

Usage d'une solution saline d'eau de mer

Mars 2023

REMARQUE LIMINAIRE

Conformément au règlement (CE) n° 178/2002, nous rappelons aux opérateurs leur responsabilité de vérifier et d'assurer que les produits qu'ils utilisent et/ou mettent sur le marché sont sûrs et qu'ils satisfont aux obligations de la législation alimentaire, en particulier en ce qui concerne les contaminants chimiques et les microorganismes pathogènes, l'étiquetage les allégations nutritionnelles ou de santé, et les nouveaux aliments¹.

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 divers produits : le pain, les viande préparée et de préparations de viande, le beurre et le fromage.

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).

¹ Sur base du Règlement (UE) 2015/2283, un ingrédient peut être considéré comme un nouvel aliment s'il résulte d'un procédé de production qui n'était pas utilisé pour la production de denrées alimentaires dans l'Union avant le 15 mai 1997, qui entraîne des modifications significatives dans la composition de cet ingrédient, affectant notamment sa teneur en substances indésirables. Il convient donc en particulier de s'assurer que l'absence de cristallisation complète ne résulte pas en la présence accrue de métaux lourds ou autres contaminants chimique ou microbiologiques.

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

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.

L'addition de cet ingrédient n'est pas non plus reprise dans la liste fermée des traitements autorisés pour la fabrication du **beurre**, fixée à l'article 2 de l'arrêté royal du 6 mai 1988 relatif au beurre et aux produits de beurre.

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) et du beurre dans l'attente d'une adaptation des réglementations concernées, et sous réserve qu'il soit satisfait à toutes les autres obligations réglementaires applicables (contaminants, hygiène, additifs, étiquetage, allégations, novel foods...).

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, ainsi que les teneurs maximales en sel prévues à l'annexe II de l'arrêté royal du 6 mai 1988 relatif au beurre et aux produits de beurre.

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.

- **Concernant l'utilisation de ce produit dans le fromage :**

Sur base de l'arrêté royal du 8 mai 2014 relatif aux **fromages**, l'utilisation de ce produit n'est pas interdite dans la fabrication du fromage et du fromage fondu dans la mesure où il n'est pas utilisé pour le remplacement total ou partiel d'un des constituants du lait.

L'usage de ce produit dans d'autres denrées alimentaires doit être examinée au cas par cas pour voir dans quelle mesure cet usage n'est pas contraire à l'une ou l'autre disposition légale spécifique.

- **Concernant l'étiquetage de ce produit :**

Vu l'arrêté royal du 17 septembre 1968, ce produit ne peut pas être désigné par « sel », que ce soit comme dénomination de vente ou comme dénomination 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 quelles que soient les denrées alimentaires dans lesquelles il est utilisé.