COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 24.10.2007
COM(2007) 671 final

2006/0147 (COD)

Proposition modifiée 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

(présentée par la Commission conformément à l'article 250, paragraphe 2, du traité CE)

EXPOSÉ DES MOTIFS

I. PROCÉDURE

1. Le 28 juillet 2006, la Commission a adopté 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 [document COM(2006) 427 final], dans le contexte d'un paquet de quatre propositions relatives aux améliorants alimentaires. Cette proposition a été transmise au Conseil et au Parlement européen le 28 juillet 2006.

2. Le Comité économique et social européen a rendu son avis le 25 avril 2007.

3. L'approche générale adoptée par le Conseil EPSCO le 31 mai 2007 concernant un autre texte du paquet ne s'applique pas au texte relatif aux arômes.

4. Le 9 juillet 2007, en première lecture, le Parlement européen a rendu un avis favorable sur la proposition.

5. La présente proposition modifie la proposition initiale [COM(2006) 427 – 2006/0147 (COD)] pour tenir compte des amendements du Parlement européen qui ont été acceptés par la Commission.

6. Par rapport à la proposition initiale, le Parlement européen a adopté 43 amendements. Le 9 juillet 2007, lors de la séance plénière, le commissaire Kyprianou a indiqué que la Commission pouvait accepter bon nombre de ces amendements, entièrement ou en partie, et moyennant une reformulation. Parmi les amendements adoptés, la Commission ne peut pas accepter les amendements 2, 11, 13, 16, 17, 19, 20, 21, 23, 26, 31 (deuxième partie), 32, 37, 40, 43, 44, 46, 49 et 52.

7. Les modifications sont indiquées **en caractères gras et soulignés** dans la proposition modifiée. Certains amendements ont été reformulés afin d'assurer la cohérence de la terminologie utilisée dans la proposition et dans les autres propositions du paquet ou pour aligner le texte sur l'optique du Conseil dans les cas où celui-ci a proposé des amendements similaires.

8. La numérotation des articles a été adaptée pour tenir compte d'un certain nombre de modifications.

II. OBJECTIFS DE LA PROPOSITION

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

Les principaux objectifs sont les suivants:

- préciser le champ d'application de la législation relative aux arômes;
- moderniser la législation existante et l'adapter aux évolutions technologiques et scientifiques;
- définir des procédures claires pour l'évaluation et l'autorisation;
- mieux informer le consommateur sur l'utilisation d'arômes naturels;
- s'adapter aux exigences du règlement (CE) n° 882/2004 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.

III. APERÇU DES AMENDEMENTS DU PARLEMENT EUROPÉEN

10. Amendements d'ordre technique/rédactionnel

Les amendements 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 27, 28, 29, 30, 31 (première partie), 35, 36, 39, 41, 42 et 45 visent à améliorer la proposition d'un point de vue technique et rédactionnel. La Commission les a intégrés dans sa proposition modifiée, moyennant une reformulation dans certains cas.

11. Base juridique

L'article 37 est supprimé en tant que base juridique du règlement. Le raisonnement est le même que pour les enzymes, pour lesquelles le Parlement s'est prononcé en faveur de cette suppression: les aspects agricoles de la proposition (la modification de textes agricoles verticaux) ne sont que des objectifs secondaires du règlement proposé.

12. Comitologie

Étant donné que le paquet a été adopté plus ou moins en même temps que la décision 2006/512/CE modifiant la décision 1999/468/CE fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission, la proposition initiale de la Commission faisait référence à la procédure de réglementation classique. De manière générale, la Commission approuve donc l'alignement de la proposition modifiée sur la décision 2006/512/CE.

Les amendements **11, 23 et 32** concernent l'introduction de la procédure de réglementation avec contrôle. Les décisions visées dans ces amendements n'ajouteront pas de nouveaux éléments au règlement; par conséquent, le contrôle n'est pas nécessaire.

L'amendement **16** supprime la possibilité de décider (avec l'aide du comité permanent) à quelle catégorie appartient un arôme. Il n'est pas acceptable, car la Commission estime qu'une telle décision peut s'avérer nécessaire.

Les amendements **24, 33 et 34** sont acceptés en partie. Il convient toutefois d'autoriser le recours à la procédure d'urgence lorsqu'il existe un risque pour la sécurité des consommateurs.

