Volksgezondheid
Veiligheid van de Voedselketen
Leefmilieu

afsca

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

Table des matières

Introduction 6

Questions et réponses 6

1. Additifs 6

1.1 Que sont les additifs ou substances ajoutées ? Quelles sont les catégories d'additifs ? 6

1.2 En quoi consiste la législation sur les additifs ? 7

1.3 Quelles substances ajoutées ne relèvent PAS de la législation sur les additifs ? 8

1.4 La législation sur les additifs s'applique-t-elle à toute la chaîne alimentaire ? 9

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 ? 10

1.6 Comment savoir à quelle catégorie de denrées alimentaires appartient un aliment et quelles sont les concentrations maximales d'additifs applicables ? 11

1.7 Comment sont exprimées les quantités maximales ? 12

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 ? 13

1.9 Comment faut-il appliquer les concentrations maximales dans les denrées alimentaires à dissoudre ? 13

1.10 Qu'est-ce que le principe de « carry-over » (transfert) ? Et celui de « reverse carry-over » ?... 14

1.11 Comment savoir si un extrait colorant est un additif/colorant ou pas ? 15

1.12 Qu'est-ce qu'un support ? 16

1.13 Comment assurer l'application des normes concernant l'aluminium pour les laques aluminiques de colorants ? 16

2. Questions pratiques 17

2.1 Un solvant dans un colorant est-il un additif ? 17

2.2 Est-il permis d'ajouter le solvant isopropanol à « l'encre comestible » pour décorer des sucreries avec celle-ci ? 17

2.3 Est-il permis d'ajouter de l'or à du cava/du champagne ? 17

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 ? 17

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 ? 17

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 ? 17

2.7 Les glutamates (E620-625) sont-ils autorisés dans les préparations de viandes ? 18

2.8 Quels additifs est-il permis d'utiliser dans la chipolata ? La chipolata est-elle une préparation de viandes ? 18

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 ("carry-over") ? 18

2.10 Des colorants sont-ils autorisés dans la couche de panure des escalopes panées (« schnitzels ») et des escalopes cordon bleu ? 18

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 ? 18

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 ? 19

2.13 Est-il interdit d'ajouter de l'acide ascorbique (E300) à un produit à base de viande traité thermiquement comme le pâté ? 19

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 ? 20

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 CO2 ? 20

2.16 Un additif repris sur la liste des ingrédients d'une denrée alimentaire composée n'est pas un additif autorisé dans la denrée alimentaire composée. L'additif est toutefois autorisé dans un des ingrédients. L'additif peut-il être présent avec une fonction technologique dans la denrée alimentaire composée? 20

2.17 Est-il possible d'évaluer par un contrôle de l'étiquette la présence d'un additif par transfert (« carry over »)? 21

2.18 Comment savoir si un additif présent par transfert a aussi une fonction technologique dans le produit fini et doit donc figurer sur la liste des ingrédients ? 21

2.19 La mention « colorant naturel : extrait de paprika » dans la liste d'ingrédients est-elle autorisée ? La mention « édulcorant naturel : glycosides de stéviol issus de Stevia » est-elle autorisée ? 21

2.20 Pour quelles denrées alimentaires exactement s'applique l'autorisation de certains édulcorants dans les produits de boulangerie destinés à une alimentation particulière ? ... 22

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 ? 22

2.22 À quelle catégorie de denrées alimentaires (règlement UE n° 1333/2008) appartiennent le fromage blanc (quark) et les fromages frais ? 22

2.23 Une substance qui est autorisée comme nouvel aliment peut-elle avoir le statut d'additif alimentaire ? 23

2.24 La note de bas de page « Le*s quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.* » a-t-elle pour effet qu'un usage délibéré de sulfite inférieur à 10 ppm ne doit pas être mentionné sur la liste des ingrédients ? 23

2.25 Quels additifs sont autorisés dans les repas préparés dans les crèches destinés aux enfants de moins de 3 ans ? 23

2.26 La lécithine est utilisée dans la recette des gaufres car elle aide à détacher les gaufres des gaufriers. S'agit-il d'une utilisation comme additif alimentaire ou comme auxiliaire technologique ? 24

2.27 E 332 (citrate de potassium) et E 509 (chlorure de calcium) font partie de la recette du glaçage d'un gâteau. Ces additifs doivent-ils encore être mentionnés sur la liste des ingrédients du produit fini (le gâteau avec glaçage), étant donné que ces additifs n'avaient qu'une fonction dans le glaçage? 24

2.28 Quel est le statut de l'encre de seiche ? 24

2.29 La règle du « reverse carry-over » (transfert inverse) s'applique-t-elle au nitrite dans les préparations de viandes cuites ultérieurement dans les collectivités (B2B) ? 24

2.30 Si des sorbates ont été légalement utilisés dans un œuf liquide et cet œuf liquide est utilisé pour faire un gâteau (carry-over), l'utilisation légale des sorbates dans le gâteau doit-elle prendre en compte les sorbates présents dans l'œuf ? 25

2.31 À quelle catégorie de denrées alimentaires (Règlement (CE) n° 1333/2008) appartiennent les substituts de viande ? 25

2.32 Dans quelle catégorie de denrées alimentaires classe-t-on les aliments enrichis ? 26

2.33 L'interdiction du dioxyde de titane (E171) est entrée en vigueur le 7 août 2022. Comment interpréter les mesures transitoires ? 26

2.34 Quel est le statut de l'extrait de levure ? 27

2.35 Comment sont exprimées les quantités maximales en sorbates et benzoates ? Et comment les convertir ? 28

2.36 Comment s'effectue la conversion en équivalents stéviols pour le groupe des glycosides de stéviol ? 28

2.37 Comment sont exprimées les quantités maximales de nitrite et nitrate ? 28

2.38 Comment sont réglementés les additifs utilisés dans les emballages comestibles ? 29

2.39 Que signifie la note de bas de page 10 « Quantités maximales dans les parties comestibles » dans les conditions d'utilisation des sulfites dans les crustacés ? 29

