

Avis sur la proposition de directive du Conseil portant cinquième modification de la directive 74/329/CEE relative au rapprochement des législations des États membres concernant les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants pouvant être employés dans les denrées alimentaires

(88/C 337/02)

Le 1^{er} juillet 1988, le Conseil a décidé, conformément à l'article 100 A du Traité instituant la Communauté économique européenne, de saisir le Comité économique et social d'une demande d'avis sur la proposition susmentionnée.

La section de l'environnement, de la santé publique et de la consommation, chargée de préparer les travaux du Comité en la matière, a élaboré son avis le 4 octobre 1988 (rapporteur: Mme Williams, corapporteurs: MM. Riera-Marsa et Saiu).

Le Comité économique et social a adopté à l'unanimité l'avis suivant au cours de sa 259^e session plénière (séance du 27 octobre 1988).

1. Observations générales

Tous les agents émulsifiants et stabilisants couverts par la présente proposition figurent actuellement à l'annexe II de la directive 74/329/CEE. Cela signifie que les États membres de la Communauté peuvent autoriser leur emploi sans toutefois y être tenus. Seuls certains États membres autorisent actuellement l'emploi de tous ces agents. Ces différences s'expliquent par des raisons d'ordre historique antérieures à la création de la CEE et aux essais de sécurité d'utilisation qui ont été effectués entre-temps.

Étant donné les résultats d'essais de sécurité d'utilisation s'étendant sur de nombreuses années, la Commission suggère de transférer ces substances à l'annexe I et de les rendre disponibles d'une manière générale dans l'ensemble de la Communauté. Cela avait déjà été proposé en 1984 et approuvé pour l'essentiel par le Comité économique et social ainsi que par le Parlement. Toutefois, le Conseil a tergiversé en la matière, de sorte que cette nouvelle proposition est devenue nécessaire. Celle-ci tient compte des essais de sécurité d'utilisation effectués depuis 1984.

Le Comité appuie la proposition de la Commission de transférer les substances concernées de l'annexe II (liste temporaire) à l'annexe I (liste permanente) ce qui signifie la suppression de l'annexe II, la date d'application proposée étant le 1^{er} janvier 1989.

Le Comité note toutefois qu'une autre proposition plus complète, sur les conditions d'utilisation de ces substances et d'autres sera présentée en temps voulu par la Commission, et constituera un élément important dans le cadre de l'achèvement du marché intérieur en 1992.

2. Gomme adragante — E413

2.1. Cette gomme provient d'un arbuste cultivé en Iran et en Turquie. Très résistante aux acides, elle est employée dans les sauces de salade et la mayonnaise. Elle donne également une pâte très épaisse qui en fait un élément utile pour la pâtisserie à base de farine.

2.2. Le Comité mixte d'experts de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) sur les additifs alimentaires (CMEAA) et le Comité scientifique de l'alimentation humaine (*Scientific Committee for Food*, SCF) ont procédé à l'évaluation de cette substance et fixé une dose journalière admissible (DJA) non spécifiée (c'est-à-dire illimitée).

2.3. Le Comité approuve la présente proposition de la Commission.

3. Gomme karaya — E416

3.1. Cette gomme est tirée d'une plante cultivée particulièrement en Inde. Bien qu'elle soit principalement utilisée en tant qu'épaississeur en médecine, elle est aussi spécifiquement employée dans un certain nombre de denrées alimentaires.

3.2. La SCF a récemment fixé pour cette substance une DJA de 0-12,5 mg/kg (poids du corps humain, alors que celle du CMEAA est non spécifiée. Cette divergence tient au fait que le CMEAA a inclus dans ses évaluations des études récentes sur la sécurité d'utilisation effectuées en Inde.

3.3. Le Comité maintient son avis antérieur⁽¹⁾ et approuve la proposition de la Commission, à savoir qu'à la suite de recherches plus approfondies menées par le SCF une autorisation plus large de cette substance peut être admise, et qu'elle peut être transférée de l'annexe II à l'annexe I.

4. Polysorbates — E432 à E436

4.1. Il s'agit d'une catégorie d'esters élaborés à partir du polyoxyéthylène et d'acides gras. Ce sont des agents émulsifiants très efficaces pour l'huile en milieux aqueux. Leurs propriétés exactes varient selon la pro-

⁽¹⁾ JO n° C 248 du 17. 9. 1984, p. 28 et 29.

portion d'acide gras, ce qui permet de doser avec précision leurs propriétés lipophiles dans le cadre de la production des denrées alimentaires.

4.2. Le CMEAA a évalué la DJA des polysorbates à 0-25 mg/kg (poids du corps humain) et le SCF à 10 mg/kg (poids du corps humain).

4.3. Le Comité économique et social maintient sa position antérieure et approuve la proposition de la Commission; il note que la SCF considère que ces substances peuvent maintenant figurer à l'annexe I.

5. Huile de soja oxydée par chauffage — E479

5.1. Ce produit consiste en monoglycérides et diglycérides d'acides gras réagis avec de l'huile de soja. Il est employé principalement comme agent antiprojection ou dans la margarine lorsque celle-ci est destinée à la friture.

5.2. La SCF a fixé une DJA de 0-25 mg/kg (poids du corps humain), alors que le CMEAA n'a pas encore été invité à se prononcer sur cette substance.

Sur ce point également, le Comité appuie la proposition de la Commission.

Fait à Bruxelles, le 27 octobre 1988.

Le Président

du Comité économique et social

Alberto MASPRONE