13. Définitions (article 3)

L'amendement **14** définit les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes comme des ingrédients ayant une influence *significative* sur la présence des substances énumérées à l'annexe III, partie B. Dans la pratique, cela peut être le cas; toutefois, cette idée n'a pas sa place dans l'acte juridique et est déjà mentionnée au considérant 5.

L'amendement **13** remplace les termes *«autre arôme»* par les termes *«arôme non dénommé ailleurs»*. Bien que ces deux expressions aient le même sens, la première est préférée.

L'amendement **49** limite la production des «substances aromatisantes» à des procédés «naturels» appropriés ou la synthèse chimique. Il peut cependant exister d'autres moyens de produire des substances aromatisantes, par exemple l'extraction à partir de condensats de fumée ou d'arômes obtenus par traitement thermique. Dès lors, cet amendement n'est pas acceptable.

14. Interdiction des arômes non conformes

Cette modification est introduite pour aligner le texte sur les propositions modifiées relatives aux additifs alimentaires et aux enzymes alimentaires. Le texte proposé précise que la mise sur le marché d'un arôme ou d'une denrée alimentaire dans laquelle un arôme est utilisé est interdite si l'arôme ou son utilisation n'est pas conforme au règlement proposé. Cette précision est introduite par l'ajout d'un nouvel article 5 dans la proposition modifiée.

15. Conditions générales d'utilisation

La proposition de la Commission fixe les conditions générales d'utilisation des arômes et des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes. Ceux-ci doivent être sans danger et leur utilisation ne peut pas induire le consommateur en erreur. Une précision est introduite au considérant 6, pour expliquer ce que l'on entend par induire le consommateur en erreur (amendement **1**).

Les amendements **19** et **20** exigent respectivement que l'utilisation des arômes présente des avantages pour le consommateur et qu'il existe une nécessité technologique. Ces amendements ne sont pas nécessaires, ces deux éléments étant contenus de façon implicite dans la définition des arômes.

Les amendements **2** et **17** exigent que l'autorisation des arômes repose sur le principe de précaution. Ce principe et les conditions de son application sont déjà établis dans la législation alimentaire générale [règlement (CE) n° 178/2002]. Il ne faut pas les répéter dans la proposition de règlement sur les arômes.

16. Présence de certaines substances

L'amendement **46** porte sur les quantités maximales des substances toxicologiquement préoccupantes énumérées à l'annexe III, partie B. Ces quantités maximales ne s'appliqueraient pas aux denrées alimentaires composées auxquelles aucun arôme n'a été ajouté et dans lesquelles les seuls ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ajoutés sont des épices et des herbes. C'est inacceptable, un problème de sécurité n'étant pas exclu.

Par ses amendements **21** et **40**, le Parlement propose que la partie B de l'annexe III soit vide et que l'on puisse y inscrire des teneurs maximales, par une décision prise en comitologie, uniquement lorsque l'existence d'un problème de sécurité est justifiée scientifiquement. Ces amendements ne sont pas conformes aux avis scientifiques récents, qui confirment la nécessité de teneurs maximales telles que proposées à l'annexe III, partie B.

17. Lien avec le règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés (article 12)

Les arômes ou matériaux de base qui entrent dans le champ d'application du règlement (CE) n° 1829/2003 relèveront de ce règlement pour ce qui est de l'évaluation de sécurité de la modification génétique, tandis que les autres aspects de la sécurité, l'examen des autres critères et l'autorisation finale seront, le cas échéant, régis par le règlement sur les arômes. Les deux évaluations et autorisations peuvent avoir lieu en parallèle.

Les amendements **41** et **42** précisent que les deux procédures peuvent se dérouler simultanément conformément aux bonnes pratiques administratives. La Commission approuve la précision proposée, moyennant une reformulation visant à garantir la compatibilité de la disposition avec le règlement (CE) n° 1829/2003.

L'amendement **52** introduit une définition de l'expression *«produit par des OGM»*. Si une telle définition est nécessaire, elle doit être incluse dans le règlement (CE) n° 1829/2003.

18. Étiquetage

L'amendement **29** concerne l'étiquetage des arômes naturels, et porte la règle des 90 % à 95 % pour la mention d'une source naturelle. La modification proposée est acceptable, car elle correspond mieux aux attentes des consommateurs et aura des incidences limitées sur les pratiques actuelles.

