

TALSMANDENS GRUPPE  
SPRECHERGRUPPE  
SPOKESMAN'S GROUP  
GROUPE DU PORTE-PAROLE  
GRUPPO DEL PORTAVOCE  
BUREAU VAN DE WOORDVOERDER

**INFORMATION  
INFORMATISCHE AUFZEICHNUNG  
INFORMATION MEMO**

**NOTE D'INFORMATION  
NOTA D'INFORMAZIONE  
TER DOCUMENTIE**

Brussels, November 1977

ADDITIVES IN FOODSTUFFS: AMENDMENTS PROPOSED(1)

The Commission has presented to the Council three proposals to amend existing directives which lay down the colouring matters, preservatives and antioxidants authorized in food. These proposals have been made in the framework of the gradual alignment of Member States' legislation on foodstuffs and arise mainly out of the special situation of the transition period granted to Denmark, Ireland and the United Kingdom and which ends on 31 December 1977.

The three new Member States, with different technological practices and different dietary habits were using, before accession, certain colours, preservatives and antioxidants not known (or not used in the same way), in the original Six. It was agreed that the substances could be included in the Community lists if, after scientific investigation, they were proved harmless to human health and if their use was necessary for economic reasons.

In the meantime, the Commission felt that certain other similar problems should also be examined relating to substances the use of which had been left to national legislation even within the Six original Member States. These temporary provisions also terminate at the end of December 1977.

The Scientific Committee for Food has been consulted on aspects of the subject which relate to human health and its advice has formed the basis of the answer to the question as to whether the substances in question pose any problem.

The Commission has also consulted widely within the Member States - with governments, producers, users and with other interested professional groups, including consumers, before taking a final decision on the form of the proposals.

Among the proposals, which are necessarily technical and scientific, are the following:

Antioxidants: A temporary extension until 31 December 1980 of the use of ethoxyquin,

a substance used to prevent "scald" which attacks apples and pears.

Preservatives: Liquid smoke solutions are used in several Member States for foodstuffs requiring a "smoked flavour". It is proposed that their use on a temporary basis will be authorized until further research shows if these solutions can be included in the definitive list.

Formaldehyde is permitted in "Grana Padano" cheese produced in Italy and following the advice of the Scientific Committee for Food, it is proposed to extend permission for its use to all Member States on a Community basis.

Colouring matters : The Treaty of Accession authorised the use of a number of colouring matters under national laws pending further scientific research. As this research is not yet completed, it is proposed to prolong the authorization on a national basis for a further period. This list includes the colouring matter used in the production of the so-called "English" sausage.

How additives are controlled:

Four broad classes of additives are at present covered by Community directives: colouring matter, preserving agents, antioxidants and lastly emulsifiers, stabilizers, thickeners and gelling agents.

As a rule their use is subject to two essential conditions:

- they must not present any danger to human health,
- they must meet a proven technological need.

Lists of authorized substances with their chemical name and EEC identity number have been drawn up; a substance is included after examination of its toxicological characteristics. At this time a limit is fixed on the amount of the substance that may be absorbed daily - the acceptable daily dose - expressed in milligrams per kilogram of body weight. Further, every authorized substance must meet general and specific purity criteria.

In the future it is planned that Community regulations will lay down the conditions in which generally authorized additives may be used in each foodstuff or category of foodstuffs in which they are incorporated.

Provisions relating to additives are formulated on the basis of opinions given by the Scientific Committee for Food at the Commission's request. These opinions are published in the form of reports by the Office for Official Publications of the European Communities. In addition, on the basis of this Committee's work, Community legislation on additives is continually revised and updated (for example, the revised list of colouring matter) in particular when new scientific data becomes available.

TALSMANDENS GRUPPE  
SPRECHERGRUPPE  
SPOKESMAN'S GROUP  
GROUPE DU PORTE-PAROLE  
GRUPPO DEL PORTAVOCE  
BUREAU VAN DE WOORDVOERDER

**INFORMATION**  
**INFORMATISCHE AUFZEICHNUNG**  
**INFORMATION MEMO**

**NOTE D'INFORMATION**  
**NOTA D'INFORMAZIONE**  
**TER DOCUMENTIE**

Bruxelles, novembre 1977

ADDITIFS ALIMENTAIRES : PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS (1)

La Commission a présenté au Conseil trois propositions visant à modifier des directives relatives aux colorants, conservateurs et antigènes pouvant être employés dans les produits alimentaires. Ces propositions sont formulées dans le cadre de l'harmonisation progressive des législations alimentaires des Etats membres et découlent essentiellement de la situation particulière du Danemark, de l'Irlande et du Royaume-Uni, la période de transition dont ces pays ont bénéficié venant à expiration le 31 décembre 1977.

