter les divergences entre les États membres.

2. Définitions des arômes

2.1 Restriction de l'utilisation du terme « naturel »

Aucune unanimité ne se dégage en ce qui concerne les incidences de la nouvelle définition des substances aromatisantes, qui ne fait plus de distinction entre les substances identiques aux naturelles et les substances artificielles.

Les arguments en faveur de la nouvelle définition sont les suivants : elle évite la confusion ; elle réserve le terme « naturel » aux produits qui le sont réellement ; elle élimine une distinction qui ne repose sur aucune base toxicologique et qui entraîne une surcharge administrative. La suppression de ce terme simplifiera la législation.

Les répondants non favorables à la nouvelle définition avancent surtout l'argument qu'elle nécessitera la modification de la législation verticale qui proscrit l'utilisation d'arômes artificiels dans certaines catégories de denrées alimentaires.

2.2 Création de la catégorie des « autres arômes »

Les entreprises qui élaborent de nouveaux arômes sont favorables à cette catégorie, car elle permet la conception de nouveaux arômes qui n'entrent pas dans le champ des autres définitions.

Les organisations de consommateurs y sont également favorables parce qu'elle accroît la transparence et protège les consommateurs.

### 3. Nouvelles dispositions en matière d'étiquetage

#### 3.1 Coûts d'étiquetage

Les incidences que pourraient avoir les nouvelles dispositions sont jugées limitées. L'instauration d'une période transitoire peut limiter les coûts éventuels.

#### 3.2 Information des consommateurs

Les États membres, ainsi que les organisations de consommateurs, estiment que la proposition aboutira à une meilleure information du consommateur sur la nature des arômes employés.

L'industrie alimentaire, et plus particulièrement les associations professionnelles, est moins enthousiaste, voire opposée à ces nouvelles dispositions en matière d'étiquetage.

### 4. Teneurs maximales applicables aux substances toxicologiquement préoccupantes

Les contrôles réalisés par les États membres gagneront en efficacité, car ils se concentreront sur les denrées alimentaires qui contribuent le plus à la consommation de substances toxicologiquement préoccupantes et ne porteront plus sur les denrées alimentaires et boissons en général.

### 5. Suivi de la consommation

Les États membres craignent que des ressources supplémentaires soient nécessaires pour suivre la consommation des substances inscrites sur la liste de l'annexe II et des substances soumises à des restrictions d'utilisation.

- Obtention et utilisation d'expertise

Il n'a pas été nécessaire de faire appel à des experts extérieurs.

- Analyse d'impact

Les différentes solutions envisagées devraient avoir des incidences de nature économique et sociale. On ne s'attend à aucune répercussion sur l'environnement.

#### 1. Maintien du statu quo

##### 1.1 Incidences économiques

La situation économique subira des effets négatifs.

Les nouvelles évolutions technologiques ne sont pas encouragées.



Des dispositions claires tenant compte des dernières évolutions scientifiques et technologiques sont nécessaires pour éviter les entraves aux échanges commerciaux avec les pays tiers.

L'industrie européenne risquerait de perdre sa position de pointe sur le marché mondial.

## 1.2 Incidences sociales

La santé des consommateurs n'est pas bien protégée pour les raisons suivantes :

les teneurs maximales applicables aux substances toxicologiquement préoccupantes ne tiennent pas compte des avis scientifiques les plus récents ;

les teneurs maximales applicables aux substances toxicologiquement préoccupantes qui sont présentes dans les denrées alimentaires et les boissons en général ne permettent pas un contrôle fondé sur les risques ;

la demande des consommateurs que l'étiquetage fournisse plus d'informations n'est pas satisfaite.

## 2. Action non législative

### 2.1 Incidences économiques

Il existe actuellement une législation sur les arômes. Les lignes directrices ne peuvent ignorer la législation en vigueur, sous peine de créer une situation conflictuelle et déroutante pour le secteur, qui entraînerait des répercussions négatives sur le plan économique.

### 2.2 Incidences sociales

Des lignes directrices risqueraient d'être en conflit avec la législation existante et ne constituent donc pas le moyen le plus efficace de protéger la santé du consommateur.

L'existence d'un flou juridique amenuisera la confiance des consommateurs dans l'utilisation des arômes.

## 3. Déréglementation dans le domaine des arômes

### 3.1 Incidences économiques

Une déréglementation pourrait aboutir à ce que chaque État membre arrête ses propres dispositions d'exécution. Comme la perception des risques pourrait être différente d'un État membre à l'autre, une telle situation nuirait au bon fonctionnement du

marché intérieur.

### 3.2 Incidences sociales

Les démarches divergentes adoptées par les États membres dans le domaine de l'évaluation de la sécurité mettront le consommateur devant une situation confuse, caractérisée par des niveaux de protection différents, et entraîneront une perte de confiance dans certains États membres et dans le marché intérieur.

