service public fédéral
SANTE PUBLIQUE,
SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT

Agence Fédérale
pour la Sécurité
alimentaire

Questions fréquemment posées et réponses concernant les additifs et la législation sur les additifs

Table des matières

Table des matières 1

Introduction 5

Questions et réponses 5

1. Additifs 5

1.1. Que sont les additifs ou substances ajoutées ? Quelles sont les catégories d'additifs ? 5

1.2. En quoi consiste la législation sur les additifs ? 6

1.3. Quelles substances ajoutées ne relèvent PAS de la législation sur les additifs ? 7

1.4. La législation sur les additifs s'applique-t-elle à toute la chaîne alimentaire ? 8

1.5. Un additif doit être mentionné sur la liste des ingrédients au moyen du nom de la catégorie, suivi de la dénomination spécifique de l'additif ou du numéro E. Mais quelles sont les dénominations spécifiques d'additifs pouvant être utilisées ? 8

1.6. Comment savoir à quelle catégorie de denrées alimentaires appartient un aliment ? 9

1.7. Comment sont exprimées les quantités maximales ? Et que signifie « quantum satis » ? 9

1.8. Dans la liste d'additifs autorisés dans la catégorie de denrées alimentaires figure la mention « additifs de groupe I ». De quoi s'agit-il ? 10

1.9. Comment faut-il appliquer les concentrations maximales dans les denrées alimentaires à dissoudre ? 10

1.10. Qu'est-ce que le principe de « carry-over » (transfert) ? Et celui de « reverse carry-over » ? 11

1.11. Comment savoir si un extrait colorant est un additif/colorant ou pas ? 12

1.12. Qu'entend-on par « supports » ? 12

1.13. Comment assurer l'application des normes concernant l'aluminium pour les laques aluminiques de colorants ? 13

2. Questions pratiques 13

2.1. Un solvant dans un colorant est-il un additif ? 13

2.2. Est-il permis d'ajouter le solvant isopropanol à « l'encre comestible » pour décorer des sucreries avec celle-ci ? 13

2.3. Est-il permis d'ajouter de l'or à du cava/du champagne ? 13

2.4. Le riz rouge fermenté ou levure de riz rouge est-il autorisé dans les préparations de viandes et les produits à base de viande ? 13

2.5. Les autorisations spécifiques pour l'utilisation d'additifs dans les *« breakfast sausages »* s'appliquent-elles uniquement aux denrées alimentaires qui portent cette mention littérale sur leur étiquette ? Les produits non préemballés ne doivent-ils pas afficher également cette dénomination s'ils veulent utiliser cette autorisation spécifique ? 14

2.6. Un boucher peut-il utiliser les mêmes additifs qu'un fabricant industriel de préparations de viandes ? L'acide ascorbique (E300), l'acide citrique (E330) et l'acétate de sodium (E262) sont-ils autorisés dans les préparations de viandes non préemballées ? 14

2.7. Les glutamates (E620-625) sont-ils autorisés dans les préparations de viandes ? 14

2.8. Quels additifs est-il permis d'utiliser dans la chipolata ? La chipolata est-elle une préparation de viandes ? 14

2.9. Est-il permis d'utiliser dans des préparations de viandes, de la sauce ou un autre ingrédient dans lequel un colorant a été utilisé de façon légale, sur base du principe de transfert ? 15

2.10. Des colorants sont-ils autorisés dans la couche de panure des escalopes panées (« schnitzels ») et des escalopes cordon bleu ? 15

2.11. Est-il permis d'ajouter les enzymes transglutaminase ou thrombine comme colle à des denrées alimentaires contenant de la viande ou du poisson ? 15

2.12. Est-il permis d'utiliser librement des additifs dans ou sur des parties de denrées alimentaires qui ne sont pas consommées ? Est-il permis d'utiliser de la natamycine (E235) dans la couche de gélatine sur du pâté ? 15

2.13. Est-il interdit d'ajouter de l'acide ascorbique (E300) à un produit à base de viande traité thermiquement comme le pâté ? 16

2.14. Les citrates de sodium (E331), les phosphates, diphosphates, triphosphates et polyphospates (E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452) et les carbonates de sodium (E500) sont-ils autorisés dans les coquilles Saint-Jacques non transformées ? 16

2.15. Du dicarbonate de diméthyle (E242) est ajouté à une boisson rafraîchissante. L'utilisation de cet additif doit-elle figurer sur la liste des ingrédients étant donné que le dicarbonate de diméthyle se décompose en méthanol et en CO_2 ? 17

2.16. Un additif repris sur la liste des ingrédients d'un fromage n'est pas un additif autorisé dans le fromage. L'additif est toutefois autorisé dans un ingrédient. L'additif peut-il être présent avec une fonction technologique dans le fromage ? 17

2.17. Est-il possible d'évaluer par un contrôle de l'étiquette la présence d'un additif par transfert ? 18

2.18. Comment savoir si un additif présent par transfert a aussi une fonction technologique dans le produit final et doit donc figurer sur la liste des ingrédients ? 18

2.19. La mention « colorant naturel : extrait de paprika » dans la liste d'ingrédients est-elle autorisée ? La mention « édulcorant naturel : glycosides de stéviol » est-elle autorisée ? .. 18

2.20. Pour quelles denrées alimentaires exactement s'applique l'autorisation de certains édulcorants dans les produits de boulangerie destinés à une alimentation particulière ? ... 19

2.21. Dans quels compléments alimentaires sous forme solide est-il permis d'utiliser les additifs E410 (farine de graines de caroube), E412 (gomme guar), E415 (gomme xanthane) et E417 (gomme Tara), et dans lesquels est-ce interdit ? Ces additifs peuvent-ils être utilisés dans l'enrobage de comprimés ? 19

3. Discussions européennes spécifiques d'interprétation : avis du Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux..... 19

3.1. Est-ce que l'utilisation d'extrait d'épinards riche en nitrates est autorisée dans les saucisses ? Et qu'en est-il des bouillons fermentés enrichis en nitrites ? 20

3.2. Est-ce que l'utilisation de polyphosphates (E452) dans la production de poissons salés est autorisée ? 20

3.3. Est-ce que l'utilisation des additifs de « carbonate de sodium » (E500) et « carbonate de potassium » (E501) est autorisée dans le poisson et les produits de la pêche frais ? 21

3.4. L'utilisation de sulfate de cuivre ($CuSO_4$) est-elle autorisée dans les préparations à base de concombre ? 22

3.5. Faut-il étiqueter les substances ayant une fonction technique dans la production de produits de boulangerie ? Ces substances entrent-elles dans la catégorie des additifs ? Faut-il étiqueter les agents de traitement de la farine dans la liste des ingrédients des produits de boulangerie ? 22

3.6. Quel est le statut des substances alcalinisantes utilisées dans la transformation de cacao en poudre ? 23

3.7. L'utilisation de colorants caramel (E150a, E150b, E150c et E150d) sur les produits à base de viande est-elle autorisée ? 23

3.8. Que signifient les produits de crustacés en conserve auxquels il est fait référence à l'Annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires ? 24

3.9. Quelles sont les formes d'acide lactique autorisées ? 24

3.10. Quelles sont les conditions d'utilisation des polyols et d'acésulfame K (E950) dans le chewing-gum ? 25

3.11. Quand considère-t-on que les quantités utilisées d'antioxydants sont excessives ? 25

3.12. Quelle législation s'applique pour les extraits de plantes riches en constituants exerçant une fonction technologique ? 26

3.13. Dans quel cas des cultures/micro-organismes utilisés dans la production alimentaire sont considérés comme des additifs ? 27

4. Plus d'informations sur la législation relative aux additifs 28

Introduction

La présente liste de questions fréquemment posées concernant les additifs apporte une réponse aux demandes d'interprétation majeures émanant du secteur alimentaire et des services de contrôle, mais est également utile à toute personne à la recherche d'informations supplémentaires sur la législation relative aux additifs.

En cas de litige, l'interprétation de la législation incombe en dernier ressort à la Cour de Justice de l'Union européenne.