L'amendement **26** exige la fourniture d'une adresse dans l'Union européenne pour le commerce entre exploitants du secteur alimentaire. Cet amendement est rejeté, car il pourrait entraver le commerce avec les pays tiers.

Une description des arômes de fumée telle que «arôme de saumon fumé» (amendement **37**) n'est pas acceptable, car elle pourrait induire le consommateur en erreur; dans la pratique, l'arôme pourrait être un mélange d'arôme de fumée et d'arôme de saumon.

L'étiquetage des arômes obtenus à partir d'OGM doit être régi par le règlement (CE) n° 1829/2003 et non par le règlement proposé (amendement **38**).

Enfin, la Commission ne peut pas accepter l'amendement **43**, car la désignation de la source de l'arôme naturel aux fins d'une information adéquate des consommateurs est un principe fondamental de la proposition.

Par ailleurs, dans sa proposition initiale, la Commission avait aligné les dispositions relatives à l'étiquetage des arômes sur celles concernant les additifs et les enzymes. Le Parlement européen a adopté une série d'amendements touchant aux propositions sur les additifs et les enzymes, afin de présenter différemment et de simplifier les dispositions afférentes à l'étiquetage des additifs et des enzymes vendus par une entreprise à une autre ou au consommateur final. La Commission a donc également tenu compte de l'esprit de ces amendements dans la proposition modifiée sur les arômes.

19. Informations à communiquer par les exploitants du secteur alimentaire

L'amendement **31** est accepté en partie, le fabricant ou l'utilisateur d'une substance aromatisante devant transmettre immédiatement à la Commission toute nouvelle information scientifique ou technique susceptible d'influer sur l'évaluation de la sécurité de cette substance. Ajouter que les informations visées sont les *informations accessibles dont il a connaissance* n'est pas acceptable, car cela limite la responsabilité du fabricant.

La **deuxième partie de l'amendement 31**, qui précise quelles informations doivent être demandées, n'est pas acceptable, car elle restreint la proposition de la Commission et préjuge du contenu des modalités d'application.

20. Conformément à l'article 250, paragraphe 2, du traité CE, la Commission modifie sa proposition dans le sens indiqué ci-dessus.

2006/0147 (COD)

Proposition modifiée 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

(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~~ **son** article~~s 37 et~~ 95,

vu la proposition de la Commission[1],

vu l'avis du Comité économique et social européen[2],

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[3] 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[4] 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.

---

1 JO C […] du […], p. […].

2 JO C **168 du 20.7.2007, p. 34**.

3 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).

4 JO L 184 du 15.7.1988, p. 67.

(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[5] 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. **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[6], 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.

---

5 JO L 42 du 15.2.1991, p. 25.

6 http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/scientificadvice_en.htm

(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.

(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[7] 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[8].

(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[9]. 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° […].

---

7 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).

8 JO L […] du […], p […].

9 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).

(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 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[10] 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.

---

[10] JO L 309 du 26.11.2003, p. 1.

(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[11] doit être **soumis à la procédure d'autorisation prévue dans ledit règlement pour ce qui est de l'évaluation de sécurité de la modification génétique, alors que l'autorisation finale doit être accordée conformément au présent règlement.** ~~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.~~

(23) **Les arômes doivent rester soumis aux obligations générales en matière d'étiquetage prévues par la directive 2000/13/CE et à celles du règlement (CE) n° 1829/2003, selon le cas. En outre, les dispositions spécifiques concernant l'étiquetage des arômes vendus en tant que tels au fabricant ou au consommateur final doivent être établies 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 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[12], 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.

---

[11] JO L 268 du 18.10.2003, p. 1.

[12] 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).

(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[13].

(27) En particulier, il convient d'habiliter la Commission à modifier les annexes du présent règlement et à adopter les mesures transitoires appropriées concernant l'établissement de la liste communautaire. Étant donné que ces mesures ont une portée générale et visent à modifier des éléments non essentiels du présent règlement et/ou à compléter ce dernier par l'ajout de nouveaux éléments non essentiels, elles doivent être adoptées selon la procédure de réglementation avec contrôle prévue à l'article 5 *bis* de la décision 1999/468/CE.

(28) Il convient d'adapter les annexes II à V du présent règlement au progrès scientifique et technique.