## 4. Modification de la directive 88/388/CEE du Conseil

### 4.1 Incidences économiques

L'introduction des modifications nécessaires dans la directive actuelle aurait des effets bénéfiques sur le plan économique, comme expliqué au point 5.

Les modifications des annexes I et II, ainsi que d'autres dispositions visant la protection de la santé publique et des échanges commerciaux, devraient toujours faire l'objet d'une procédure de codécision. Cependant, la gestion d'une liste positive de quelque 2 600 substances aromatisantes destinées à être utilisées dans et sur les denrées alimentaires exige une procédure d'autorisation plus efficace.

Le volume des changements nécessaires pourrait aboutir à une législation manquant de clarté.

### 4.2 Incidences sociales

La mise en place d'un système global d'évaluation de la sécurité des arômes, l'adaptation des teneurs maximales en substances toxicologiquement préoccupantes à la lumière des avis scientifiques les plus récents ainsi que la possibilité de contrôler ces substances dans les denrées alimentaires présentant le risque le plus élevé devraient avoir des effets positifs sur la santé publique.

## 5. Proposition de nouveau règlement

### 5.1 Incidences économiques

#### 5.1.1 Incidences sur les exigences administratives imposées aux entreprises

La suppression de la distinction entre les substances aromatisantes identiques aux naturelles et les substances artificielles, obtenues, les unes comme les autres, par synthèse chimique, allégera les exigences administratives en harmonisant les dispositions en vigueur dans tous les États

membres.

La mise en conformité avec les changements proposés dans le domaine de l'étiquetage des arômes entraînera un surcroît de travail. Celui-ci sera toutefois temporaire et prendra fin lorsque les étiquettes seront conformes aux nouvelles dispositions. De plus, l'effort à fournir est limité en comparaison de la transparence accrue qui en résultera, jugée positive par le consommateur.

Dans le but de limiter le travail à accomplir et les coûts à supporter, il est proposé d'instaurer une période de transition pour l'adaptation aux nouvelles règles d'étiquetage.

#### 5.1.2 Incidences sur l'innovation et la recherche

Les dispositions particulières relatives à l'utilisation et à l'autorisation des arômes précisent quand il est nécessaire d'évaluer la sécurité de ceux-ci. Certains arômes sont, par définition, dispensés d'évaluation. Le secteur pourra ainsi estimer avec plus d'exactitude les coûts de développement des nouveaux arômes.

La proposition précise aussi la nature des préparations admises à porter la mention « naturel » sur leur étiquetage. Cet aspect est important pour la mise au point et la production ultérieures de nouveaux arômes naturels.

La création de la catégorie « autres arômes » est jugée positive pour l'innovation et la recherche. Si de nouvelles catégories d'arômes sont élaborées, elles pourront être autorisées, pour autant que leur sécurité ait été évaluée.

#### 5.1.3 Incidences sur les ménages

Le consommateur sera mieux informé de la nature des arômes présents dans les denrées alimentaires.

Le règlement proposé ne devrait pas avoir d'incidences sur les prix des denrées alimentaires.

#### 5.1.4 Incidences sur les pays tiers et les relations internationales

La proposition harmonisera davantage la législation relative aux arômes, créera un marché uniforme au sein de l'UE et apportera de la prévisibilité aux importateurs.

L'harmonisation de la législation relative aux arômes mettra l'Union européenne dans une position plus avantageuse lorsqu'elle négociera avec les pays tiers l'introduction

d'arômes dans le système du Codex Alimentarius.

La Communauté européenne sera en mesure de maintenir sa position de pointe en tant que producteur et concepteur d'arômes.

#### 5.1.5 Incidences sur les pouvoirs publics

Les contrôles réalisés par les États membres gagneront en efficacité car ils se concentreront sur les denrées alimentaires qui contribuent le plus à la consommation de substances toxicologiquement préoccupantes.

Il faudra adapter la législation nationale dans les pays qui n'autorisent l'adjonction de substances aromatisantes naturelles ou identiques aux naturelles qu'à certaines catégories de denrées alimentaires. Néanmoins, cette simplification aura pour effet d'alléger les charges administratives.

Les États membres craignent que des ressources supplémentaires soient nécessaires pour suivre la consommation des substances inscrites sur la liste de l'annexe II et des substances soumises à des restrictions d'utilisation. Ce suivi est toutefois essentiel pour garantir que le règlement protège efficacement la santé des consommateurs.

Les États membres ne nous ont pas fourni d'informations sur les ressources dont ils ont besoin. Il est possible de réduire sensiblement les conséquences du suivi spécifique de la consommation d'arômes en associant ce suivi à celui que prévoit déjà la législation communautaire pour la consommation des additifs.