Il s'agit d'un projet conjoint de

- La Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, qui s'occupe de la législation et de la fixation de normes (coordonnées : tél. 02 524 73 51, e-mail : apf.food@health.belgium.be) ;
- L'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire, qui réalise les contrôles au niveau de tous les maillons de la chaîne alimentaire.
  (coordonnées : tél 02 211 87 14, e-mail S3.pccb@favv-afsca.be)

Questions et réponses

1. Additifs

1.1. Que sont les additifs ou substances ajoutées ? Quelles sont les catégories d'additifs ?

Les additifs sont des substances qui sont ajoutées à un aliment en raison de leur fonction technologique.

Le Règlement européen sur les additifs définit ces substances de la manière suivante : « toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires ».

Les grandes catégories d'additifs sont les suivantes :

- Édulcorants
- Colorants
- Conservateurs
- Antioxydants
- Supports

- Acidifiants
- Correcteurs d'acidité
- Anti-agglomérants
- Antimoussants
- Agents de charge
- Émulsifiants
- Sels de fonte
- Affermissants
- Exhausteurs de goût
- Agents moussants
- Gélifiants
- Agents d'enrobage
- Humectants
- Amidons modifiés
- Gaz d'emballage
- (Gaz) propulseurs
- Poudres à lever
- Séquestrants
- Stabilisants
- Épaississants
- Agents de traitement de la farine
- Amplificateurs de contraste

Ces catégories sont définies en annexe I du Règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires.

Quel que soit le cas, le Règlement sur les additifs comprend tous les additifs, que ceux-ci relèvent ou non d'une catégorie existante. Il est possible de proposer une nouvelle catégorie lors d'une demande d'autorisation.

1.2. En quoi consiste la législation sur les additifs ?

La législation sur les additifs comprend deux règlements européens, que les utilisateurs, les commerçants et les fabricants d'additifs sont tenus de respecter :

- Le Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires ;
- Le Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil.

Les règlements étant souvent modifiés, par exemple à la suite de la procédure d'autorisation, il est recommandé de consulter la version consolidée des règlements, qui intègre toutes les modifications.

En ce qui concerne la liste des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et les conditions d'utilisation (annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008), il est également possible d'effectuer des recherches via la *Food Additive Database* de la Commission européenne (uniquement disponible en anglais).

À cela viennent s'ajouter les arrêtés belges suivants, qui font le lien entre les règlements européens et la législation belge :

- L'arrêté royal du 17 septembre 2014 relatif aux additifs alimentaires, portant exécution du Règlement (CE) n° 1333/2008 ;
- L'arrêté royal du 20 mars 2013 relatif aux spécifications des additifs alimentaires.

Une réglementation supplémentaire existe pour la procédure d'autorisation :

- Le Règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires ;
- Le Règlement (UE) n° 234/2011 de la Commission du 10 mars 2011 portant application du Règlement (CE) n ° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires.

1.3. Quelles substances ajoutées ne relèvent PAS de la législation sur les additifs ?

Ne relèvent pas de la législation sur les additifs, sauf si elles sont utilisées en tant qu'additifs alimentaires :

- Les arômes ;
- Les nutriments (par exemple les vitamines et les minéraux) ;
- Les produits phytopharmaceutiques (pesticides) ;
- Les biocides ;
- Les substances utilisées pour le traitement de potabilisation de l'eau ;
- Les solvants d'extraction (qui sont éliminés) ;
- Les nouveaux ingrédients alimentaires qui ne sont pas dans la définition des additifs ;
- Les auxiliaires technologiques pour autant que l'usage n'entre pas dans la définition des additifs ;
- Les épices et herbes séchées utilisées pour leur goût, même si elles colorent également l'aliment (par exemple le safran, le curcuma).

Certains ingrédients qui ont un effet technologique sur les aliments, sont utilisés depuis très longtemps en tant qu'aliment et ne sont donc pas considérés comme additifs. Exemples : sucres, dextrines, amidon, sel et substituts du sel, vinaigre (issu d'une double fermentation), éthanol (alcool de qualité comestible), gélatine, caséine et caséinates, gluten, hydrolysats de protéines, bases de gommes à mâcher, inuline, ...

1.4. La législation sur les additifs s'applique-t-elle à toute la chaîne alimentaire ?

Oui, dès le moment où un produit est soumis à la législation alimentaire (à partir de la récolte ou de l'abattage, par exemple) et ce, jusqu'à la vente au consommateur y compris. Ainsi, tous les produits intermédiaires disponibles dans le commerce relèvent de la législation sur les additifs. Par exemple, les conservateurs présents dans les additifs, dans les arômes, dans les préparations d'enzymes et dans les nutriments relèvent également de la législation sur les additifs.

Il convient toutefois de tenir compte des principes de *« carry-over »* (transfert) et de *« reverse carry-over »* (transfert inverse) dans la lecture de la législation sur les additifs (voir aussi question 1.10). Ainsi, par exemple, il n'existe pas de catégorie de denrées alimentaires « saumure » dans la législation sur les additifs, parce que les autorisations d'additifs sont reprises parmi les produits à base de viande et qu'il faut, à partir de là, procéder par déduction pour savoir ce qui est autorisé dans la saumure *(« reverse carry over »*). De même, il n'y a pas de catégorie de denrées alimentaires « sandwich au fromage », parce que les autorisations d'additifs sont reprises dans les catégories pain, beurre et fromage et qu'un sandwich au fromage n'est rien d'autre qu'un composé de celles-ci *(« carry-over »).*

La législation sur les additifs s'applique donc à tous les types de denrées alimentaires, même si ceux-ci ne semblent pas cités explicitement.

Les conditions d'utilisation d'additifs dans un ingrédient comme le sel, par exemple, s'appliquent à la fois à la vente de sel au consommateur et au sel utilisé dans l'industrie alimentaire, chez le boulanger ou dans un restaurant.

Autrement dit, la législation sur les additifs s'applique dans toute la chaîne alimentaire.

1.5. Un additif doit être mentionné sur la liste des ingrédients au moyen du nom de la catégorie, suivi de la dénomination spécifique de l'additif ou du numéro E. Mais quelles sont les dénominations spécifiques d'additifs pouvant être utilisées ?

En principe, on utilise les numéros ou les dénominations de la partie B de l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008, mais il est également permis d'utiliser les numéros ou dénominations plus spécifiques des titres de rubriques du Règlement (UE) n° 231/2012 (spécifications des additifs).

Il est toutefois interdit d'utiliser les noms repris sous le vocable « synonymes »dans le Règlement (UE) n° 231/2012. Les synonymes repris dans le Règlement (UE) n° 231/2012 sont uniquement destinés à une identification lors du commerce avec des pays tiers. Par exemple, n'écrivez pas « édulcorant : D-glucitol », mais « édulcorant : sorbitol » ou encore « édulcorant : E420 ».

Il est également interdit d'utiliser les noms de groupes définis en partie C de l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008. Ces noms ne sont pas des noms d'additifs officiels pour l'étiquetage. Ils sont là uniquement pour décrire les conditions d'utilisation des additifs.

Tous les numéros et noms officiels se retrouvent également sur la liste positive. Quelquefois, des synonymes officiels peuvent être utilisés , par exemple pour E466 : carboxyméthylcellulose = gomme de cellulose. On peut choisir entre ces deux noms.

1.6. Comment savoir à quelle catégorie de denrées alimentaires appartient un aliment ?

Quand on veut savoir quels additifs sont autorisés dans un aliment, il faut d'abord rechercher de quelle catégorie de denrées alimentaires cet aliment relève. Il est très important d'également tenir compte des dispositions de la colonne « restrictions/exceptions », car souvent, l'utilisation n'est pas autorisée dans toute la catégorie. En outre, il y a lieu également de prendre en compte des teneurs maximales et des notes de bas de page.

De nombreuses questions relatives à l'interprétation des catégories de denrées alimentaires ont été regroupées dans le guide *« Guidance document describing the food categories in part E of annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives »*.

De plus, tous les aliments, mis à part ceux pour nourrissons et enfants en bas âge, sont inclus dans la catégorie 0, sauf disposition contraire. L'utilisation de gaz d'emballage est autorisée pour tous les aliments.

1.7. Comment sont exprimées les quantités maximales ? Et que signifie « quantum satis » ?

Les concentrations maximales sont exprimées en milligrammes d'additif ajouté par kg de denrée alimentaire. Ceci dans la forme sous laquelle elle est commercialisée et pour laquelle une autorisation a été délivrée.

