

Usage d'une solution saline d'eau de mer

Une demande de clarification a été adressée aux autorités belges concernant la possibilité d'utiliser une solution saline d'eau de mer, de type saumure, comme ingrédient dans le pain et pour la fabrication de viande préparée et de préparations de viande.

Les autorités concernées, à savoir le SPF Economie et le SPF Santé, en concertation avec l'AFSCA, adoptent l'avis et l'approche suivants.

Concernant le statut réglementaire de ce produit :

Ce produit est obtenu par évaporation partielle d'eau de mer suivie d'une microfiltration.

Il ne répond pas à la définition de « sel » visée par l'arrêté royal du 17 septembre 1968 relatif au sel destiné à la consommation humaine, ni au critère de composition qui y est fixé (minimum 98% de NaCl).

Concernant l'utilisation de ce produit dans le pain et la viande préparée et les préparations de viande :

Ce produit ne figure pas dans la liste fermée des ingrédients pouvant être ajoutés dans le pain, visée par l'arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux pains et autres produits de la boulangerie. Il n'a pas fait l'objet d'une autorisation ministérielle et il ne figure pas dans la Note de service 87/12 de l'Inspection des denrées alimentaires du 1^{er} avril 1987.

Il ne figure pas non plus dans la liste fermée des ingrédients subsidiaires autorisés pouvant être ajoutés dans la viande préparée et les préparations de viande, visée au point 2 de l'annexe de l'arrêté royal du 8 juin 1983 concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparations de viande. Il ne répond pas à l'exigence relative au saumurage du point 3.2.b) de l'annexe de cet arrêté.

Néanmoins, vu l'obsolescence de certaines dispositions de la législation belge en la matière, l'usage de ce produit est toléré provisoirement pour la fabrication du pain, de viande préparée et préparations de viande (comme apport de sel ou comme saumure) dans l'attente d'une adaptation des arrêtés royaux du 2 septembre 1985 et du 8 juin 1983, et sous réserve qu'il soit satisfait à toutes les autres obligations réglementaires applicables (contaminants, hygiène, additifs, étiquetage, allégations,...).

La quantité de NaCl apportée par ce produit doit être prise en compte pour déterminer la teneur en sel de cuisine visée à l'Article 3, 2° de l'Arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux pains et autres produits de la boulangerie.

Par ailleurs, les autres dispositions de l'arrêté royal du 8 juin 1983 concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparations de viande restent d'application.

L'usage de ce produit dans les catégories de denrées alimentaires autres que le pain est en principe possible sauf disposition légale spécifique contraire. Il est donc conseillé de faire un examen au cas par cas.

Concernant l'étiquetage de ce produit :

Vu l'arrêté royal du 17 septembre 1968, ce produit ne peut pas être désigné par « sel » dans la liste des ingrédients. La désignation « sel liquide » n'est pas non plus conforme. Par ailleurs, vu qu'il ne s'agit pas d'un ingrédient composé, il ne peut pas être désigné par « eau, sel ». Une dénomination conforme aux articles 7 et 17 du Règlement (UE) N° 1169/2011 doit être choisie par les opérateurs.

Cette règle vaut quelques soient les denrées alimentaires dans lesquelles il est utilisé.

Conformément au règlement (CE) n° 178/2002, nous rappelons aux opérateurs leur responsabilité de vérifier que les produits qu'ils utilisent et/ou mettent sur le marché sont sûrs et qu'ils satisfont aux obligations de la législation alimentaire.