2.40 Quel est le statut de la gélatine succinylée ? 30

2.41 Quel est le statut du sel auquel du charbon végétal (E153) est ajouté (« sel noir ») ? 30

3. Discussions européennes spécifiques d'interprétation : avis du Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux 30

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 ? 30

3.2 Est-ce que l'utilisation de polyphosphates dans la production de poissons salés est autorisée ? 31

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 ? 32

3.4 L'utilisation de sulfate de cuivre (CuSO4) est-elle autorisée dans les préparations à base de concombre ? 32

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 ? 33

3.6 Quel est le statut des substances alcalinisantes utilisées dans la transformation de cacao en poudre ? 33

3.7 L'utilisation de colorants caramel (E150a, E150b, E150c et E150d) sur les produits à base de viande est-elle autorisée ? 34

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 ? 35

3.9 Quelles sont les formes d'acide lactique (E 270) autorisées ? 35

3.10 Quelles sont les conditions d'utilisation des polyols et d'acésulfame K (E950) dans le chewing-gum ? 36

3.11 Quand considère-t-on que les quantités utilisées d'antioxydants sont excessives ? 36

3.12 Quelle législation s'applique pour les extraits de plantes riches en constituants exerçant une fonction technologique ? 37

3.13 Dans quels cas les cultures/micro-organismes utilisé(e)s dans la production alimentaire sont-elles(ils) considéré(e)s comme des additifs ? 38

3.14 Quel est le statut du vinaigre tamponné ? 39

3.15 L'utilisation de monoxyde de carbone est-elle autorisée dans le poisson frais ou la viande fraîche, par exemple dans le steak de thon cru ? 40

3.16 Quel est le statut de certains produits dérivés du riz ? 40

4. Plus d'informations sur la législation relative aux additifs 41

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.additives@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 nécessaire de consulter les versions les plus récentes des textes consolidés des règlements, qui intègrent toutes les modifications. Vous pouvez les retrouver en cliquant sur les règlements ci-dessus. Autre possibilité : en ce qui concerne les conditions d'utilisation de l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008, des recherches peuvent être effectuées via la Food and Feed Information Portal 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 solvants d'extraction (qui en ont été retirés) ;
- Les biocides ;
- Les substances utilisées pour le traitement de potabilisation de l'eau ;
- Les nouveaux ingrédients alimentaires (*novel foods*) pour **autant que l'usage n'entre 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 sur les aliments, mais qui sont utilisés depuis très longtemps en tant qu'aliment, ne sont pas considérés comme des 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, gommes à mâcher, inuline, chlorure d'ammonium (utilisation typique dans la réglisse), ...

Les « ingrédients alimentaires caractéristiques » sont également exclus de la définition des additifs. En voici des exemples : La présure dans le fromage, la levure dans le pain et tous les autres ferments dont le but est de transformer un aliment en un produit fermenté (après quoi l'aliment présente clairement les caractéristiques d'un aliment fermenté ; voir également la question 3.13). Dans un cas très spécifique, une substance figurant sur la liste des additifs n'est pas utilisée comme additif mais comme ingrédient alimentaire caractéristique : le dioxyde de carbone (CO_2) pour la production d'eau gazeuse.

À titre d'information : Les auxiliaires technologiques sont définis selon le Règlement (CE) n° 1333/2008 comme
« toute substance :

i) non consommée comme ingrédient alimentaire en soi ;
ii) volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation ; et
iii) pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini ; »

La définition d'additif prévaut légalement sur celle d'auxiliaire technologique, donc tout ce qui relève de la définition d'additif n'est pas exempté de la législation sur les additifs.

Des informations supplémentaires concernant les auxiliaires technologiques sont disponibles sur notre site web : https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/substances-specifiques-ajoutees/auxiliaires-technologiques/quest-ce-quun-auxiliaire

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, inclus). 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.

En d'autres mots : **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. Ainsi, par exemple, il ne faut pas écrire : « édulcorant : D-glucitol », mais « édulcorant : sorbitol » ou « 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 : carboxyméthyl-cellulose sodique = gomme cellulosique.

Exemple 1 : dénomination correcte de l'additif alimentaire E331

Pour l'additif E331, il existe plusieurs possibilités de nom ou de numéro :

De préférence : Dans la partie B de l'annexe II du Règlement (CE) N° 1333/2008 : « E331 » ou « citrates de sodium »

Au choix : à partir des titres des spécifications dans le Règlement n° 231/2012 (pas à partir du champ synonymes !), en fonction de la forme qui a été utilisée :

- « E331(i) » ou « Citrate monosodique » ;
- « E331(ii) » ou « Citrate disodique » ; « E331(iii) » ou
- « Citrate trisodique ».

Il existe donc trois formes autorisées pour l'additif E331.

Chaque autorisation pour l'additif E331 doit être interprétée comme une autorisation pour l'additif E331(i) + E331(ii) + E331 (iii).

Exemple 2 : dénomination correcte des additifs alimentaires « Bixine de rocou » et « Norbixine de rocou »

Dans la partie B de l'annexe II du Règlement (CE) N° 1333/2008 et dans le titre des spécifications du règlement n° 231/2012 : - « Bixine de rocou » ou « E160b(i) »

- « Norbixine de rocou » ou « E160b(ii) »

Notez que « E160b » n'est PAS correct. La bixine de rocou et la norbixine de rocou sont en réalité deux additifs différents et non deux formes d'un même colorant.