Lorsqu'une utilisation *« quantum satis »* est autorisée, cela implique qu'aucune quantité numérique maximale n'est fixée, mais que les substances doivent être employées conformément aux bonnes pratiques de fabrication, dans des quantités n'excédant pas celles nécessaires pour le but poursuivi et à condition de ne pas tromper le consommateur. Les opérateurs doivent pouvoir justifier la concentration utilisée sur la base de ce principe. Les autorisations *« quantum satis »* de ce genre sont normalement accordées pour des additifs dont l'utilisation sans risque n'est pas limitée à une dose journalière admissible (DJA).

Lors de la lecture des quantités numériques maximales, il faut tenir compte des éventuelles notes de bas de page. En effet, certaines normes pour des additifs qui sont des sels, sont exprimées en acide libre ; d'autres sont exprimées pour une somme d'additifs ; ou encore exprimées par rapport à la teneur en graisses. Les normes pour les phosphates sont exprimées en P_2O_5, celles pour les sulfites en SO_2. Enfin, certaines normes sont exprimées en concentration résiduelle maximale et non en concentration ajoutée. Il importe donc d'être bien attentif aux notes de bas de page.

Sauf mention contraire, les quantités maximales de colorants à utiliser s'appliquent à la quantité de principe colorant contenue dans la préparation colorante (article 11.4 du Règlement (CE) n° 1333/2008).

Lorsqu'on détermine par analyse la concentration d'un additif dans un aliment, il faut tenir compte, dans certains cas exceptionnels, de la présence naturelle. C'est le cas lorsqu'on mesure des phosphates sous la forme de phosphore. Il est alors plus difficile de déterminer par analyse la quantité ajoutée, pour la comparer avec la quantité maximale.

1.8. Dans la liste d'additifs autorisés dans la catégorie de denrées alimentaires figure la mention « additifs de groupe I ». De quoi s'agit-il ?

Un grand groupe d'additifs a été autorisé dans un nombre important de catégories de denrées alimentaires. Pour des raisons de facilité rédactionnelle, ces additifs ont été regroupés dans le groupe I, afin d'éviter de répéter chaque fois cette longue liste. Il existe beaucoup d'autorisations *quantum satis* pour les additifs du groupe I, mais ceux-ci ne sont pas tous autorisés *quantum satis*. La liste des additifs du groupe I se retrouve en partie C de l'annexe II du Règlement (CE) n°1333/2008, avec en regard les concentrations maximales en tant que *quantum satis* ou une quantité maximale numérique. C'est pourquoi les autorisations pour les additifs couramment utilisés comme l'acide citrique (E330) ne sont généralement visibles que si une recherche plus poussée sur le groupe I est effectuée.

1.9. Comment faut-il appliquer les concentrations maximales dans les denrées alimentaires à dissoudre ?

L'article 11.3 du Règlement (CE) n°1333/2008 est libellé comme suit : « Les quantités maximales d'additifs alimentaires visées à l'annexe II s'appliquent aux denrées alimentaires telles qu'elles sont commercialisées, sauf indication contraire. Par dérogation à ce principe, pour les denrées alimentaires séchées et/ou concentrées qui doivent être reconstituées, les niveaux maxima s'appliquent aux denrées alimentaires reconstituées conformément aux instructions figurant sur l'étiquette, compte tenu du facteur de dilution minimum ».

Pour le jus de fruits concentré, l'exception figurant en dernière phrase de l'article est d'application, à condition que l'étiquette mentionne que le jus de fruits concentré doit être dilué au minimum avec un facteur donné. C'est ce facteur de dilution qui est pris en compte avant de comparer la concentration de l'additif dans le jus de fruits concentré avec la concentration maximale dans la catégorie de denrées alimentaires « jus de fruits » dans le règlement.

Pour les compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents ou de poudres à mettre en solution (qui appartiennent au groupe de denrées alimentaires 17.1), les normes s'appliquent au produit tel qu'il est vendu, sauf indication contraire. En effet, la dilution d'un complément alimentaire n'est pas la reconstitution d'une denrée alimentaire séchée/concentrée en denrée alimentaire initiale. En revanche, lorsque la note de bas de page 91 est d'application, ce principe doit être appliqué : « La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau ». Cette note de bas de page existe actuellement uniquement pour l'anti-moussant E900. Depuis le 29 octobre

2018, en ce qui concerne la catégorie de denrées alimentaires 17 et l'utilisation d'additifs alimentaires dans les compléments alimentaires, les dispositions suivantes sont d'application: « Les niveaux maximaux d'utilisation indiqués pour les colorants, les polyols, les édulcorants et les E 200-213, E 338-452, E 405, E 416, E 426, E 432-436, E 459, E 468, E 473-475, E 491-495, E 551-553, E 901-904, E 961, E 1201-1204, E 1505 et E 1521 s'appliquent aux compléments alimentaires prêts à la consommation et préparés selon les instructions d'utilisation fournies par le fabricant. Le facteur de dilution des compléments alimentaires qui doivent être dilués ou dissous doit être indiqué dans les instructions d'utilisation.»

Pour les aliments complets pour nourrissons et les préparations de suite, la phrase introductive de la catégorie 13.1 est d'application : « Les quantités maximales d'utilisation indiquées se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant ».

Pour les poudres destinées à la préparation de boissons aromatisées, la règle de « reverse carry-over » (transfert inverse) de l'article 18.1.c. est d'application (voir question 1.10). En effet, les autorisations d'additifs dans les boissons aromatisées (catégorie 14.1.4) s'appliquent aux boissons. Pour les poudres, on applique la règle qu'un additif est autorisé dans une denrée alimentaire exclusivement destinée à être utilisée dans la préparation d'une denrée alimentaire composée, à condition que cette denrée alimentaire composée soit conforme au Règlement. L'étiquetage nécessaire est toutefois requis.

1.10. Qu'est-ce que le principe de « carry-over » (transfert) ? Et celui de « reverse carry-over » ?

Ce principe est expliqué à l'article 18 et en partie A de l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008.

À l'exception de certains cas spécifiques, la présence d'un additif alimentaire (on ne parle pas ici de l'utilisation) est autorisée dans les denrées alimentaires composées, à condition que l'additif en question soit autorisé dans l'un des ingrédients de la denrée alimentaire composée.

Ceci est d'application pour :

- le transfert d'une utilisation dans le cadre de l'annexe III vers un groupe alimentaire de l'annexe II (par exemple d'un arôme vers une boisson aromatisée) ;
- le transfert d'un groupe alimentaire de l'annexe II vers un autre (par exemple le sel dans le pain) ;
- le transfert vers des denrées alimentaires composées non mentionnées de manière explicite (par exemple un sandwich).

La concentration maximale pour l'additif dans l'ingrédient auquel l'additif est ajouté doit être respectée. Si la concentration maximale dans l'ingrédient est *quantum satis*, il ne faut pas non plus en utiliser plus que nécessaire dans l'ingrédient.

Le transfert d'édulcorants est autorisé de manière limitée : c'est possible pour des denrées alimentaires composées sans sucres ajoutés ou dans des produits light.

En outre, il est autorisé de commercialiser des mélanges d'ingrédients et d'additifs spécifiquement destinés à la fabrication d'une denrée alimentaire dans laquelle l'utilisation d'un additif est autorisée. Cette utilisation doit figurer sur le mélange avec un mode d'emploi (p. ex. mélange pour la préparation d'un cake, pudding en poudre, ...). C'est le principe du « reverse carry-over » (transfert inverse)

Pour les exceptions suivantes, le principe de carry-over ne s'applique pas et la présence via l'utilisation dans des ingrédients n'est pas autorisée (sauf dans la mesure où l'utilisation dans le produit final est autorisée) :

- transfert d'additifs vers des denrées alimentaires du tableau 1 de la partie A de l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 ;
- transfert de colorants vers des denrées alimentaires du tableau 2 de la partie A de l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 ;
- transfert d'additifs vers les préparations complètes pour nourrissons, les préparations de suite, les aliments transformés à base de céréales et aliments pour bébé et les aliments diététiques pour nourrissons et enfants en bas âge destinés à des fins médicales (art. 18.2).

1.11. Comment savoir si un extrait colorant est un additif/colorant ou pas ?

Il existe un guide européen qui permet de savoir si un extrait colorant est un additif ou non.