#### 5.2 Incidences sociales

La mise en place d'un système global d'évaluation de la sécurité des arômes à l'échelon communautaire devrait avoir des effets positifs sur la santé publique.

Le contrôle des teneurs maximales en substances toxicologiquement préoccupantes se concentrera sur les denrées alimentaires présentant le risque le plus élevé, augmentant ainsi l'efficacité de la protection de la santé des consommateurs.

Les conclusions tirées du suivi de la consommation pourront être utilisées pour adapter la législation lorsqu'il s'avérera que la consommation pose un problème de sécurité.

La Commission a réalisé l'analyse d'impact prévue dans le programme de travail. Son rapport peut être consulté sur

### 3) ÉLÉMENTS JURIDIQUES DE LA PROPOSITION

- Résumé des mesures proposées

Le règlement assurera mieux le fonctionnement efficace du marché intérieur en ce qui concerne les arômes et certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires ; il constituera la base permettant de garantir un niveau élevé de protection de la santé humaine et de protéger les intérêts des consommateurs.

- Base juridique

Article 95 du traité instituant la Communauté européenne

- Principe de subsidiarité

Le principe de subsidiarité s'applique dans la mesure où la proposition ne relève pas de la compétence exclusive de la Communauté.

Les objectifs de la proposition ne peuvent être réalisés de manière suffisante par les États membres pour les raisons indiquées ci-dessous.

Une action menée uniquement par les États membres pourrait mettre les consommateurs devant une situation confuse, caractérisée par des niveaux de protection différents, et entraîner une perte de confiance dans certains États membres et dans le marché intérieur.

Une action communautaire permettra de mieux réaliser les objectifs de la proposition pour les raisons indiquées ci-dessous.

Une liste positive de quelque 2 600 substances aromatisantes nécessite un travail de gestion. Étant donné que le nombre de demandes d'autorisation devrait avoisiner les 100 par an, une démarche harmonisée et centralisée est indispensable.

L'Union est la mieux placée pour atteindre des objectifs touchant à l'efficacité de la procédure d'autorisation et au bon fonctionnement du marché intérieur.

Une procédure d'autorisation centralisée constitue le meilleur moyen d'assurer le fonctionnement efficace du marché intérieur pour les arômes utilisés dans et sur les denrées alimentaires, tout en protégeant la santé et les intérêts des consommateurs européens.

La proposition est donc conforme au principe de subsidiarité.

- Principe de proportionnalité

La proposition respecte le principe de proportionnalité pour les raisons

indiquées ci-dessous.

Dans le but de faire un meilleur usage des moyens de contrôle des États membres et des contrôles fondés sur les risques qui seront organisés, l'accent sera mis sur les substances et arômes présents dans les denrées alimentaires qui suscitent le plus d'inquiétudes.

L'évaluation de la sécurité des arômes porte uniquement sur les substances aromatisantes, les préparations non traditionnelles et les sources d'origine végétale et animale autres que les denrées alimentaires.

Les seules mentions qui doivent obligatoirement figurer sur l'étiquetage sont « arôme », « arôme de fumée » et la source des arômes naturels.

- Choix des instruments

Instrument proposé : un règlement.

D'autres moyens ne seraient pas appropriés pour la raison indiquée ci-dessous.

La directive 88/388/CEE a permis un degré élevé d'harmonisation dans le domaine des arômes. Un règlement est considéré comme l'outil le plus approprié pour faire en sorte que le marché intérieur continue de fonctionner efficacement, tout en protégeant la santé humaine et les intérêts des consommateurs.

#### **4) INCIDENCE BUDGETAIRE**

La Communauté peut financer la mise en place d'une politique et d'un système harmonisés dans le domaine des arômes alimentaires et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, et notamment :

la création d'une base de données permettant de recueillir et stocker toutes les informations sur la législation communautaire relative aux arômes ;

la réalisation des études nécessaires à la préparation et à l'élaboration de la législation relative aux arômes alimentaires ;

la réalisation des études nécessaires pour harmoniser les procédures, les critères décisionnels et les exigences en matière de données, pour faciliter le partage du travail entre les États membres et pour mettre au point des orientations dans ces domaines.

#### **5) INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES**

- Abrogation de dispositions législatives en vigueur

L'adoption de la proposition entraînera l'abrogation de la législation existante.

- Espace économique européen

Le texte proposé présente de l'intérêt pour l'EEE ; il convient par conséquent qu'il y soit étendu.

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 (CEE) 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<sup>1</sup>,

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

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

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>3</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>4</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

---

<sup>1</sup> JO C du , p. .

<sup>2</sup> JO C du , p. .