Les trois nouveaux Etats membres, dont les pratiques technologiques et les habitudes alimentaires sont différentes, utilisaient avant leur adhésion certains colorants, conservateurs et antigènes inconnus ou utilisés différemment dans les six Etats membres originaires. Il avait été convenu que ces substances pourraient être incluses dans les listes communautaires si les recherches scientifiques établissaient qu'elles sont inoffensives pour la santé humaine et que leur utilisation est nécessaire pour des raisons économiques.

Dans l'intervalle, la Commission a estimé qu'il convenait également d'examiner certains problèmes similaires concernant des substances dont l'utilisation est encore régie par la législation nationale, même dans les six Etats membres originaires. Ces dispositions provisoires viennent elles aussi à expiration fin décembre 1977.

Le Comité scientifique de l'alimentation a été consulté sur les aspects ayant trait à la santé publique, et c'est sur la base de l'avis émis par le Comité que l'on a répondu à la question de savoir si les substances concernées posent des problèmes.

Avant de prendre une décision définitive sur la formulation de ses propositions, la Commission a également procédé à de larges consultations dans les Etats membres, avec les gouvernements, les producteurs, les utilisateurs et avec d'autres catégories intéressées, notamment les consommateurs.

Les propositions présentées, qui ont nécessairement un caractère technique et scientifique, sont notamment les suivantes :

Antioxygènes : L'utilisation de l'éthoxyquine, substance qui sert à traiter les pommes et les poires contre l'échaudage, est autorisée à titre provisoire jusqu'au 31 décembre 1980.

./.

(1) COM (77) 608  
COM (77) 609  
COM (77) 611

Conservateurs : Plusieurs Etats membres utilisent des solutions aqueuses de fumée pour conférer un certain arôme à des produits alimentaires. Il est proposé d'autoriser provisoirement leur emploi dans l'attente de nouvelles recherches qui indiqueront si ces solutions peuvent être incluses dans la liste définitive.

L'utilisation du formaldéhyde est autorisée dans le fromage "Grana Padano" fabriqué en Italie et, conformément à l'avis du Comité scientifique de l'alimentation, il est proposé d'étendre cette autorisation à tous les Etats membres de la Communauté.

Colorants : Le Traité d'adhésion a autorisé, dans l'attente des résultats d'autres recherches scientifiques, l'emploi d'un certain nombre de matières colorantes en vertu des législations nationales. Ces recherches n'étant pas encore achevées, il est proposé de prolonger temporairement ces autorisations nationales. La liste des substances concernées comprend notamment les colorants utilisés dans la fabrication de la saucisse "anglaise".

#### Le contrôle des additifs :

Actuellement, quatre grandes catégories d'additifs sont couvertes par des directives communautaires : les colorants, les conservateurs, les antioxygènes et, enfin, les émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

En règle générale, leur utilisation est subordonnée à deux conditions essentielles :

- ils doivent être inoffensifs pour la santé humaine,
- ils doivent répondre à une nécessité technologique prouvée.

Des listes de substances autorisées, comportant leur dénomination chimique et le numéro d'identification CEE, ont été établies; une substance est portée sur une liste après examen de ses caractéristiques toxicologiques. Pour le moment, une limite est fixée pour la quantité d'une substance donnée qui peut être absorbée quotidiennement (dose quotidienne acceptable), exprimée en milligramme par kilogramme de poids du corps humain. En outre, toute substance autorisée doit satisfaire à des critères de pureté généraux et spécifiques.

A l'avenir il est prévu que des réglementations communautaires fixeront les conditions dans lesquelles des additifs autorisés sur un plan général pourront être utilisés dans chaque produit alimentaire (ou chaque catégorie de produits alimentaires) auquel ils sont incorporés.

Les dispositions concernant les additifs sont élaborées sur la base des avis émis, à la demande de la Commission, par le Comité scientifique de l'alimentation. Ces avis sont publiés sous forme de rapports par l'Office des publications officielles des Communautés européennes. En outre, sur la base des travaux du Comité, la législation communautaire concernant les additifs fait l'objet d'un réexamen et d'une mise à jour permanents (par exemple, la liste révisée des colorants), notamment lorsque l'on dispose de nouvelles données scientifiques.