1.12. Qu'entend-on par « supports » ?

Parmi les additifs, une catégorie « supports » a été définie comme suit : « substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins alimentaires ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation ».

Comme les autres additifs, les supports nécessitent une autorisation pour leur mise sur le marché ou leur utilisation. Les supports autorisés et leurs conditions d'utilisation sont repris en annexe III du Règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs.

Selon le Règlement (UE) n° 1169/2011 sur l'étiquetage, les supports d'additifs, d'arômes, de nutriments et d'enzymes ne doivent pas être mentionnés dans la liste d'ingrédients des denrées alimentaires auxquelles ces additifs/arômes/nutriments/enzymes ont été ajoutés. Cette dérogation d'étiquetage n'enlève toutefois rien à l'obligation que les supports répondent au Règlement sur les additifs n° 1333/2008 et donc soient uniquement utilisés conformément au règlement.

Les supports doivent néanmoins être mentionnés lors de la vente de préparations d'additifs à des entreprises (voir article 22.3 du Règlement (CE) n° 1333/2008).

1.13. Comment assurer l'application des normes concernant l'aluminium pour les laques aluminiques de colorants ?

Certains colorants peuvent aussi être utilisés sous forme de laque aluminique (ce qui rend le colorant insoluble). Ceci s'applique uniquement aux colorants du tableau 3 de la partie A de l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008. L'utilisation de laques aluminiques de colorants est uniquement autorisée dans des catégories de denrées alimentaires pour lesquelles des maxima pour l'aluminium issu de laques sont explicitement mentionnés. Dans ce cas, des concentrations maximales s'appliquent pour l'aluminium par kg de denrée alimentaire dans laquelle la laque aluminique du colorant est autorisée. Ceci est affiché sous forme de notes de bas de page au niveau de l'autorisation du colorant dans la catégorie de denrées alimentaires. L'utilisateur de la/des laque(s) aluminique(s) du/des colorant(s) doit garantir que la concentration en aluminium reste inférieure à la concentration maximale et peut le faire sur la base de calculs fondés sur les informations relatives à la concentration en aluminium que le fournisseur du colorant doit lui fournir. Le fournisseur est tenu à cette obligation d'information en vertu de l'article 22, g) du Règlement (CE) n° 1333/2008.

2. Questions pratiques

2.1. Un solvant dans un colorant est-il un additif ?

Un solvant dans un colorant est un additif (support). Seuls les solvants qui sont aussi des denrées alimentaires courantes comme l'eau, l'éthanol ou l'huile comestible ne sont pas des additifs.

2.2. Est-il permis d'ajouter le solvant isopropanol à « l'encre comestible » pour décorer des sucreries avec celle-ci ?

L'isopropanol n'est pas un additif autorisé dans l'UE et ne peut donc pas être utilisé comme solvant dans l'encre comestible. Il est toutefois fréquent dans les encres comestibles produites en dehors de l'UE.

2.3. Est-il permis d'ajouter de l'or à du cava/du champagne ?

Non, l'or est un colorant (E175) et selon les conditions d'utilisation, il est permis d'ajouter de l'or à des liqueurs, mais pas à d'autres boissons.

2.4. Le riz rouge fermenté ou levure de riz rouge est-il autorisé dans les préparations de viandes et les produits à base de viande ?

Non. Le riz fermenté avec du *Monascus purpureus*, permet de fabriquer une poudre rouge parfois appelée « angkak ». Il s'agit d'un colorant non autorisé dans l'UE.

2.5. Les autorisations spécifiques pour l'utilisation d'additifs dans les *« breakfast sausages »* s'appliquent-elles uniquement aux denrées alimentaires qui portent cette mention littérale sur leur étiquette ? Les produits non préemballés ne doivent-ils pas afficher également cette dénomination s'ils veulent utiliser cette autorisation spécifique ?

Non, l'utilisation d'additifs n'est pas liée à l'étiquetage. Ce qui compte pour la législation sur les additifs, c'est ce que le produit est réellement, et non comment il est étiqueté. La définition des *« breakfast sausages »* figure dans le règlement lui-même. Dans ce produit, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui lui confère son aspect caractéristique. Le produit présente un aspect tout à fait homogène, contrairement aux saucisses belges traditionnelles à structure granuleuse.

2.6. Un boucher peut-il utiliser les mêmes additifs qu'un fabricant industriel de préparations de viandes ? L'acide ascorbique (E300), l'acide citrique (E330) et l'acétate de sodium (E262) sont-ils autorisés dans les préparations de viandes non préemballées ?

Le même règlement s'applique à l'industrie et aux bouchers. Pour des considérations d'information au consommateur, certaines autorisations sont limitées aux préparations préemballées de viande fraîche hachée. L'utilisation d'acide ascorbique, d'acide citrique et d'acétate de sodium est en outre autorisée dans les préparations de viandes non préemballées auxquelles d'autres ingrédients que des additifs ou du sel ont été ajoutés.

2.7. Les glutamates (E620-625) sont-ils autorisés dans les préparations de viandes ?

L'utilisation de glutamates dans les préparations de viandes n'est pas autorisée. Les glutamates peuvent toutefois être présents par le biais du transfert (voir question 1.10), pour autant que les règles en vigueur pour le transfert soient respectées.

2.8. Quels additifs est-il permis d'utiliser dans la chipolata ? La chipolata est-elle une préparation de viandes ?

Le terme « chipolata » ne suffit pas pour savoir s'il s'agit d'une préparation de viandes ou d'un produit à base de viande, car il peut s'agir de saucisse fraîche ou pas. Donc, ce n'est pas l'étiquetage, mais la composition et le mode de production qui déterminent à quelle catégorie le produit appartient. La législation sur les additifs utilise les définitions de préparation de viandes et de produit à base de viande données dans le Règlement (CE) n° 853/2004 et dans le guide européen correspondant.

2.9. Est-il permis d'utiliser dans des préparations de viandes, de la sauce ou un autre ingrédient dans lequel un colorant a été utilisé de façon légale, sur base du principe de transfert ?

Non, le transfert de colorants vers les préparations de viandes n'est pas autorisé (annexe II, partie A, tableau 2 du Règlement (CE) n° 1333/2008), même s'il s'agit d'une faible concentration et que la sauce est utilisée pour donner du goût et non pour colorer la préparation de viandes.

Pour les produits à base de viande, en revanche, le transfert de colorants est autorisé. La mention dans le tableau 2 des « Poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier, ainsi que leurs préparations, mais à l'exclusion des repas préparés contenant ces ingrédients » n'inclut pas les produits à base de viande, mais bien les préparations de viandes. La définition des préparations de viandes et des produits à base de viande est donnée dans le Règlement (CE) n° 853/2004 et le guide européen correspondant.

2.10. Des colorants sont-ils autorisés dans la couche de panure des escalopes panées (« schnitzels ») et des escalopes cordon bleu ?

Oui, la couche de panure relève de la catégorie de denrées alimentaires 6.6 (enrobage) du Règlement sur les additifs.

2.11. Est-il permis d'ajouter les enzymes transglutaminase ou thrombine comme colle à des denrées alimentaires contenant de la viande ou du poisson ?

La transglutaminase et la thrombine sont des enzymes utilisées pour coller divers morceaux de viande ou de poisson. Cela est rendu possible par la formation de liaisons entre les protéines des différents morceaux. Il est possible qu'on obtienne comme résultat une denrée alimentaire où on peut à peine voir qu'elle est constituée de plusieurs morceaux.

Dans la viande fraîche et les préparations de viande ainsi que dans le poisson frais et les préparations de poisson, cette utilisation d'enzymes avec ce type d'effet n'est actuellement pas autorisée et donc interdite, parce qu'elle ne figure pas sur la liste positive des additifs autorisés du Règlement (CE) n° 1333/2008.

Dans d'autres produits, l'utilisation n'est en revanche pas interdite si l'enzyme a été désactivée de façon irréversible (avant la vente !). En effet comme cela s'effectue lors d'un traitement thermique, les enzymes sont considérées comme des auxiliaires technologiques.

2.12. Est-il permis d'utiliser librement des additifs dans ou sur des parties de denrées alimentaires qui ne sont pas consommées ? Est-il permis d'utiliser de la natamycine (E235) dans la couche de gélatine sur du pâté ?