Exemple 3 : E140

Dans la partie B de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 : « E140 » ou « chlorophylles et chlorophyllines ».

Si on souhaite utiliser le nom et non le numéro, il peut être intéressant d'utiliser le nom du règlement 231/2012. En effet, à moins qu'un mélange de E140(i) chlorophylles et E140(ii) chlorophyllines ne soit effectivement utilisé, on peut s'en tenir au nom du colorant effectivement utilisé.

1.6 Comment savoir à quelle catégorie de denrées alimentaires appartient un aliment et quelles sont les concentrations maximales d'additifs applicables ?

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 également lieu 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 ».

Pour un aliment composé tel qu'une pizza, il convient avant tout de vérifier les autorisations dans les catégories d'ingrédients tels que le fromage, le salami, la pâte à pizza,... dont la pizza est composée. Voir également question 1.10. Il existe également une catégorie 18 (denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exception des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge), uniquement pour les cas d'utilisation supplémentaire d'additifs dans des produits composés, lorsqu'ils ne sont pas présents dans les ingrédients.

Un même aliment ne peut être classé dans deux catégories différentes (exception : catégorie 0 (voir ci-dessous)) .

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. Les gaz d'emballage sont des additifs et doivent être autorisés, ils doivent respecter les critères de pureté des additifs (Règlement (UE) n° 231/2012), et doivent être indiqués sur l'étiquette : pour les denrées alimentaires dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés en application du Règlement (CE) n° 1333/2008, l'étiquetage doit comporter la mention suivante : « Conditionné sous atmosphère protectrice », comme stipulé dans le Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Pour déterminer les conditions d'utilisation d'un additif dans une denrée alimentaire, il convient donc de vérifier à l'annexe II, partie E, du Règlement (CE) n° 1333/2008 dans quelle catégorie de denrées alimentaires la denrée est classée et de voir si son utilisation est autorisée et, le cas échéant, quelles sont les concentrations maximales autorisées dans cette catégorie et les restrictions qui s'y appliquent.

1.7 Comment sont exprimées les quantités maximales ?

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 (voir question 2.35 pour de plus amples explications) ; 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. Les normes pour les glycosides de stéviol sont exprimées en

équivalents stéviols (voir question 2.36 pour de plus amples explications). Les normes pour les nitrites et les nitrates seront exprimées en ion nitrite ou en ion nitrate lorsque le règlement modificatif 2023/2108 sera d'application, en tenant compte de la période de transition (voir question 2.37 pour de plus amples explications). Enfin, certaines normes sont exprimées en concentration résiduelle maximale et non en concentration ajoutée. Par conséquent, il est important 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 sa 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 les 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 E 900. Depuis le 29 octobre 2018, les dispositions préliminaires suivantes sont d'application pour les compléments alimentaires : « 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 dans une mesure limitée : il peut être utilisé pour les aliments composés sans sucres ajoutés ou dans les produits allégés.

En outre, il est autorisé de commercialiser des mélanges d'ingrédients et d'additifs spécifiquement destinés à la fabrication d'une denrée alimentaire composée particulière 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 fini 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 des préparations complètes pour nourrissons, des préparations de suite, des aliments transformés à base de céréales et aliments pour bébé et des aliments 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 ?

Le guide européen (incomplet) qui a été publié précédemment a été retiré. Veuillez consulter la question 3.12 pour déterminer le statut d'un extrait.

De toute façon, il n'existe pas de statut spécifique pour les « denrées alimentaires colorantes ». Des ingrédients ordinaires peuvent ajouter de la couleur aux plats, par exemple la poudre de cacao, les épices telles que le safran ou le curcuma, le concentré de tomates, le jus de fruits, la sauce caramel sucrée.

L'utilisation de jus de fruits n'a évidemment pas un usage d'additifs, même s'il est utilisé pour colorer la denrée alimentaire. Attention toutefois aux extraits colorants concentrés, qui ne peuvent être appelés « jus » (la directive 2001/112/CE sur les jus de fruits peut être consultée pour déterminer s'il s'agit bien de « jus de fruits »).

Le Règlement (CE) N° 1333/2008 contient l'explication suivante pour les « colorants » : substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres substances naturelles qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation. Sont des colorants au sens du présent règlement les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matières de base naturelles alimentaires par extraction physique et/ou

chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques. Cette explication vise à préciser que le statut d'un extrait doit être considéré séparément du statut de la denrée alimentaire dont le colorant est extrait. De nombreux colorants, extraits de denrées alimentaires ou d'autres matières naturelles, avec toutes les couleurs de l'arc-en-ciel, sont autorisés dans la législation sur les additifs, par exemple E160c extrait de paprika (rouge), E160a(ii) bêta-carotène (orange), E100 curcumine (jaune), E140 chlorophylles et chlorophyllines (vert), E163 anthocyanes (violet). Les colorants qui ne figurent pas dans la législation sur les additifs ou qui ne sont pas conformes aux spécifications sont illégaux.

1.12 Qu'est-ce qu'un support ?

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, à condition qu'ils soient utilisés aux doses strictement nécessaires. 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 la partie E. 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 hachée fraîche. C'est le cas de la viande hachée fraîche à laquelle seuls du sel et/ou des additifs alimentaires ont été ajoutés. L'utilisation d'acide ascorbique, d'acide citrique et d'acétate de sodium est toutefois autorisée

dans les préparations de viandes non préemballées auxquelles d'autres ingrédients que des additifs ou du sel ont été ajoutés (voir considérant 10 du règlement modificatif 601/2014).

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 ("carry-over", 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 ("carry-over") ?

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. (pâte à frire) 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 assembler 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 aussi regarder les autorisations des additifs du groupe I. L'acide ascorbique (E300) est un additif du groupe I (voir la 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 CO2 ?