(29) 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 ces mesures est régi 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[14]; en conséquence, ledit règlement constituera la base juridique du financement des mesures visées plus haut.

(30) 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.

---

13 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).**

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

(31) 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.

(32) 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[15] 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[16] doivent être adaptés à certaines nouvelles définitions établies dans le présent règlement.

(33) 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 ~~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.

---

15 JO L 160 du 12.6.1989, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 2003.
16 JO L 149 du 14.6.1991, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1882/2003.

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** ~~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**/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;

   c) aux denrées alimentaires non composées et aux mélanges d'épices et/ou d'herbes, aux mélanges de thés et aux mélanges pour infusion en tant que tels, pour autant qu'ils ne soient pas utilisés comme ingrédients alimentaires.

   ~~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~~**20**, 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;

iii) pouvant contenir des denrées alimentaires, y compris des additifs tels qu'ils sont autorisés par le règlement (CE) n° XXX/2007[17] du Parlement européen et du Conseil du ... relatif aux additifs alimentaires;

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

[17] **JO C […] du […], p. […].**

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**, sans préjudice de la liste des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires visée à l'annexe II,** 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~~**20**, 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
Interdiction des arômes et/ou denrées alimentaires non conformes

La mise sur le marché d'un arôme et/ou d'une denrée alimentaire dans laquelle un arôme a été utilisé est interdite si cet arôme ou son utilisation n'est pas conforme au présent règlement et à ses modalités d'application.

*Article ~~5~~**6***
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~~**20**, paragraphe 2.

Article ~~6~~ 7
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~~ 8
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**, destinées à modifier des éléments non essentiels du présent règlement, entre autres en complétant ce dernier, selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 20, paragraphe 3.** ~~selon la procédure visée à l'article 18, paragraphe 2.~~ Ces mesures sont énumérées, suivant le cas, aux annexes III, IV et/ou V. **En cas d'urgence impérieuse, la Commission peut avoir recours à la procédure d'urgence visée à l'article 20, paragraphe 4.**

CHAPITRE III

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

*Article ~~8~~**9***
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~~**10***
Liste communautaire des arômes et matériaux de base

Parmi les arômes et matériaux de base visés à l'article ~~8~~**9**, 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~~**11***
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~~**12***
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 **figurant à l'annexe I conformément au présent règlement que lorsqu'il est couvert par une autorisation délivrée conformément au règlement (CE) n° 1829/2003.** ~~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~~**13***
Étiquetage des arômes non destinés à la vente au consommateur final

1. Les arômes non destinés à la vente au consommateur final ne peuvent être commercialisés que **s'ils sont étiquetés conformément** ~~si leur emballage, leur récipient ou les documents qui les accompagnent portent les informations prévues~~ aux articles 1~~3~~**4** et 14**5**, **et de façon** ~~qui doivent être~~ bien visible~~s~~, clairement lisible~~s~~ et indélébile~~s~~. **Les informations visées à l'article 14 sont indiquées dans une langue facilement compréhensible par les acheteurs.**

2. L'État membre dans lequel le produit est commercialisé peut, conformément aux dispositions du traité, imposer sur son territoire que ces informations figurent dans une ou plusieurs langues qu'il détermine parmi les langues officielles de la Communauté. Ceci ne fait pas obstacle à l'indication de ces informations en plusieurs langues.

*Article ~~13~~**14***
*Exigences générales en matière d'information concernant l'étiquetage des arômes **non destinés à la vente au consommateur final***

1. L'emballage ou le récipient des arômes non destinés à la vente au consommateur final **vendus seuls ou mélangés entre eux et/ou avec d'autres ingrédients alimentaires et/ou auxquels d'autres substances ont été ajoutées conformément à l'article 3, paragraphe 2, point a) iii),** porte les informations suivantes:

a) la dénomination de vente: soit le terme «arôme», soit une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme;

~~e~~**b)** 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;

~~f~~**c)** en tant que de besoin, les conditions particulières de conservation et d'utilisation;

~~h~~**d)** une mention permettant d'identifier le lot;

~~d~~**e)** 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 d'une mention conforme au règlement (CE) n° 1829/2003**;

~~b~~**f)** le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur;

~~e~~**g)** 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**;

~~i~~**h)** la quantité nette;

~~g~~**i)** une date de durabilité minimale;

j) s'il y a lieu, des informations sur tout arôme ou toute autre substance visé au présent article et figurant dans la liste de l'annexe III *bis* de la directive 2000/13/CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.