<sup>3</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>4</sup> JO L 184 du 15.7.1988, p. 67.



des matériaux de base pour leur production<sup>5</sup> établit des règles d'étiquetage des arômes. Ces règles étant remplacées par le présent règlement, il convient d'abroger la directive.

- (4) 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 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. Ils ne doivent pas induire le consommateur en erreur ; en conséquence, leur présence dans les denrées alimentaires doit toujours être indiquée par un étiquetage approprié.
- (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>6</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

---

<sup>5</sup> JO L 42 du 15.2.1991, p. 25.

<sup>6</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)

humaine dans la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, ainsi que leurs applications dans la production alimentaire.

- (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>7</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 la procédure prévue par le règlement (CE) n° [...] établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires<sup>8</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° [...].
- (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.

---

<sup>7</sup> JO L 31 du 1.2.2002, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1642/2003 (JO L 245 du 29.9.2003, p. 4).

<sup>8</sup> JO L [...] du [...], p [...].

<sup>9</sup> JO L 299 du 23.11.1996, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003 (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

- (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 utilisés dans ou sur les denrées 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 avant de l'être conformément au 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. Par exemple, la source de la vanilline obtenue à partir de bois devra être mentionnée.

---

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

<sup>11</sup> JO L 268 du 18.10.2003, p. 1.

- (23) 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 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>, 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.
- (24) 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.
- (25) 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>.
- (26) Il convient d'adapter les annexes II à V du présent règlement au progrès scientifique et technique.
- (27) 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.
- (28) 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 énoncée dans le règlement (CE) n° [règlement de procédure]. 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.

---

<sup>12</sup> JO L 109 du 6.5.2000, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2003/89/CE (JO L 308 du 25.11.2003, p. 15).

<sup>13</sup> JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

<sup>14</sup> JO L 165 du 30.4.2004, p. 1. Version rectifiée (JO L 191 du 28.5.2004, p. 1).

- (29) 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 ces objectifs.
- (30) 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.
- (31) 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:

---

<sup>15</sup> JO L 160 du 12.6.1989, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 2003.

<sup>16</sup> JO L 149 du 14.6.1991, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003.

# 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 le fonctionnement efficace du marché intérieur ainsi qu'un niveau élevé de protection de la santé humaine et de protection des consommateurs.

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 ;
- 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, à l'exception des arômes de fumée relevant du règlement (CE) n° 2065/2003 ;
  - b) aux ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ;
  - c) aux denrées alimentaires contenant des arômes et 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.
3. En tant que de besoin, il peut être décidé selon la procédure visée à l'article 18, paragraphe 2, 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 ;
  - b) « substance aromatisante » : une substance chimiquement définie possédant des propriétés aromatisantes ;
  - 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
  - et/ou
  - ii) de matériaux de base non alimentaires ;
- h) « autre arôme » : 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 ;
- 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) « procédé physique approprié » : un procédé physique qui ne modifie pas intentionnellement la nature chimique des composants de l'arôme et ne fait pas intervenir de l'oxygène singulet, de l'ozone, des catalyseurs inorganiques, des catalyseurs métalliques, des réactifs organométalliques et/ou des rayons ultraviolets.
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.
4. En tant que de besoin, il peut être décidé selon la procédure visée à l'article 18, paragraphe 2, si une substance donnée entre ou non dans l'une des catégories particulières visées au paragraphe 2, points b) à j).

## 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, ils ne posent aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur ;
- b) leur utilisation n'induit pas le consommateur en erreur.

#### *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. Les quantités maximales de certaines substances, naturellement présentes dans les arômes et dans les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, que peuvent contenir les denrées alimentaires composées figurant sur la liste de la partie B de l'annexe III ne sont pas dépassées par suite de l'utilisation d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes dans et sur ces denrées alimentaires.

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

3. Les modalités d'application du paragraphe 2 peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 18, paragraphe 2.

#### *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 européenne de sécurité des aliments (« 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° [règlement de procédure] 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 visée à l'article 18, paragraphe 2. 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 autres arômes 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*

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° [règlement de procédure], 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° [...] établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires.

#### *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 ne peut être inclus dans la liste communautaire qu'après avoir été autorisé selon la procédure prévue à l'article 7 dudit règlement.

## **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*

#### *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 ;
  - 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 ;
  - 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 ;
  - 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.
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 90% (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.

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, 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.

## CHAPITRE V

### DISPOSITIONS PROCÉDURALES ET MISE EN APPLICATION

#### *Article 16*

##### *Informations à communiquer par les exploitants du secteur alimentaire*

1. Les exploitants du secteur alimentaire ou leurs représentants rendent compte à la Commission des quantités annuelles de substances aromatisantes ajoutées aux denrées alimentaires dans la Communauté, ainsi que des niveaux d'utilisation pour chaque catégorie de denrées alimentaires dans la Communauté.
2. Les modalités d'application du paragraphe 1 sont arrêtées selon la procédure 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 visée à l'article 18, paragraphe 2.