Oui. 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 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 : « [dont l'adjonction] ... 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) 1333/2008).

L'additif E 242 est spécifiquement autorisé pour la catégorie 14.1.4 (boissons aromatisées), avec la note de bas de page 24 suivante : « Dose d'incorporation, résidus non détectables ».

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

A l'exception de l'annexe III (additifs dans des additifs, des arômes, des nutriments et des enzymes), le principe de transfert ("carry-over", 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 à condition 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 (« carry over »)?

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 ne sont pas toujours mentionnés entre parenthèses. 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 fini 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 fini 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 fini, l'opérateur doit pouvoir démontrer pourquoi l'additif présent par transfert ne remplit plus aucune fonction dans le produit fini. Certains groupes d'additifs, comme les colorants, les édulcorants et les exhausteurs de goût, présents par transfert, auront toujours une fonction dans le produit fini.

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

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.

2.22 À quelle catégorie de denrées alimentaires (règlement UE n° 1333/2008) appartiennent le fromage blanc (quark) et les fromages frais ?

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. » https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-12/fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex-2.pdf. Si aucun goût n'a été ajouté, le fromage blanc (quark) et le fromage frais font partie de la catégorie de denrées alimentaires 1.7.1 Fromages non affinés. Si un goût est ajouté (par exemple goût fraise), ils relèvent de la catégorie 16. Desserts.

2.23 Une substance qui est autorisée comme nouvel aliment peut-elle avoir le statut d'additif alimentaire ?

Une autorisation comme nouvel aliment dans le cadre du Règlement UE n° 2017/2470 s'applique uniquement à des usages non additifs. Si l'utilisation répond à la définition d'additif (voir 2.1), la substance doit être considérée comme un additif, et la procédure d'approbation des additifs doit donc être achevée. Par exemple : la méthylcellulose a une autorisation en tant que nouvel aliment, mais est aussi un additif alimentaire autorisé (E 461).

2.24 La note de bas de page « Les *quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO_2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.* » a-t-elle pour effet qu'un usage délibéré de sulfite inférieur à 10 ppm ne doit pas être mentionné sur la liste des ingrédients ?

Non.

La note de bas de page (règlement UE n° 1333/2008) porte uniquement sur le risque de faux positifs en cas d'analyse chimique de sulfite dans les denrées alimentaires (certains composés soufrés présents dans certains végétaux peuvent sembler être du sulfite pendant l'analyse).

Pour toute utilisation de sulfite, une autorisation doit être prévue dans la législation sur les additifs, y compris pour une utilisation de seulement quelques ppm. Une utilisation sans autorisation est interdite. C'est pourquoi le règlement prévoit aussi des autorisations d'une teneur maximale de 10 ppm (en sucres par exemple).

Le Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ne prévoit pas d'exception pour l'utilisation du sulfite comme additif en dessous de 10 ppm.

2.25 Quels additifs sont autorisés dans les repas préparés dans les crèches destinés aux enfants de moins de 3 ans ?

Les repas à base de viande par exemple, pour les jeunes enfants jusqu'à 36 mois, sont considérés comme « aliments pour bébés » et relèvent de la catégorie de denrées alimentaires 13.1.3. du règlement 1333/2008 sur les additifs.

Selon l'article 18.2 de ce règlement, les additifs ne peuvent pas être utilisés dans les ingrédients des aliments pour bébés (« carry over » n'est pas autorisé), sauf s'il y a une autorisation prévue pour ces aliments pour bébés.

Par conséquent, aucun colorant, édulcorant, sulfite ou exhausteur de goût ne peut être utilisé dans les repas ni dans les ingrédients utilisés pour ces repas.

Certains additifs pouvant avoir été utilisés dans le haché comme antioxydants ou correcteurs d'acidité, tels que les acétates de sodium, l'acide lactique, l'acide L-ascorbique, peuvent être acceptables pour la

préparation d'aliments pour bébés avec cette viande hachée, car ces additifs sont répertoriés dans la catégorie d'aliments pour bébés 13.1.3 ; les conditions d'utilisation d'additifs dans les aliments pour bébés doivent également être respectées.

2.26 La lécithine est utilisée dans la recette des gaufres car elle aide à détacher les gaufres des gaufriers. S'agit-il d'une utilisation comme additif alimentaire ou comme auxiliaire technologique ?

Les agents anti-adhérents appliqués sur les moules de cuisson (sur le matériau en contact) sont considérés comme des auxiliaires technologiques.

Cependant, dans ce cas, la lécithine est ajoutée à la recette et donc utilisée comme ingrédient. La lécithine (E322) est alors un additif et non un auxiliaire technologique. La lécithine doit donc être mentionnée dans la liste des ingrédients des gaufres.

2.27 E 332 (citrate de potassium) et E 509 (chlorure de calcium) font partie de la recette du glaçage d'un gâteau. Ces additifs doivent-ils encore être mentionnés sur la liste des ingrédients du produit fini (le gâteau avec glaçage), étant donné que ces additifs n'avaient qu'une fonction dans le glaçage?

Oui. Le glaçage reste un composant distinct de l'aliment composé. Les ingrédients qui occupent une fonction dans la préparation du glaçage sont des ingrédients de ce glaçage, mais également de l'aliment avec glaçage. La notion de produit fini à l'article 20, b), i) du règlement 1169/2011 inclut aussi toujours la préparation du produit fini.

Ces additifs doivent donc figurer dans la liste des ingrédients du produit fini.

2.28 Quel est le statut de l'encre de seiche ?

L'encre de seiche est utilisée de longue date comme denrée alimentaire et est considérée comme un ingrédient ordinaire. Ce n'est donc pas un additif/colorant.

2.29 La règle du « reverse carry-over » (transfert inverse) s'applique-t-elle au nitrite dans les préparations de viandes cuites ultérieurement dans les collectivités (B2B) ?