2. Par dérogation au paragraphe 1, les informations prévues aux points ~~e~~**e)** à g) **et j)** 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.

3. Par dérogation au paragraphe 1 du présent article, lorsque des arômes sont fournis dans des réservoirs, toutes les informations peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement relatifs au lot qui doivent être fournis lors de la livraison.

*Article ~~14~~**15***

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~~**14**, 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~~**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.

   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~~**16***
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 et, le cas échéant, du règlement (CE) n° 1829/2003,** les arômes **vendus seuls ou mélangés entre eux et/ou auxquels d'autres substances ont été ajoutées** 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 1~~3~~**4**, paragraphe 1, point a), uniquement de la manière prévue à l'article 1~~4~~**5**.

Article 17
Autres exigences en matière d'étiquetage

Les articles 13 à 16 s'appliquent sans préjudice des dispositions législatives, réglementaires ou administratives plus détaillées ou plus étendues relatives à la métrologie ou à la présentation, à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage de substances et préparations dangereuses ou au transport de telles substances.

CHAPITRE V

DISPOSITIONS PROCÉDURALES ET MISE EN APPLICATION

*Article ~~16~~**18***
Informations à communiquer par les exploitants du secteur alimentaire

1. Le fabricant ou l'utilisateur d'une substance aromatisante transmet immédiatement à la Commission toute nouvelle information scientifique ou technique qui est susceptible d'influer sur l'évaluation de la sécurité de cette substance aromatisante.

~~1~~**2**. 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~~**3**. Les modalités d'application du paragraphe ~~1~~**2** sont arrêtées selon la procédure visée à l'article ~~18~~**20**, paragraphe 2.

*Article ~~17~~**19***
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~~**20**, paragraphe 2.

*Article ~~18~~**20***
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. 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.

4. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, l'article 5 *bis*, paragraphes 1, 2, 4 et 6, et l'article 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

~~5. Le comité adopte son règlement intérieur.~~

*Article ~~19~~**21***
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**, portant sur des éléments non essentiels du présent règlement, sont arrêtées selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 20, paragraphe 3.** ~~sont arrêtées selon la procédure visée à l'article 18, paragraphe 2.~~

En cas d'urgence impérieuse, la Commission peut avoir recours à la procédure d'urgence visée à l'article 20, paragraphe 4.

*Article ~~20~~**22***
Financement communautaire des politiques harmonisées

La base juridique du financement des mesures découlant du présent règlement est l'article 66, point 1. c), du règlement (CE) n° 882/2004.

CHAPITRE VI

DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

*Article ~~21~~**23***
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~~**24***
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 **destinées à modifier des éléments non essentiels du présent règlement, entre autres en complétant ce dernier, sont arrêtées selon la procédure de réglementation avec contrôle visée à l'article 20, paragraphe 3.** ~~peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 18, paragraphe 2.~~

*Article ~~23~~**25***
Modification du règlement (CEE) n° 1576/89

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

1. L'article 1er, 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 1er, 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 1er, 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 1er, 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 1er, 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~~**c**) 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~~**26***
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~~**27***
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~~**28***
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), **c),** d), e), **f),** 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~~**15** du règlement (CE) n° […] [règlement sur les arômes].»

* JO L […], […], p […].

*Article ~~27~~**29***
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~~**10**, ~~23~~**25** et ~~24~~**26** s'appliquent à partir de la date d'entrée en vigueur de la liste communautaire.

Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées légalement avant le [24 mois après l'entrée en vigueur du présent règlement] qui ne sont pas conformes au présent règlement peuvent être commercialisées jusqu'à leur date de durabilité minimale.

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

Fait à Bruxelles, le

Par le Parlement européen	*Par le Conseil*
Le Président	*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, massepain 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[18]	3000
	Gommes à mâcher	1000
	Boissons alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	200

[18] 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[18]	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 *Artemisia*	10
	Boissons alcoolisées produites à partir de l'espèce *Artemisia*	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**
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.
Laricifomes officinalis (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz. *ou* *Fomes officinalis*	Polypore officinal	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.
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