

07/12/2007

OBSERVATIONS DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

CL 2007/24-FA

Projet de directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006) (à l'exception de la section 4 et des annexes A et B) (ALINORM 07/30/12 rév. appendice XI) à l'étape 6

La Communauté européenne (CE) souhaite formuler les observations suivantes:

1.0 Champ d'application

Le JECFA a entrepris des travaux supplémentaires pour évaluer l'exposition aux substances aromatiques en se fondant sur les taux d'utilisation (cf. conclusions des 67^e et 68^e sessions à Rome, en juin 2006 et en juin 2007). La CE propose de tenir compte des conclusions de ces travaux supplémentaires.

2.0 Définitions

Propositions de la CE en vue de clarifier la définition des aromatisants:

2.2. Les aromatisants sont les produits qui sont ajoutés aux aliments pour leur donner du goût, ou pour modifier ou relever celui-ci (à l'exception des exhausteurs de goût considérés comme additifs alimentaires par les Noms de catégorie et le Système international de numérotation du Codex sur les additifs alimentaires – CAC/GL 36-1989). Les aromatisants ne comprennent pas les substances dont le goût est exclusivement sucré, aigre ou salé (par ex., le sucre, le vinaigre et le sel de table). Les aromatisants peuvent être des substances aromatisantes, des complexes aromatisants naturels, des **aromatisants obtenus par traitement thermique** ou des aromatisants de fumée **et des mélanges de ces derniers** et peuvent contenir des ingrédients alimentaires non aromatisants (section 2.3) ~~qui rendent les aromatisants compatibles avec les aliments et les boissons dans lesquels ils sont utilisés~~ **dans les conditions visées au point 3.5**. Ils ne sont pas destinés à être consommés comme tels.

Proposition de la CE pour que la phrase suivante soit ajoutée à la fin du point «2.2.1.1. Substances aromatisantes naturelles»:

«(...) En d'autres termes, ce sont des substances qui ont été identifiées / détectées dans un matériau naturel d'origine animale ou végétale».