Les substances utilisées dans ou sur des parties de denrées alimentaires qui ne sont pas consommées, par exemple dans la coquille d'œufs, dans la coque de noix, sur la couenne d'un jambon, sur la peau non comestible d'un fruit, etc., relèvent de la législation sur les additifs. L'utilisation est donc uniquement autorisée dans la mesure où elle est conforme à la réglementation sur les additifs.

La couche de gélatine du pâté est un élément de la denrée alimentaire et la législation sur les additifs est d'application, que l'élément soit mangé ou non. La couche de gélatine relève de la catégorie 8.3.3. « Boyaux, enrobages et décorations pour viande ». La natamycine (E235) n'est pas autorisée dans la couche de gélatine sur du pâté ni dans le pâté.

2.13. Est-il interdit d'ajouter de l'acide ascorbique (E300) à un produit à base de viande traité thermiquement comme le pâté ?

Contexte : Pour la catégorie 8.3.2. (Produits à base de viande traités thermiquement), le Règlement (CE) n° 1333/2008 mentionne que le E300 peut être utilisé quantum satis avec comme condition « uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben ». Est-ce que cela signifie que l'acide ascorbique (E300) n'est pas autorisé dans le pâté ?

Non, il faut également prendre en compte les autorisations pour le groupe I, puisque l'acide ascorbique (E300) est un additif qui fait partie de ce groupe (voir partie C de l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008). Tous les additifs du groupe I peuvent être utilisés dans tous les produits à base de viande traités thermiquement (par exemple le pâté), à l'exception des « foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben ». Toutefois, afin de permettre également l'utilisation du E 300 dans ces produits, il est spécifiquement mentionné pour cet additif « uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben ».

Pour conclure, l'utilisation d'acide ascorbique (E300) est autorisée dans tout le groupe de denrées alimentaires « 8.3.2. Produits à base de viande traités thermiquement ».

2.14. Les citrates de sodium (E331), les phosphates, diphosphates, triphosphates et polyphospates (E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452) et les carbonates de sodium (E500) sont-ils autorisés dans les coquilles Saint-Jacques non transformées ?

Les coquilles Saint-Jacques non transformées relèvent de la catégorie 9.1.2. « Mollusques et crustacés non transformés ». Dans cette catégorie, les citrates de sodium (E331) peuvent être ajoutés *quantum satis*. Les phosphates, diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452) peuvent uniquement être utilisés dans les coquilles Saint-Jacques non transformées congelées et surgelées, avec obligation de respecter la concentration maximale. L'utilisation de carbonates de sodium (E500) est interdite (voir question 3.3).

2.15. Du dicarbonate de diméthyle (E242) est ajouté à une boisson rafraîchissante. L'utilisation de cet additif doit-elle figurer sur la liste des ingrédients étant donné que le dicarbonate de diméthyle se décompose en méthanol et en CO_2 ?

Le dicarbonate de diméthyle (E242) doit être mentionné dans la liste des ingrédients. Le Règlement (UE) n° 1169/2011 sur l'étiquetage ne comporte aucune exception pour les additifs qui se décomposent ou qui disparaissent partiellement.

Cette utilisation est toutefois effectivement une utilisation en tant qu'additif, parce que le dicarbonate de diméthyle est simplement ajouté à la boisson rafraîchissante en tant que conservateur. En effet, la définition légale de l'additif inclut le texte : « ... a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires » (article 3 du Règlement (CE) n° 1333/2008).

L'additif E242 est spécifiquement autorisé pour la catégorie 14.1.4 (boissons aromatisées), avec la note de bas de page suivante 24 : « Dose d'incorporation, résidus non détectables ».

2.16. Un additif repris sur la liste des ingrédients d'un fromage n'est pas un additif autorisé dans le fromage. L'additif est toutefois autorisé dans un ingrédient. L'additif peut-il être présent avec une fonction technologique dans le fromage ?

A l'exception de l'annexe III (additifs dans des additifs, des arômes, des nutriments et des enzymes), le principe de transfert (voir question 1.10) s'applique indépendamment du fait que l'additif remplisse ou non une fonction dans le produit composé.

Selon l'article 18 du Règlement (CE) n° 1333/2008, la présence d'un additif alimentaire est autorisée dans une denrée alimentaire composée, lorsque l'additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent cette denrée alimentaire composée.

Si l'additif présent via transfert a encore une fonction dans la denrée alimentaire composée ou lors de la préparation de la denrée alimentaire composée, il doit aussi figurer sur la liste des ingrédients. En effet, tous les ingrédients doivent être mentionnés, sauf si une dérogation est d'application. Des exceptions sont prévues à l'article 20 du Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Une exception s'applique aux additifs alimentaires dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée, conformément au principe de transfert visé à l'article 18, paragraphe 1, points a) et b), du Règlement (CE) n° 1333/2008, et sous réserve qu'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini.

2.17. Est-il possible d'évaluer par un contrôle de l'étiquette la présence d'un additif par transfert ?

Aucune exigence légale spécifique n'existe pour indiquer dans la liste des ingrédients qu'un additif est présent via transfert. Les ingrédients présents dans un ingrédient composé ne sont pas toujours mentionnés entre parenthèses après cet ingrédient, mais peuvent être mentionnés de manière séparée dans la liste des ingrédients sur base de leur importance pondérale dans le produit final. Le contrôle de l'étiquette permet donc uniquement de vérifier si les additifs mentionnés sont autorisés soit dans la denrée alimentaire composée, soit dans l'un des ingrédients. Il est possible, au cours d'une inspection, de demander de motiver l'utilisation et la concentration de certains additifs, sachant que la concentration maximale dans le produit final et/ou dans l'ingrédient doit être respectée et que la quantité ajoutée ne peut jamais être supérieure à ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet souhaité dans la catégorie de denrées alimentaires dans laquelle cet additif est autorisé. Ceci s'applique également dans le cas où l'additif est autorisé *quantum satis*.

2.18. Comment savoir si un additif présent par transfert a aussi une fonction technologique dans le produit final et doit donc figurer sur la liste des ingrédients ?

La responsabilité incombe au fabricant de denrées alimentaires. Si un opérateur ne mentionne pas un additif présent par transfert sur l'étiquette d'un produit final, l'opérateur doit pouvoir expliquer pourquoi l'additif présent par transfert ne remplit plus aucune fonction dans le produit final. Certains groupes d'additifs, comme les colorants, les édulcorants et les exhausteurs de goût, présents par transfert, auront toujours une fonction dans le produit final.

2.19. La mention « colorant naturel : extrait de paprika » dans la liste d'ingrédients est-elle autorisée ? La mention « édulcorant naturel : glycosides de stéviol » est-elle autorisée ?

Contrairement aux arômes, la législation sur les additifs n'établit aucune distinction entre les additifs naturels et les autres. Beaucoup d'additifs sont d'origine naturelle, mais ils subissent par la suite un procédé de production qui n'a plus rien de naturel.

D'une manière générale, les autorités considèrent donc que le qualificatif « naturel » est trompeur. La mention « d'origine naturelle » peut par contre être utilisée lorsque c'est bien le cas.

A titre d'exemple, le Règlement (UE) n° 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires contient quelques informations sur les méthodes de production des additifs (notamment au niveau de la définition des additifs non constitués exclusivement d'une seule substance). La définition suivante est mentionnée pour l'extrait de paprika : « L'extrait de paprika est obtenu par extraction par solvant des souches du paprika, c'est-à-dire des cosses des fruits de *Capsicum annuum L.* moulus, avec ou sans les graines, et renferme les principales matières colorantes de cette épice que sont la capsanthéine et la capsorubine. La présence d'une grande variété d'autres dérivés colorés est avérée. Seuls les solvants

suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: méthanol, éthanol, acétone, hexane, dichlorométhane, acétate d'éthyle, propanol-2, et anhydride carbonique. ».

Des lignes directrices belges pour l'étiquetage et la publicité des aliments contenant des glycosides de stéviol ont été publiées. Des interprétations similaires peuvent être suivies pour les colorants et autres additifs concernant la différence entre les mots « d'origine naturel » et « naturel ».

2.20. Pour quelles denrées alimentaires exactement s'applique l'autorisation de certains édulcorants dans les produits de boulangerie destinés à une alimentation particulière ?

Pour aucune denrée alimentaire. C'est pourquoi l'ancienne disposition du règlement a été supprimée. Depuis longtemps déjà, un produit sans sucre n'est plus considéré comme un produit destiné à une alimentation particulière.