#### *Article 18*

##### *Comité*

1. La Commission est assistée par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (ci-après « le comité »).
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. Le comité adopte son règlement intérieur.

*Article 19*  
*Modifications aux annexes II à V*

Les modifications à apporter aux annexes II à V du présent règlement pour tenir compte du progrès scientifique et technique sont arrêtées selon la procédure visée à l'article 18, paragraphe 2.

*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, le règlement (CE) n° [...] [la procédure uniforme] 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° [...] [la procédure uniforme] ne s'appliquent pas à cette évaluation et à cette autorisation.



3. Toutes mesures transitoires appropriées peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 18, paragraphe 2.

*Article 23*  
*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° [...], 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. »
  - 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° [...] 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° [...] et/ou des préparations aromatisantes telles que précisées au point a). Le « *London Gin* » est un type de *gin* distillé. »
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° [...] 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° [...] 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° [...], 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° [...] peuvent être utilisées.

Toutefois, les substances aromatisantes telles que définies à l'article 3, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° [...] 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° [...], et/ou ».
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° [...], 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° [...], 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*

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° [...] du Parlement européen et du Conseil\* [règlement sur les arômes] ;
  - « arôme(s) de fumée », si l'élément aromatisant contient des arômes tels que définis à l'article 3, paragraphe 2, point f), du règlement (CE) n° [...] [règlement sur les arômes] 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° [...] [règlement sur les arômes]. »
- \* JO L [...], [...], p [...].

*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 [insérer date] [24 mois après l'entrée en vigueur]. Toutefois, les articles 9, 23 et 24 s'appliquent à partir de la date d'entrée en vigueur de la liste communautaire.

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

Fait à Bruxelles, le

*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]
Bêta-asarone	Boissons alcoolisées	1,0
1-Allyl-4-méthoxybenzène	Produits laitiers	50
	Fruits, légumes (y compris champignons, racines, tubercules, légumineuses séchées et légumineuses potagères), noix et semences transformés	50
	Produits à base de poisson	50
	Boissons non alcoolisées	10
Acide cyanhydrique	Nougat, masepain et ses succédanés ou produits similaires	50
	Conserves de fruits à noyaux	5
	Boissons alcoolisées	35
Menthofurane	Confiseries contenant de la menthe ou de la menthe poivrée, à l'exception des micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	500
	Micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine <sup>17</sup>	3000
	Gommes à mâcher	1000
	Boissons alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	200

<sup>17</sup> Bonbons à goût intense ; le poids par bonbon ne peut dépasser 1 g.



4-Allyl-1,2-diméthoxybenzène	Produits laitiers	20
	Viandes et produits à base de viande, y compris volaille et gibier	15
	Poissons et produits à base de poisson	10
	Potages et sauces	60
	Aliments salés prêts à consommer	20
	Boissons non alcoolisées	1
Pulégone	Confiseries contenant de la menthe ou de la menthe poivrée, à l'exception des micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	250
	Micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine <sup>17</sup>	2000
	Gommes à mâcher	350
	Boissons non alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	20
	Boissons alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	100
Quassine	Boissons non alcoolisées	0,5
	Produits de boulangerie	1
	Boissons alcoolisées	1,5
1-Allyl-3,4-méthylènedioxybenzène, safrol	Viandes et produits à base de viande, y compris volaille et gibier	15
	Poissons et produits à base de poisson	15
	Potages et sauces	25
	Boissons non alcoolisées	1
Teucrin A	Boissons alcoolisées	2
Thuyone (alpha et bêta)	Boissons alcoolisées, à l'exception de celles produites à partir de l'espèce <i>Artemisia</i>	10
	Boissons alcoolisées produites à partir de l'espèce <i>Artemisia</i>	35

## 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
<i>Acorus calamus</i> (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	
<i>Quassia amara</i> L. et <i>Picrasma excelsa</i> (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.
<i>Laricifomes officinalis</i> (Vill.: Fr) <i>Kotl. et Pouz.</i> ou <i>Fomes officinalis</i>	Polypore officinal	
<i>Hypericum perforatum</i>	Millepertuis	
<i>Teucrium chamaedrys</i>	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**

<b>Substance</b>	<b>Teneur maximale µg / kg</b>
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

## FICHE FINANCIÈRE LÉGISLATIVE

### 1. DÉNOMINATION DE LA PROPOSITION:

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

### 2. CADRE GPA / EBA (gestion par activité/établissement du budget par activité)

Domaine(s) politique(s) concerné : Santé et protection des consommateurs

Activité(s) : Sécurité alimentaire, santé animale, bien-être des animaux et santé des végétaux

### 3. LIGNES BUDGÉTAIRES

#### 3.1. Lignes budgétaires [lignes opérationnelles et lignes connexes d'assistance technique et administrative (anciennes lignes B..A)], y compris leurs intitulés :

17.01.04.05. Sécurité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires et activités connexes – Dépenses pour la gestion administrative.

