

Règlement sur les arômes de fumée

Le Parlement européen et le Conseil ont établi les procédures de la Communauté européenne pour l'évaluation de la sécurité et de l'autorisation des arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans les aliments destinés à la consommation humaine[2]. Conformément à ce règlement, un arôme de fumée ne pourra être autorisé que s'il a démontré de manière suffisante qu'il ne présente aucun risque pour la santé humaine. **Sur la base des avis de l'EFSA sur leur sécurité, la Commission européenne établira une liste des «produits primaires» (voir définition ci-dessous) dont l'utilisation est autorisée dans l'UE en l'état ou dans des aliments destinés à la consommation humaine et/ou pour la production d'arômes de fumée dérivés destinés à être utilisés dans ou sur des aliments.**

Conformément à ce règlement, les demandes initiales pour qu'un produit primaire soit inscrit sur la liste positive des arômes de fumée autorisés doivent être soumises par les fabricants à l'autorité compétente d'un État membre de l'UE. Les demandes et leurs dossiers d'accompagnement sont ensuite transmis à l'EFSA qui effectuera les évaluations de sécurité. L'EFSA a reçu au total 16 demandes concernant des produits primaires à l'arôme de fumée. Parmi ces 16 demandes, deux n'étaient pas valables et une a été retirée par le demandeur qui n'a pas été en mesure de fournir le dossier scientifique exigé pour une évaluation en bonne et due forme. Les 12 demandes restantes sont en cours d'évaluation par le groupe scientifique AFC de l'EFSA.

Qu'est-ce qu'un produit primaire ?

Les arômes de fumée liquides sont produits par dégradation thermique contrôlée du bois sous apport limité en oxygène (pyrolyse), puis condensation des vapeurs et fractionnement des produits liquides obtenus. Les arômes de fumée liquides sont des dérivés de condensats de fumée.

Fumaison traditionnelle La fumaison des aliments, avec de la fumée fraîchement produite, est utilisée pour la conservation des aliments depuis des milliers d'années. Ce processus, qui a été appliqué traditionnellement à certains aliments périssables, comme le poisson et la viande, confère également une couleur et un arôme aux aliments. **Les arômes de fumée liquides sont utilisés depuis de nombreuses années pour remplacer la fumaison traditionnelle des aliments, qui peut générer des substances indésirables susceptibles d'être dangereuses pour la santé humaine.**

Informations complémentaires : Des données complémentaires sur les données administratives et techniques ou sur les tests toxicologiques nécessaires sont fournies dans le document d'orientation du groupe scientifique AFC concernant la soumission d'un dossier sur un produit primaire à l'arôme de fumée en vue de son évaluation par l'EFSA à l'adresse suivante:

http://www.efsa.europa.eu/fr/science/afc/afc_guidance/680.html

Pour plus d'informations, veuillez consulter le procès-verbal de la 22^{ème} réunion plénière du groupe scientifique AFC (17-19 avril 2007)

http://www.efsa.europa.eu/fr/science/afc/afc_meetings/afc_22nd_meeting.html

L'évaluation du risque est disponible sur le site internet de l'EFSA à l'adresse suivante :

http://www.efsa.europa.eu/fr/science/afc/afc_documents/risk_assessment_smoke_flavouring.html