Non. L'article 18.1 prévoit qu'un additif est autorisé dans une denrée alimentaire exclusivement destinée à la préparation d'une denrée alimentaire composée, à condition que cette dernière soit conforme au règlement 1333/2008. Les règles de (reverse) carry-over ne font pas de différence entre B2B (business to business) et B2C (business to consumer), et elles s'appliquent bien entendu aussi à la vente aux collectivités. Le règlement sur les additifs est d'application non seulement au moment de la vente au consommateur, mais aussi à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Ce qui compte est la situation au moment de la vente à un stade de la chaîne alimentaire.

Prenons l'exemple du nitrite : la préparation de viandes n'est pas un ingrédient du produit à base de viande; la préparation de viandes est chauffée et elle n'est pas utilisée pour la préparation d'une denrée

alimentaire composée. Les autorisations pour les produits à base de viande ne s'appliquent donc pas aux préparations de viandes chauffées après la vente. La règle du « reverse carry over » ne s'applique pas.

Il en va de même par exemple pour les phosphates dans les broches de viandes crues (kebab) qui sont encore chauffées (B2B) avant d'être vendues au consommateur. Les broches de viandes crues appartiennent à la catégorie des préparations de viandes. La règle de reverse carry-over n'est pas d'application et les phosphates ne pouvaient donc pas être ajoutés à cette catégories d'aliments, même si, avant d'être vendues au consommateur, ces broches de viandes sont encore cuites dans une autre entreprise ou dans le commerce de détail. La publication du règlement 2018/74 modifiant le règlement 1333/2008 a changé la donne, avec l'autorisation qui a été donnée pour l'utilisation des phosphates dans les broches de viandes congelées verticales, après demande d'autorisation et la procédure d'autorisation.

Un autre exemple est la vente B2B de chicons coupés crus (catégorie de denrées alimentaires 4.1.2) à une entreprise qui ensuite chauffe le chicon. L'utilisation de sulfites n'est pas autorisée dans la catégorie 4.1.2, et la mise sur le marché de chicons coupés crus avec sulfites n'est pas autorisée, même pour une vente B2B.

Le principe du transfert inverse (reverse carry over) s'applique uniquement en cas de mise sur le marché de mélanges d'ingrédients et d'additifs spécialement destinés à la fabrication d'un certain aliment composé pour lequel l'utilisation d'un additif est autorisé. Cette utilisation doit être mentionnée avec un mode d'emploi sur le mélange (par exemple un mélange à gâteaux, une poudre de pudding...) (voir aussi question 1.10).

2.30 Si des sorbates ont été légalement utilisés dans un œuf liquide et cet œuf liquide est utilisé pour faire un gâteau (carry-over), l'utilisation légale des sorbates dans le gâteau doit-elle prendre en compte les sorbates présents dans l'œuf ?

Oui, il faut tenir compte de la teneur maximale en sorbates du gâteau.

Les gâteaux peuvent être classés dans la catégorie 7.2 (Produits de pâtisserie). La teneur maximale en sorbates dans les gâteaux est de 2000 mg/kg (si l'activité de l'eau est supérieure à 0,65), soit 2000 mg exprimés en acide sorbique pour la somme de l'acide sorbique et du sorbate de potassium (voir aussi question 2.35) par kg de gâteau **cuit** (compte tenu de la perte d'humidité lors de la cuisson).

L'œuf liquide utilisé comme ingrédient appartient à la catégorie 10.2 (Œufs et ovoproduits transformés). Jusqu'à 5 000 mg/kg de sorbates peuvent également être ajoutés à l'œuf liquide. Si vous souhaitez ajouter des sorbates au gâteau, vous devez tenir compte du taux de sorbates déjà présents dans le gâteau via l'apportde l'œuf liquide (selon la recette du gâteau). Par conséquent, il ne faut pas ajouter plus de 2 000 mg/kg (gâteau cuit), car la norme pour les sorbates serait alors dépassée.

2.31 À quelle catégorie de denrées alimentaires (Règlement (CE) n° 1333/2008) appartiennent les substituts de viande ?

Aucune catégorie ne réunit tous les types de substituts de viande. Cela doit être examiné au cas par cas. Quelques exemples :

Le tofu, le quorn, le seitan, ainsi que certains hamburgers (à base de légumes ou noix) contiennent généralement un pourcentage important de protéines et entrent dans la catégorie 12.9 Produits protéiques. Il existe également sur le marché des hamburgers (aux légumes/noix) qui ne contiennent pratiquement pas de protéines et qui relèvent donc plutôt de la catégorie 4.2.4 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes. Cela doit donc être évalué au cas par cas.

2.32 Dans quelle catégorie de denrées alimentaires classe-t-on les aliments enrichis ?

Le Règlement (CE) n° 1333/2008 ne prévoit pas de catégorie spécifique aux aliments enrichis. Il faut vérifier, pour chaque aliment enrichi, à quelle catégorie il appartient. Par exemple, les céréales pour petit déjeuner enrichies font tout simplement partie de la catégorie « 6.3 Céréales pour petit déjeuner ». Le guide suivant peut aider à classer les produits dans la bonne catégorie alimentaire : « Guidance document describing the food categories in part E of annex II to Regulation (EC) N° 1333/2008 on Food Additives ».

2.33 L'interdiction du dioxyde de titane (E171) est entrée en vigueur le 7 août 2022. Comment interpréter les mesures transitoires ?