2.21. Dans quels compléments alimentaires sous forme solide est-il permis d'utiliser les additifs E410 (farine de graines de caroube), E412 (gomme guar), E415 (gomme xanthane) et E417 (gomme Tara), et dans lesquels est-ce interdit ? Ces additifs peuvent-ils être utilisés dans l'enrobage de comprimés ?

La législation mentionne au niveau de l'autorisation des additifs du groupe I dans les compléments alimentaires sous forme solide (17.1) la restriction suivante : « Les additifs E410, E412, E415 et E417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. ». L'utilisation de ces additifs est interdite dans les compléments alimentaires sous forme solide qui sont consommés de cette manière (pas même dans l'enrobage). Ces additifs peuvent absorber beaucoup d'eau. Lorsque les additifs n'absorbent l'eau qu'après consommation, une masse visqueuse se forme et engendre un risque d'obstruction de la trachée (en cas de fausse déglutition), de l'œsophage ou de l'intestin. Il existe donc un risque physique pour la santé, notamment un risque d'asphyxie. L'utilisation de ces additifs pour remplir l'estomac afin de réduire l'appétit est interdite.

La restriction ne s'applique pas aux compléments alimentaires qui sont totalement dissous avant d'être consommés. Les additifs sont donc autorisés dans les comprimés effervescents.

3. Discussions européennes spécifiques d'interprétation : avis du Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux

Certaines questions d'interprétation ont été discutées au niveau européen, en vue d'une application uniforme de la législation européenne. Certaines d'entre elles se retrouvent dans les rapports de réunions.

Certains textes peuvent être retrouvés dans la « Food Additive Database » (cherchez dans la rubrique « Documents » et introduisez la référence « interpretation »).

3.1. Est-ce que l'utilisation d'extrait d'épinards riche en nitrates est autorisée dans les saucisses ? Et qu'en est-il des bouillons fermentés enrichis en nitrites ?

Le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale a approuvé, lors de sa réunion du 14 décembre 2006, les résultats du groupe de travail sur les additifs indiquant que l'utilisation d'un extrait d'épinards riche en nitrates dans les saucisses dans un but technologique intentionnel de conservation constitue un usage délibéré d'additif alimentaire. Ce genre d'utilisation d'additif alimentaire devrait respecter la législation sur les additifs alimentaires et être également étiquetée conformément à la législation sur l'étiquetage alimentaire.

La Commission a été informée que ce genre d'extrait peut également subir une fermentation microbiologique, qui transforme le nitrate en nitrite, avant son utilisation dans le processus de production de viande. Le nitrite présent dans le bouillon fermenté exercera une fonction technologique dans le produit final telle que la conservation et la stabilisation de la couleur et peut être délibérément utilisé comme un additif alimentaire. Une telle pratique est une utilisation consciente d'un additif alimentaire lorsqu'elle est utilisée à des fins technologiques déterminées dans le produit final, comme la conservation ou la coloration. Par conséquent, cette utilisation doit respecter la législation concernant les additifs alimentaires, y compris les conditions d'utilisation du Règlement (CE) n° 1333/2088 et les spécifications du Règlement (UE) n° 231/2012.

Les nitrites sont autorisés dans les produits à base de viande, dans la plupart des cas à une quantité maximale de 150 mg/kg qui peut être ajoutée durant la fabrication. Les nitrites utilisés doivent respecter les spécifications légales des additifs. Les nitrites ou les nitrates ajoutés à la nourriture sous la forme de bouillons de légumes fermentés ou d'extrait d'épinards ne satisfont pas au Règlement (UE) n° 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du Règlement (CE) n° 1333/2008.

Une autorisation est donc requise, impliquant une mise à jour du Règlement (UE) n° 231/2012 fixant les spécifications. Une clarification s'avère en outre nécessaire afin de s'assurer que les nitrites ajoutés répondent aux quantités maximales autorisées dans le Règlement (CE) n° 1333/2008.

3.2. Est-ce que l'utilisation de polyphosphates (E452) dans la production de poissons salés est autorisée ?

Contexte : La Commission a été informée que des polyphosphates (E452) sont utilisés dans la production de poissons salés. Leur fonction en tant que « séquestrant » exerce un effet antioxydant et stabilise la couleur blanche durant la conservation du poisson. Les utilisateurs arguent que les polyphosphates sont utilisés comme auxiliaires technologiques car ils n'exerceraient plus aucun effet technologique dans le produit final et sont éliminés avec le sel lorsque le poisson est trempé dans l'eau avant consommation. Les polyphosphates seraient uniquement présents en tant que résidus, à des quantités inférieures à celles naturellement présentes dans le poisson. Il n'y aurait en outre aucune augmentation de poids en raison de l'effet de rétention d'eau des polyphosphates.

Actuellement on peut retrouver l'autorisation et les conditions d'utilisation dans le Règlement (UE) n° 1068/2013 modifiant le Règlement (CE) n° 1333/2008 concernant l'utilisation de diphosphates (E450), triphosphates (E451) et polyphosphates (E452) dans le poisson salé mouillé.

Dans le temps, avant que cette autorisation n'ait été demandée, la question d'interprétation a été discutée.

Cette question a été abordée lors de la réunion du Groupe d'experts gouvernementaux sur les additifs alimentaires du 18 février 2011. Le groupe d'experts est d'avis que l'utilisation de polyphosphates durant la transformation et la conservation de poissons salés est une utilisation d'additifs. Le groupe d'experts n'est pas convaincu que tous les polyphosphates sont suffisamment éliminés et que leur utilisation n'a aucun effet sur le produit final lorsque celui-ci est consommé par le consommateur. En outre, le processus de trempage qui élimine les polyphosphates n'est pas fait par le producteur mais par une autre société ou par le consommateur final, ce qui fait que le produit est commercialisé avec les phosphates ajoutés.

L'utilisation de polyphosphates, et d'autres phosphates, dans la production de poissons salés, est une utilisation d'additifs.

3.3. Est-ce que l'utilisation des additifs de « carbonate de sodium » (E500) et « carbonate de potassium » (E501) est autorisée dans le poisson et les produits de la pêche frais ?

Contexte : La Commission a été informée que les additifs alimentaires « carbonate de sodium » (E500) et « carbonate de potassium » (E501) sont commercialisés pour une utilisation lors du traitement des filets de poisson frais. Les additifs sont utilisés dans un mélange comprenant également de l'acide citrique (E330) et du citrate de sodium (E331) dans le but de retenir l'eau et de protéger le filet contre l'oxydation. Les additifs sont dissous dans l'eau et ajoutés au poisson frais soit par injection soit en submergeant les filets dans la solution aqueuse durant 24 à 48h.
La législation UE sur les additifs alimentaires n'autorise pas l'utilisation des additifs E500 et E501 dans le poisson et les produits de la pêche non transformés. Les fournisseurs des produits nécessaires à ce traitement spécifique du poisson arguent que les carbonates sont utilisés comme auxiliaire technologique et que par conséquent, cette utilisation ne requiert aucune autorisation de la législation UE et ne doit pas non plus être étiquetée.

La Commission considère l'utilisation de carbonate de sodium (E500) et de carbonate de potassium (E501) pour le traitement des filets de poisson et des produits de la pêche frais comme étant une utilisation d'additifs, étant donné que ces additifs continuent de servir un objectif technologique dans le produit final et qu'il est attendu qu'ils deviennent un composant de ce produit. Cette utilisation ne peut par conséquent pas être considérée comme étant l'utilisation d'un auxiliaire technologique.

Cette question a déjà été discutée lors de la réunion du Groupe d'experts gouvernementaux sur les additifs alimentaires en juin 2009 ; le groupe d'experts des États membres a admis que cette utilisation de carbonates est une utilisation d'additifs qui n'est pas autorisée dans le poisson et les produits de la pêche frais.

3.4. L'utilisation de sulfate de cuivre ($CuSO_4$) est-elle autorisée dans les préparations à base de concombre ?

Contexte : Plusieurs producteurs de denrées alimentaires ont sollicité un avis sur la production de préparations à base de concombre pour une utilisation dans les produits laitiers. Les concombres sont coupés et immergés dans la solution aqueuse de sulfate de cuivre (CuSO4). Après une période de 20 minutes, la solution est vidée et les concombres sont lavés à l'eau et traités par la chaleur. Le processus permet de conserver la couleur verte du concombre qui a pour habitude de se décolorer après le traitement par la chaleur.