#### 3.2. Durée de l'action et de l'incidence financière :

Durée indéterminée.

#### 3.3. Caractéristiques budgétaires (ajouter des lignes le cas échéant) :

Ligne budgétaire	Nature de la dépense		Nouvelle	Participation AELE	Participation pays candidats	Rubrique PF
17.01.04.05	DO	CD <sup>18</sup>	NON	NON	NON	N° 1a

Afin de développer et de mettre à jour la législation communautaire sur les arômes d'une manière proportionnée et efficace, il peut être utile d'entreprendre des études pour recueillir des données, échanger des informations et coordonner le travail entre les Etats membres. Ce genre de dépenses de soutien, indiqué sous les points 4.1 et 8.1, est couvert par les montants prévus pour la période 2007/2013 pour l'exécution du règlement (CE) no 882/2004 sur les contrôles officiels des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

---

<sup>18</sup> Crédits dissociés.

## 4. RÉCAPITULATIF DES RESSOURCES

### 4.1. Ressources financières

#### 4.1.1. Récapitulatif des crédits d'engagement (CE) et des crédits de paiement (CP)

en millions d'euros (à la 3<sup>e</sup> décimale)

Nature de la dépense	Section n°		Année n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 et suiv.	Total
----------------------	------------	--	---------	-------	-------	-------	-------	----------------	-------

#### Dépenses opérationnelles<sup>19</sup>

Crédits d'engagement (CE)	8.1.	a	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Crédits de paiement (CP)		b	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

#### Dépenses administratives incluses dans le montant de référence<sup>20</sup>

Assistance technique et administrative - ATA (CND)	8.2.4.	c	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
--	--------	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

#### MONTANT TOTAL DE RÉFÉRENCE

Crédits d'engagement		a+c	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
Crédits de paiement		b+c	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

#### Dépenses administratives non incluses dans le montant de référence<sup>21</sup>

Ressources humaines et dépenses connexes (CND)	8.2.5.	d							
Frais administratifs autres que les ressources humaines et coûts connexes, hors montant de référence (CND)	8.2.6.	e							

<sup>19</sup> Dépenses ne relevant pas du chapitre xx 01 du titre xx concerné.

<sup>20</sup> Dépenses relevant de l'article xx 01 04 du titre xx.

<sup>21</sup> Dépenses relevant du chapitre xx 01, sauf articles xx 01 04 et xx 01 05.

### Total indicatif du coût de l'action

<b>TOTAL CE, y compris coût des ressources humaines</b>		a+c +d +e	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35
<b>TOTAL CP, y compris coût des ressources humaines</b>		b+c +d +e	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,35

### Détail du cofinancement

Si la proposition prévoit un cofinancement de la part des États membres ou d'autres organismes (veuillez préciser lesquels), il convient de donner une estimation du niveau de cofinancement dans le tableau ci-dessous (des lignes supplémentaires peuvent être ajoutées, s'il est prévu que plusieurs organismes participent au cofinancement):

*en millions d'euros (à la 3<sup>e</sup> décimale)*

Organisme de cofinancement		Année n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 et suiv.	Total
.....	f							
<b>TOTAL CE avec cofinancement</b>	a+c +d +e +f							

#### 4.1.2. Compatibilité avec la programmation financière

- Proposition compatible avec la programmation financière existante.
- Proposition nécessitant une reprogrammation de la rubrique concernée des perspectives financières.
- Proposition pouvant nécessiter un recours aux dispositions de l'accord interinstitutionnel<sup>22</sup> (relatives à l'instrument de flexibilité ou à la révision des perspectives financières).

#### 4.1.3. Incidence financière sur les recettes

- Proposition sans incidence financière sur les recettes
- Incidence financière - L'effet sur les recettes est le suivant :

<sup>22</sup> Voir points 19 et 24 de l'accord interinstitutionnel.

en millions d'euros (à la 1<sup>re</sup> décimale)

		Avant l'action [année n-1]	Situation après l'action					
Ligne budgétaire	Recettes		[Année n]	[n+1]	[n+2]	[n+3]	[n+4]	[n+5] <sup>23</sup>
	a) Recettes en termes absolus							
	b) Modification des recettes	Δ						

#### 4.2. Ressources humaines en ETP (y compris fonctionnaires, personnel temporaire et externe) - voir détails au point 8.2.1.