Une information sur l'interdiction du colorant dioxyde de titane (E171) a été publiée sur le site web : https://www.health.belgium.be/fr/news/interdiction-dutiliser-le-colorant-dioxyde-de-titane-e171-dans-les-denrees-alimentaires-partir

La modification figure également dans la liste des modifications sur notre site web : https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/substances-specifiques-ajoutees/additifs-alimentaires/additifs-autorises/reglement

Vous trouverez de plus amples explications dans le rapport du Comité permanent (point B.07) : https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-11/reg-com_toxic_20210928_sum.pdf et sur le site web de la Commission européenne : https://food.ec.europa.eu/safety/food-improvement-agents/additives/re-evaluation_en#questions--answers-on-titanium-dioxide.

Par exemple, il n'est pas autorisé de remplir des gélules vides de E171 après le 7 août 2022 pour en faire des compléments alimentaires.

La mesure transitoire après le 7 août 2022 s'applique aux produits qui ont déjà été fabriqués et qui ont donc normalement reçu un numéro de lot et une date de conservation. Sont concernés les produits qui sont déjà dans l'UE. L'importation ou la production ne sera plus autorisée après le 7 août. Peu importe si le produit se trouve dans les rayons du magasin, dans la réserve ou chez le grossiste.

La Commission l'explique comme suit :

> *The term 'placing on the market' - as laid down in Regulation (EC) No 178/2002 - does not include the manufacturing process. It is the holding of food/feed for the purpose of sale. In the EC guidance on Regulation (EC) No 178/2002 this is also stipulated, i.e. placing on the market includes "food products which have already been produced by food business operators or imported and are being held with a view to sale or supply free of charge. It does not include food products which are still under processing, or raw materials provided by suppliers."*

However, Article 2 of Regulation (EU) 2022/63 on titanium dioxide (E171) addressing the transitional measures states as follows:

Until 7 August 2022, foods produced in accordance with the rules applicable before 7 February 2022 may continue to be placed on the market. After that date, they may remain on the market until their date of minimum durability or 'use by' date.

The key word is 'foods produced'. Until 6 months after the entry into force of this act (i.e. until 7 August 2022), any food produced (including the ones that are now being produced or under production) with the previous regime they can continue to be placed on the market. This is logical because operations/adaptations of foods recipes need time. Production cannot stop overnight, but it must be progressively eliminated and adjust to the new rules.

Les gélules vides destinées aux compléments alimentaires sont déjà considérées comme une denrée alimentaire et relèvent des règlements 2022/63 et 1333/2008. Les aliments contenant du E171 (et par conséquent aussi les gélules destinées aux compléments alimentaires) ne peuvent plus être produits ou importés dans l'UE après le 7 août 2022. Les aliments (et donc aussi les gélules à longue conservation) contenant du E171 qui ont été produits jusqu'au 7 août 2022 peuvent encore être commercialisés. Toutefois, ils ne peuvent plus être utilisés à des fins de production de compléments alimentaires dans l'UE, étant donné que la production de compléments alimentaires à base d'E171 après le 7 août 2022 est interdite.

2.34 Quel est le statut de l'extrait de levure ?

Un extrait de levure est considéré comme un aliment ordinaire. Par extrait de levure, il faut entendre que la paroi cellulaire est extraite de l'autolysat, mais il ne s'agit pas d'un extrait sélectif d'une substance particulière, et toute une palette d'acides aminés est donc présente. On ne parle plus d'extrait de levure en cas d'adjonction de ferments.

L'extrait de levure contient en moyenne 5 % d'acide L-glutamique (2-12 %), l'acide glutamique représentant 15 % des acides aminés libres. Toutefois, si les souches sont sélectionnées ou conçues pour produire davantage d'acide L-glutamique, les extraits de ces souches contiendront des pourcentages d'acide L-glutamique bien plus élevés que les extraits de levure traditionnels. Ces extraits à forte teneur en acide L-glutamique risquent d'être utilisés (illégalement) pour remplacer certains additifs alimentaires (E620-E625), alors que seul l'« extrait de levure » est mentionné sur l'étiquette. Il s'agit d'une utilisation illégale d'additifs, qui induit le consommateur en erreur.

Nous partons du principe que l'extrait de levure est utilisé en raison de la richesse en exhausteurs de goût présents comme le glutamate et les nucléotides, produits par autolyse/hydrolyse de la levure. Notons que l'allégation « sans exhausteur de goût ajouté » ne peut être utilisée que si elle n'est pas considérée comme trompeuse au sens de l'article 7 du Règlement (UE) N° 1169/2011. Cette appréciation ne peut se

faire qu'au cas par cas, en fonction de la présentation générale du produit et de sa composition (plus exactement la composition de l'extrait de levure).

Néanmoins, cette mention semble a priori trompeuse pour les produits auxquels un extrait de levure a été ajouté spécifiquement en raison du pourcentage de glutamine.

2.35 Comment sont exprimées les quantités maximales en sorbates et benzoates ? Et comment les convertir ?

La quantité maximale s'applique à la somme des sorbates, et parfois à la somme des sorbates et benzoates, exprimée en acide libre. On utilise pour cela l'expression « seul ou en mélange ».

Pour la conversion en acide libre, il convient de procéder au calcul suivant :

Exemple : 3810 mg/kg de sorbate de potassium (E202) sont ajoutés à la recette.
Selon le Règlement 231/2012, la masse moléculaire relative du E202 est égale à 150,22 g/mol.
La quantité de 3810 mg/kg E202 doit être exprimée en acide libre.
Selon le Règlement (UE) n° 231/2012, la masse moléculaire relative de l'acide sorbique E200 est égale à 112,12 g/mol.
La quantité de 3810 mg/kg E202 équivaut par conséquent à (112,12/150,22) x 3810 mg/kg = 2844 mg/kg d'acide libre.