Durant ce processus, les ions de cuivre présents dans la solution de CuSO4 se combinent à la chlorophylle présente dans le concombre et des complexes cuivre-chlorophylles se forment dans le concombre. La couleur du concombre provient du contenu en chlorophylle. Le processus décrit entraîne la formation de complexes cuivre-chlorophylles (E141) in situ, c'est-à-dire des composés qui ne sont pas naturellement présents dans le concombre. Il convient de noter que ni le sulfate de cuivre ni les complexes cuivre-chlorophylles ne sont autorisés pour une utilisation dans les préparations à base de concombre.

Il est par conséquent considéré que le processus décrit constitue une utilisation non autorisée d'additif alimentaire.

3.5. Faut-il étiqueter les substances ayant une fonction technique dans la production de produits de boulangerie ? Ces substances entrent-elles dans la catégorie des additifs ? Faut-il étiqueter les agents de traitement de la farine dans la liste des ingrédients des produits de boulangerie ?

Contexte : Le Règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires autorise l'utilisation de plusieurs additifs comme agents de traitement de la farine. Il s'agit de substances, autres que les émulsifiants, qui sont ajoutées à la farine pour améliorer sa qualité boulangère. Elles comprennent l'acide phosphorique et les phosphates, diphosphates, triphosphates et polyphospates (E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452), l'acide ascorbique (E 300) et la L-cystéine (E 920).

Ces additifs, bien qu'autorisés dans la catégorie d'aliments « 6.2.1 Farines », n'exercent aucune fonction dans la farine, mais bien durant la préparation de la pâte. Ils contribuent à la stabilité de la pâte, à la structure de la mie et au volume du pain, qui restent des caractéristiques du pain. La composition de la pâte et celle du pain sont identiques.

Ces substances sont utilisées à des fins technologiques dans la fabrication et la transformation de denrées de boulangerie, dans lesquelles elles sont présentes en tant que telles ou en tant que sous-produits, et dont l'effet persiste dans le produit final. Elles sont par conséquent considérées comme étant utilisées en tant qu'additifs alimentaires.

Conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, elles doivent figurer dans la liste des ingrédients. Les règles d'exemption d'étiquetage prévues à l'Article 20 de ce règlement ne s'appliquent pas dans ce cas-ci.

3.6. Quel est le statut des substances alcalinisantes utilisées dans la transformation de cacao en poudre ?

Contexte : Il a été demandé à la Commission de clarifier le statut d'additifs alimentaires versus auxiliaires technologiques de ce qu'on appelle les « substances alcalinisantes », c'est-à-dire le carbonate de calcium (E170), les carbonates (E500, E501, E503,E504), les hydroxydes (E524, E525, E526, E527, E528) et l'oxyde de magnésium (E530), lorsqu'elles sont utilisées dans la transformation de cacao en poudre.
Les substances alcalinisantes sont le plus souvent ajoutées au grué de cacao (fèves de cacao pelées) dans une cuve de réaction avant torréfaction afin d'augmenter la dispersabilité dans les solutions aqueuses, de réduire l'amertume et de modifier la couleur du cacao en poudre.

Ces substances sont utilisées à des fins technologiques dans la fabrication et la transformation de cacao en poudre, dans lequel leurs sous-produits (c'est-à-dire les sels minéraux) sont toujours présents et leur effet continue de persister. L'utilisation des substances mentionnées est reconnue dans la catégorie d'aliments « 05.1 Produits de cacao et de chocolat visés dans la Directive n° 2000/36/CE » à l'Annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008. Ces substances sont par conséquent considérées comme étant utilisées en tant qu'additifs alimentaires dans le cacao en poudre.

Par conséquent, l'utilisation de ces additifs doit être mentionnée sur la liste des ingrédients du cacao en poudre (correcteur d'acidité).

3.7. L'utilisation de colorants caramel (E150a, E150b, E150c et E150d) sur les produits à base de viande est-elle autorisée ?

Contexte : Dans sa lettre du 10 mars 2016, le « Liaison Centre for the Meat Processing Industry in the European Union » (CLITRAVI) a fait part de son point de vue sur l'utilisation de colorants caramel sur les produits à base de viande. Selon le CLITRAVI, le traitement de surface des produits à base de viande à l'aide de colorants caramel qui s'appliquent en dilution dans l'eau avec/sans ingrédients supplémentaires (par ex. sucres), entre dans le champ d'application de la disposition autorisant l'utilisation de colorants caramel dans la catégorie d'aliments « 08.3.3. Boyaux, enrobages et décorations pour viande ».

Selon le point de vue du CLITRAVI, les additifs mentionnés dans la catégorie 08.3.3 s'appliquent comme un aliment composite pour décorer ou glacer les produits à base de viande et même une dilution de caramel dans de l'eau devrait être considérée comme un aliment composite dans lequel les caramels représentent un ingrédient. Ce point de vue était soutenu par la « European Technical Caramel Association » (EUTECA) dans sa lettre du 17 mai 2016.

Les catégories d'aliments définies à l'Annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 font référence à un aliment habituellement consommé comme un aliment en soi ou utilisé comme un ingrédient caractéristique dans l'alimentation. Ce qui ne serait pas le cas des colorants caramel appliqués par dilution dans l'eau et/ou avec d'autres supports, et utilisés pour le traitement de surface des produits à base de viande. Par conséquent, les préparations de colorants caramel ne peuvent pas être considérées comme étant un aliment (ou comme constituant un aliment) qui relève de la catégorie « 08.3.3 Boyaux, enrobages et décorations pour viande ». L'utilisation de colorants caramel requiert une autorisation dans la catégorie d'aliments concernée par le traitement de surface.

3.8. Que signifient les produits de crustacés en conserve auxquels il est fait référence à l'Annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires ?

Contexte : Dans la catégorie d'aliments « 9.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés » à l'Annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008, l'utilisation d'acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452) est uniquement autorisée dans les produits de crustacés en conserve, surimi et produits similaires. Les phosphates sont autorisés en vue de prévenir la formation de cristaux de struvite durant le refroidissement rapide des conserves à la fin de la stérilisation.

Le « Code of Practice for Fish and Fishery Products » (CAC/RCP 52-2003), du « Codex Alimentarius », définit la nourriture en conserve comme étant de l'alimentation stérile commercialisée dans des récipients hermétiquement fermés.

Le Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux est d'accord avec cette définition. Il est entendu que les produits de crustacés en conserve auxquels il est fait référence à l'Annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires, incluent uniquement les produits stables à température ambiante, qu'ils soient contenus dans des bouteilles en verre, des conserves métalliques ou tout autre emballage hermétiquement fermé.

3.9. Quelles sont les formes d'acide lactique autorisées ?

L'acide lactique (E 270) figure sur les listes de l'Union des additifs alimentaires autorisés que l'on retrouve aux Annexes II et III du Règlement (CE) n° 1333/2008. Les spécifications sont fixées dans le Règlement (UE)

n° 231/2012. La question soulevée concerne les formes d'isomères optiques qui sont couvertes par les spécifications applicables.

À l'unanimité, le Comité a conclu ce qui suit :

Le numéro EINECS (200-018-0) figurant dans les spécifications de l'acide lactique (E 270) au sein du Règlement (UE) n° 231/2012 ne renvoie pas à un isomère optique en particulier, mais seulement à l'acide lactique (non spécifié). L'interprétation du Comité est que cette référence couvre les isomères optiques acide lactique L (+), acide lactique D (-) et acide lactique DL.

Le Comité a fait remarquer que les dispositions de la Partie E à l'Annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 limitent uniquement l'utilisation de la forme L (+) pour certains aliments (p. ex. préparations pour nourrissons). Pour d'autres aliments, pour lesquels aucune restriction n'est indiquée,

toutes les formes d'acide lactique (c'est-à-dire L (+), D (-) et DL) peuvent être utilisées.

3.10. Quelles sont les conditions d'utilisation des polyols et d'acésulfame K (E950) dans le chewing-gum ?

L'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 reprend la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires ainsi que leurs conditions d'utilisation. La question de l'interprétation de l'Annexe II a été soulevée concernant l'utilisation d'acésulfame K dans le chewing-gum avec polyols ajoutés.