Besoins annuels	Année n	n + 1	n + 2	n + 3	n + 4	n + 5 et suiv.
Total des effectifs	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

## 5. CARACTÉRISTIQUES ET OBJECTIFS

### 5.1. Réalisation nécessaire à court ou à long terme

À l'heure actuelle, les substances aromatisantes et les substances toxicologiquement préoccupantes sont soumises à l'évaluation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Dans deux tiers des cas environ, l'EFSA exprime le besoin de disposer de données supplémentaires concernant la consommation de ces substances. Ces données sont nécessaires à la prise de décisions en matière de gestion des risques.

Afin de garantir la proportionnalité des mesures d'exécution qui seront prises dans le cadre du règlement proposé et d'atteindre les objectifs du règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, les instruments suivants sont nécessaires :

- une base de données permettant de recueillir et stocker toutes les informations sur la législation communautaire relative aux arômes ;

<sup>23</sup> Des colonnes supplémentaires doivent être ajoutées le cas échéant, si la durée de l'action excède 6 ans.

- la réalisation des études (par exemple concernant la composition et la consommation des denrées alimentaires) qui sont nécessaires à la préparation et à l'élaboration de la législation relative aux arômes alimentaires ;
- la réalisation des études nécessaires pour harmoniser les procédures, les critères décisionnels et les exigences en matière de données, pour faciliter le partage du travail entre les États membres et pour mettre au point des orientations dans ces domaines.

## **5.2. Valeur ajoutée de l'intervention communautaire, compatibilité de la proposition avec d'autres instruments financiers et synergies éventuelles**

Les données et informations obtenues contribueront à garantir la meilleure protection possible de la santé du consommateur, tout en permettant au secteur de continuer d'élaborer et d'utiliser des arômes. Les données dont on dispose pour l'instant ne suffisent pas pour prendre les meilleures décisions possibles afin de protéger le consommateur, mais sans aboutir à une réglementation excessive.

Dans un marché harmonisé, ces objectifs ne peuvent être atteints qu'au moyen d'une démarche coordonnée qui permette l'échange d'informations comparables entre les États membres.

## **5.3. Objectifs, résultats escomptés et indicateurs connexes de la proposition dans le contexte de la gestion par activité (GPA)**

Objectif 1 : créer et gérer une base de données et organiser des études connexes en collaboration avec des organismes extérieurs qui seront choisis par des procédures appropriées.

Objectif 2 : veiller à ce que l'utilisation d'arômes et de sources d'arôme n'entraîne pas de risques inacceptables pour le consommateur et, en même temps, ne constitue pas une charge inutile pour le secteur.

Objectif 3 : prendre les décisions de gestion des risques sur la base d'estimations correctes de la consommation, à l'aide d'une base de données centralisée contenant des informations à jour sur la composition et l'utilisation des arômes.



#### 5.4. Modalités de mise en œuvre (indicatives)

X *Gestion centralisée*

- x directement par la Commission
- indirectement par délégation à:
  - des agences exécutives
  - des organismes créés par les Communautés, tels que visés à l'article 185 du règlement financier
  - des organismes publics nationaux/organismes avec mission de service public

*Gestion partagée ou décentralisée*

- avec des États membres
- avec des pays tiers

*Gestion conjointe avec des organisations internationales (à préciser)*

Remarques:

## 6. CONTRÔLE ET ÉVALUATION

### 6.1. Système de contrôle

Le contenu de la base de données et les conclusions tirées des résultats des études peuvent être contrôlés au vu de leur utilité pour proposer de bonnes mesures d'exécution. Le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale constituera un instrument fondamental à cet égard.

### 6.2. Évaluation

#### 6.2.1. Évaluation ex ante

Certaines données se trouvent déjà dans la base de données FLAVIS, utilisée pour le programme d'évaluation des substances aromatisantes qui est actuellement en cours.

*6.2.2. Mesures prises à la suite d'une évaluation intermédiaire/ex post  
(enseignements tirés d'expériences antérieures similaires)*

On tirera parti de l'expérience de la base de données FLAVIS pour améliorer la conception d'un nouveau système, ainsi que la collecte des données.

*6.2.3. Conditions et fréquence des évaluations futures*

Des évaluations seront effectuées en fonction de la nécessité de proposer des mesures d'exécution.

**7. MESURES ANTIFRAUDE**

## 8. DÉTAIL DES RESSOURCES

### 8.1. Objectifs de la proposition en termes de coûts

*Crédits d'engagement en millions d'euros (à la 3<sup>e</sup> décimale)*

(Indiquer les intitulés des objectifs, des actions et des réalisations)	Type de réalisation	Coût moyen	Année n		Année n + 1		Année n + 2		Année n + 3		Année n + 4		Année n + 5 et suiv.		TOTAL	
			Nbre de réalisations	Coût total	Nbre de réalisations	Coût total	Nbre de réalisations	Coût total	Nbre de réalisations	Coût total	Nbre de réalisations	Coût total	Nbre de réalisations	Coût total	Nbre de réalisations	Coût total
OBJECTIF OPERATIONNEL N° 1 <sup>24</sup>			1	0,1 <sup>25</sup>	1	0,05 <sup>26</sup>	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	6	0,35
<b>COÛT TOTAL</b>			1	0,1	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	1	0,05	6	0,35

<sup>24</sup>

Tel que décrit dans la partie 5.3.