2.36 Comment s'effectue la conversion en équivalents stéviols pour le groupe des glycosides de stéviol ?

Vu l'existence d'un groupe de glycosides de stéviol, dont le seuil toxicologique (dose journalière admissible) dépend de la part de stéviol, les doses d'utilisation maximales sont exprimées en équivalents stéviols. Cela figure dans le Règlement 1333/2008, qui définit les utilisations autorisées avec les conditions d'utilisation, mentionnées dans la note de bas de page (60): Exprimés en équivalents stéviols.

Le Règlement 231/2012, qui définit les spécifications légales des additifs, indique les facteurs de conversion. Le facteur de conversion du rébaudioside est de 0.33 (la part de stéviol du rébaudioside A couvre un tiers du poids de la molécule).

Par exemple : la quantité maximale de 200 mg/l pour les glycosides de stéviol dans les compléments alimentaires liquides, telle que prévue dans le règlement 1333/2008, signifie donc que l'on pourrait utiliser jusqu'à 606 mg/l d'un produit contenant du rébaudioside A.
Si plusieurs glycosides de stéviol sont présents, il faut bien évidemment prendre la somme.

2.37 Comment sont exprimées les quantités maximales de nitrite et nitrate ?

Les quantités maximales actuelles sont exprimées en $NaNO_2$ pour les nitrites (E249-E250) et en $NaNO_3$ pour les nitrates (E251-E252) jusqu'aux dates mentionnées à l'annexe du règlement modificatif 2023/2108.

Les quantités maximales seront ensuite exprimées en ion NO_2 ou NO_3. Le facteur de conversion du nitrite de sodium en ion nitrite est de 0,67, tandis que celui du nitrate de sodium en ion nitrate est de 0,73. (voir aussi considérant 20 du règlement 2023/2108).

Dans de nombreux cas, des doubles normes ont été fixées et doivent toutes deux être respectées pour le même aliment. Les raisons de cette approche sont expliquées dans le préambule du règlement. Il y a 1) les quantités maximales qui peuvent être ajoutées durant la fabrication et 2) les doses résiduelles compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit (voir notes de bas de page). Il est important de tenir compte des notes de bas de page, vu que, pour certaines catégories de denrées alimentaires, de nouvelles doses résiduelles maximales ont été reprises dans les notes de bas de page et s'appliqueront aux produits mis sur le marché après la date mentionnée. Si ces doses résiduelles maximales et doses d'utilisation maximales ne sont pas respectées, les produits sont non conformes et ne peuvent par conséquent pas être commercialisés ou sont retirés du marché.

Des doses résiduelles peuvent également avoir une autre signification. C'est le cas pour les doses résiduelles de nitrate dans le fromage et certains produits à base de viande. La note de bas de page précise que « Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse xxx mg/kg exprimée en ion NO_3, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès. »

2.38 Comment sont réglementés les additifs utilisés dans les emballages comestibles ?

La législation relative aux matériaux de contact concerne uniquement les emballages non comestibles. Les additifs utilisés dans des emballages comestibles doivent donc répondre à la législation sur les additifs alimentaires (Règlement (CE) n° 1333/2008). Il importe par conséquent de consulter les additifs alimentaires autorisés dans la (les) catégorie(s) d'aliments correcte(s).

Les additifs autorisés pour les « emballages » comestibles de compléments alimentaires (gélules et capsules par exemple) se trouvent dans la catégorie d'aliments des compléments alimentaires (catégorie 17 à l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008). Dans la catégorie 17 les normes s'appliquent aux compléments alimentaires dans leur ensemble et via le principe du « reverse carry over » on peut trouver les autorisations pour la capsule vide.

Pour la viande, nous avons aussi une catégorie distincte : 8.3.3 Boyaux, enrobages et décorations pour viande. Pour les autres produits, un examen au cas par cas est nécessaire.

2.39 Que signifie la note de bas de page 10 « Quantités maximales dans les parties comestibles » dans les conditions d'utilisation des sulfites dans les crustacés ?

Par parties comestibles, il faut comprendre la chair musculaire. Par conséquent, il faut enlever avant analyse la partie non comestible (la coquille), et seule la chair musculaire doit être analysée. Cependant, si le crustacé/céphalopode est consommé entièrement, l'analyse doit porter sur tout le crustacé/céphalopode. Les quantités maximales sont exprimées en SO_2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources.

2.40 Quel est le statut de la gélatine succinylée ?

Certains États membres européens ont attiré l'attention sur l'utilisation (illégale) de gélatine succinylée dans des gélules dures et molles de compléments alimentaires. Compte tenu du degré de modification et des propriétés modifiées associées (intentionnelles), elle ne peut plus être considérée comme de la « gélatine comestible », qui est exclue de la législation sur les additifs alimentaires (Art. 3(2) (a) du Règlement (CE) N° 1333/2008). Par ailleurs, la gélatine succinylée n'appartient pas non plus aux « hydrolysats de protéines et leurs sels », qui sont également exclus. En effet, il n'y a pas de dégradation de protéines au cours du processus de fabrication. De plus, la modification chimique de la gélatine a pour but d'améliorer les propriétés technologiques du « gélifiant ». Pour cette raison, la gélatine succinylée sort du champ d'application du règlement sur les nouveaux aliments et une approbation en tant qu'additif alimentaire est indispensable. Aucune demande d'autorisation pour la gélatine succinylée n'a été déposée à ce jour. Tant que la gélatine succinylée ne figurera pas dans la liste positive du Règlement (CE) n° 1333/2008, son utilisation sera considérée comme une utilisation d'additif illégale.