À l'unanimité, le Comité a conclu ce qui suit :

Dans la Partie E de l'Annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008, dans la catégorie de denrées alimentaires 05.3 "Chewing-gum", les polyols sont autorisés pour une utilisation selon le principe "quantum satis", avec la restriction "uniquement dans les produits sans sucres ajoutés". Les polyols peuvent donc être utilisés dans les chewing-gums "sans sucres ajoutés" comme stipulé à l'article 3(2)(e) du Règlement (CE) n° 1333/2008. Il s'applique aux produits "sans sucres ajoutés" dans lesquels de l'acésulfame K (E 950) est utilisé en tant qu'exhausteur de goût (i.e. la quantité maximale de 800 mg/kg est autorisée) et aux produits dans lesquels de l'acésulfame K est utilisé en tant qu'édulcorant (i.e. la quantité maximale de 2000 mg/kg est autorisée).

Le même principe s'applique à d'autres substances autorisées à la fois comme édulcorants et exhausteurs de goût dans les chewing-gums (i.e. aspartame, thaumatine, néohespéridine DC, néotame et advantame).

3.11. Quand considère-t-on que les quantités utilisées d'antioxydants sont excessives ?

Les "antioxydants" sont une catégorie fonctionnelle d'additifs alimentaires définis à l'Annexe I du Règlement (CE) n° 1333/2008 comme étant des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le

rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur. Ils se différencient de la catégorie fonctionnelle des "conservateurs", i.e. des substances qui agissent contre les micro-organismes.

Certains additifs alimentaires généralement utilisés comme antioxydants (p. ex. acide ascorbique-ascorbates, acide citrique-citrates) sont autorisés dans différentes catégories d'aliments suivant le principe "quantum satis", i.e. ils sont employés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en quantité n'excédant pas ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet désiré et pour autant que le consommateur ne soit pas induit en erreur.

Plusieurs cas d'utilisation de quantités élevées d'antioxydants (en particulier dans la viande et le poisson) ont été constatés, dont la conformité avec le principe "quantum satis" a été remise en question.

À cet égard, le Comité a conclu à l'unanimité ce qui suit :

- les additifs alimentaires qui sont autorisés selon le principe "quantum satis" et qui exercent une fonction antioxydante doivent être employés en quantité n'excédant pas ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet désiré, i.e. un effet antioxydant.

- L'utilisation de quantités plus élevées, p. ex. pour masquer ou remplacer l'utilisation de conservateurs afin d'éviter les restrictions réglementaires qui s'appliquent à ces derniers et afin de prolonger la durée de conservation et l'aspect frais du produit comme lors de l'utilisation de conservateurs, n'est pas conforme au principe "quantum satis" et n'est donc pas autorisée.

- Pour l'utilisation d'acide ascorbique-ascorbates (E 300-302) dans les filets de thon, la quantité n'excédant pas les 300 mg/kg est considérée comme suffisante pour obtenir l'effet antioxydant désiré [1]

[1] Le Comité permanent tient compte des quantités maximales fixées pour les catégories d'aliments à base de poisson dans l'avis de l'EFSA sur la réévaluation de l'acide ascorbique (E 300), de l'ascorbate de sodium (E 301) et de l'ascorbate de calcium (E 302) en tant qu'additifs alimentaires (EFSA Journal 2015; 13(5):4087; http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4087).

Le Comité permanent considère qu'au niveau actuel des connaissances, la quantité maximale fixée dans l'avis de l'EFSA (300 mg/kg) est la quantité maximale justifiée comme nécessaire pour obtenir l'effet antioxydant désiré.

3.12. Quelle législation s'applique pour les extraits de plantes riches en constituants exerçant une fonction technologique ?

Le Comité permanent s'est prononcé sur "l'extrait d'épinard riche en nitrates dans les saucisses" en 2006 et sur "l'utilisation de bouillon fermenté enrichi en nitrites" en 2010. (Voir question 3.1)

À la demande des États membres, l'utilisation d'extraits de plantes riches en constituants capables d'exercer une fonction technologique ou riches en précurseurs (convertis en constituants actifs avant ou après leur ajout dans l'aliment, p. ex. par l'action des microorganismes) a été discutée lors de la réunion

du groupe de travail d'experts gouvernementaux sur les additifs les 21 et 22 juin 2018. Ces extraits de plantes sont également appelés extraits/concentrés/mélanges végétaux/d'épices/de fruits ou appelés erronément "arômes". La Commission a été informée par certains États membres des pratiques industrielles qui consistent à ajouter des extraits de plantes aux aliments, principalement pour qu'ils agissent en tant qu'additif alimentaire, alors qu'il est faussement affirmé qu'ils ne sont pas utilisés en tant que tels.

À l'unanimité, le Comité est par conséquent arrivé à la conclusion suivante :

1. La validité des publications de 2006 et 2010 est à nouveau confirmée.

2. Le champ d'application de ces deux publications ne doit pas se limiter uniquement aux extraits (fermentés/non fermentés) riches en nitrates/nitrites, mais doit s'appliquer de manière générale à tous les extraits de plantes qui, lorsqu'ils sont ajoutés à des aliments, atteignent un niveau de constituants (ou de précurseurs) capables d'exercer une fonction technologique dans l'aliment.

3. L'utilisation d'extraits qui exercent une fonction technologique (p. ex. conservateur, antioxydant, stabilisant (stabilisant de la couleur), ...) dans les aliments auxquels ils sont ajoutés, est considérée comme une utilisation délibérée d'un additif alimentaire.

4. Cette utilisation est par conséquent considérée comme relevant de la définition d'un additif alimentaire et doit donc remplir les conditions fixées dans la législation sur les additifs alimentaires (y compris

les spécifications pertinentes) et être étiquetée conformément aux dispositions relatives à l'étiquetage des additifs alimentaires.

5. Certains extraits de plantes peuvent agir à la fois comme arôme et additif alimentaire. Lorsque des arômes exercent une fonction technologique comme les additifs alimentaires, la législation sur les additifs alimentaires est applicable. Dans ce cas, l'utilisation de l'extrait en tant qu'arôme ne peut pas être avancée.

3.13. Dans quel cas des cultures/micro-organismes utilisés dans la production alimentaire sont considérés comme des additifs ?

Les cultures sont utilisées à des fins très variées, allant d'une utilisation traditionnelle dans la production alimentaire à des applications plus novatrices et ciblées dans un but de conservation des aliments. Ces utilisations peuvent être scindées, entre d'une part l'utilisation d'ingrédients/auxiliaires technologiques et d'autre part, l'utilisation d'additifs alimentaires. Pour vous aider dans cette interprétation, les propositions de critères suivantes pour la détermination du statut de la culture utilisée ont été développées :

- Les cultures qui sont ajoutées au début ou aux premiers stades de fabrication et qui contribuent à la typicité de l'aliment ne devraient pas être considérées comme des additifs alimentaires. Exemples : levain utilisé dans la production de fromage, de yaourt ou de saucisses sèches.
Les cultures qui sont utilisées durant la fabrication de denrées alimentaires et qui contribuent à la typicité de l'aliment ne devraient pas être considérées comme des additifs alimentaires. Exemples : cultures appliquées à la surface d'un fromage affiné, qui contribuent au développement de la typicité du fromage (production de la croûte de fromage).

- Les cultures qui sont ajoutées pour un effet technologique spécifique (p. ex. conservation) devraient être considérées comme des additifs alimentaires. Exemple : utilisation de cultures sur de la viande ou des crustacés crus ou cuits. Les cultures ajoutées aux aliments préparés, qui seraient alors destinées à agir en tant que conservateur, relèvent également cet exemple.

- Les cultures qui sont ajoutées à l'alimentation mais qui ne sont pas ajoutées pour exercer une fonction technologique ne devraient pas être considérées comme des additifs alimentaires. Exemple : ajout de cultures dans un yaourt ou une boisson lactée pour un effet probiotique chez le consommateur.

4. Plus d'informations sur la législation relative aux additifs

Commission européenne :
http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/index_en.htm

Législation européenne: Journal officiel de l'Union européenne :
http://eur-lex.europa.eu

SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement :
http://www.health.belgium.be/nl/voeding
apf.food@health.belgium.be