<sup>25</sup>

Création de la base de données.

<sup>26</sup>

Actualisation et gestion de la base de données, organisation d'études connexes.

## 8.2. Dépenses administratives

### 8.2.1. Effectifs et types de ressources humaines

Types d'emplois		Effectifs à affecter à la gestion de l'action par l'utilisation de ressources existantes et/ou supplémentaires ( <b>nombre de postes/ETP</b> )					
		Année n	Année n + 1	Année n + 2	Année n + 3	Année n + 4	Année n + 5
Fonctionnaires ou agents temporaires <sup>27</sup> (17 01 01)	A*/AD	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
	B*, C*/AST	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Personnel financé <sup>28</sup> au titre de l'art. XX 01 02							
Autres effectifs financés <sup>29</sup> au titre de l'art. XX 01 04/05							
<b>TOTAL</b>		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

### 8.2.2. Description des tâches découlant de l'action

Examen de rapports techniques et financiers, préparation des engagements et ordonnancement.

### 8.2.3. Origine des ressources humaines (statutaires)

- Postes actuellement affectés à la gestion du programme à remplacer ou à prolonger
- Postes préalloués dans le contexte de l'exercice de SPA/APB pour l'année n
- Postes à demander lors de la prochaine procédure de SPA/APB
- Postes à redéployer en utilisant les ressources existantes dans le service concerné (redéploiement interne).
- Postes nécessaires pour l'année n, mais non prévus dans l'exercice de SPA/APB de l'année concernée.

<sup>27</sup> Dont le coût n'est PAS couvert par le montant de référence.

<sup>28</sup> Dont le coût n'est PAS couvert par le montant de référence.

<sup>29</sup> Dont le coût est inclus dans le montant de référence.

~~8.2.4. Autres dépenses administratives incluses dans le montant de référence  
(XX 01 04/05 – Dépenses de gestion administrative)~~

en millions d'euros (à la 3<sup>e</sup> décimale)

Ligne budgétaire (numéro et intitulé)	Année n	Année n + 1	Année n + 2	Année n + 3	Année n + 4	Année n + 5 et suiv.	TOTAL
<b>1. Assistance technique et administrative (comprenant les coûts de personnel afférents)</b>							
Agences exécutives <sup>30</sup>							
Autre assistance technique et administrative							
– <i>intra muros</i>							
– <i>extra muros</i>							
<b>Total assistance technique et administrative</b>							

~~8.2.5. Coût des ressources humaines et coûts connexes non inclus dans le montant de référence~~

en millions d'euros (à la 3<sup>e</sup> décimale)

Type de ressources humaines	Année n	Année n + 1	Année n + 2	Année n + 3	Année n + 4	Année n + 5 et suiv.
Fonctionnaires et agents temporaires (XX 01 01)						
Personnel financé au titre de l'art. XX 01 02 (auxiliaires, END, agents contractuels, etc.)  (indiquer la ligne budgétaire)						
<b>Coût total des ressources humaines et coûts connexes (NON inclus dans le montant de référence)</b>						

<sup>30</sup>

Il convient de mentionner la fiche financière législative se rapportant spécifiquement à l'agence/aux agences exécutive(s) concernée(s).

Calcul – *Fonctionnaires et agents temporaires*

Calcul – *Personnel financé au titre de l'article XX 01 02*

*8.2.6. Autres dépenses administratives non incluses dans le montant de référence*

*en millions d'euros (à la 3<sup>e</sup> décimale)*

	Année n	Année n + 1	Année n + 2	Année n + 3	Année n + 4	Année n + 5 et suiv.	TOTAL
XX 01 02 11 01 – Missions							
XX 01 02 11 02 – Réunions et conférences							
XX 01 02 11 03 – Comités <sup>31</sup>							
XX 01 02 11 04 – Études et consultations							
XX 01 02 11 05 – Systèmes d'information							
<b>2. Total autres dépenses de gestion (XX 01 02 11)</b>							
<b>3. Autres dépenses de nature administrative (préciser en indiquant la ligne budgétaire)</b>							
<b>Total des dépenses administratives autres que ressources humaines et coûts connexes (NON inclus dans le montant de référence)</b>							

Calcul – *Autres dépenses administratives non incluses dans le montant de référence*

<sup>31</sup> Préciser le type de comité, ainsi que le groupe auquel il appartient.