2.41 Quel est le statut du sel auquel du charbon végétal (E153) est ajouté (« sel noir ») ?

Le statut juridique du mélange de charbon végétal et de sel dépend de l'étiquetage. Si le sel a été coloré ou vendu pour être utilisé comme sel au consommateur, cela est considéré comme une utilisation illégale étant donné que le Règlement (CE) n° 1333/2008 (Annexe II) interdit d'adjoindre du E153 à du sel. Toutefois, si le produit est commercialisé en tant que préparation colorante ou mélange de sel et de charbon végétal pour enrober le fromage de chèvre, il est conforme dans ce cas-là à la réglementation européenne puisque le principe de transfert inverse ("reverse carry-over") est alors d'application. En d'autres termes, le statut juridique doit être évalué au cas par cas.

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.

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° 1333/2008 et les spécifications du Règlement (UE) n° 231/2012.

Les nitrites sont autorisés dans les produits à base de viande. 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 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 fini 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 (CuSO4) 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 ($CuSO_4$). 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 $CuSO_4$ 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 fini. 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 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 (E 270) 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 cet égard, le Comité a conclu à l'unanimité 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.

Voir A.06 du rapport du Comité permanent du 17 septembre 2018.

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 cet égard, le Comité a conclu à l'unanimité 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]

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 aussi 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 quels cas les cultures/micro-organismes utilisé(e)s dans la production alimentaire sont-elles(ils) considéré(e)s 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. Par exemple : utilisation de cultures sur de la viande ou des crustacés crus ou cuits. L'utilisation de bactériophages sur les surfaces de produits animaux et l'utilisation de cultures ajoutées aux aliments préparés, qui seraient alors destinées à agir en tant que conservateur, entrent également dans cette catégorie.

- 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.

3.14 Quel est le statut du vinaigre tamponné ?

Le vinaigre est le liquide produit par fermentation de l'acide acétique de liquides (le vin ou le cidre par exemple) ou d'autres substances d'origine agricole (par exemple, les fruits, les grains de céréales). Le vinaigre a une odeur piquante, un goût aigre typique et un pH généralement compris entre 2 et 3,3. Il est souvent utilisé pour ses propriétés organoleptiques en tant qu'ingrédient alimentaire caractéristique dans les salades de légumes, les pickles, les sauces, les marinades ou comme condiment. L'acide acétique (également utilisé comme additif alimentaire E 260), lorsqu'il est dilué dans de l'eau (4-30 vol. %), peut être utilisé comme aliment ou ingrédient alimentaire de la même manière que le vinaigre issu de produits agricoles. Dans certains États membres, seul le vinaigre obtenu par fermentation de produits agricoles peut porter le nom de « vinaigre », tandis que dans d'autres EM, l'acide acétique dilué peut également être commercialisé sous le nom de « vinaigre ». *[En Belgique, c'est l'arrêté royal du 23 octobre 1937 relatif au commerce des vinaigres et produits analogues qui est d'application : Le vinaigre est le produit non distillé de la fermentation acétique d'un moût contenant de l'alcool éthylique.]*

Il est fait état de l'utilisation de produits à base de vinaigres, qui ont été tamponnés et/ou « séchés ». Ces produits sont appelés « vinaigre tamponné », « vinaigre séché », « vinaigre en poudre » ou simplement « vinaigre » (on emploiera l'appellation « vinaigre tamponné » ci-après). Le pH du vinaigre tamponné est modifié jusque, par exemple, au-delà de 4,9, en raison de l'utilisation ou ajout d'additifs comme les carbonates de sodium (E500), l'hydroxyde de sodium (E524) ou des correcteurs d'acidité similaires, ou par fermentation avec des cultures alimentaires spécialement sélectionnées. Le but est d'optimiser l'effet de conservation et d'éviter d'impacter le goût et la couleur de l'aliment auquel le vinaigre tamponné est ajouté.

Le vinaigre tamponné n'a qu'un très léger goût de vinaigre, voire aucun goût distinctif fort (parfois appelé « profil gustatif équilibré »). Il est vendu en B2B comme ingrédient pour certaines denrées alimentaires comme les préparations/produits à base de viande, volaille et poisson. Le vinaigre tamponné est notamment utilisé pour son action de conservation dans les aliments en formant des acétates de sodium (E 262) ou d'autres additifs alimentaires.

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

- Le vinaigre tamponné n'est pas considéré comme une substance qui, en soi, est normalement consommée comme aliment, ni comme un ingrédient caractéristique d'aliments.
- Conformément à la déclaration du Comité permanent du 17 septembre 2018 relative à l'utilisation d'extraits de plantes riches en constituants exerçant une fonction technologique, le Comité a considéré que l'utilisation du « vinaigre tamponné », lorsqu'il a un effet technologique dans les denrées alimentaires auxquelles il est ajouté, représente un usage intentionnel en tant qu'additif alimentaire.
- En conséquence, cette utilisation est supposée être conforme à la définition d'un additif alimentaire. Elle doit donc répondre aux conditions prévues dans la législation sur les additifs alimentaires (y compris les spécifications pertinentes) et doit être étiquetée conformément aux dispositions applicables en matière d'étiquetage des additifs alimentaires.

- Seuls les additifs alimentaires figurant sur la liste de l'Union européenne peuvent être commercialisés en tant que tels et être utilisés dans les denrées alimentaires conformément aux conditions d'utilisation qui y sont spécifiées. L'inscription sur la liste des additifs alimentaires autorisés peut être demandée conformément au Règlement (CE) n° 1331/2008.

Plusieurs demandes d'autorisation ont été introduites pour des formes de vinaigre tamponné. Depuis le 19 octobre 2023, l'utilisation du vinaigre tamponné E267 est autorisée en tant que conservateur et correcteur d'acidité conformément aux conditions d'utilisation définies dans le Règlement (UE) 2023/2086 modifiant le Règlement 1333/2008. Seul le vinaigre tamponné qui répond aux spécifications du E267 fixées dans le Règlement 2023/2086 modifiant le Règlement 231/1012, est autorisé. Seul le nom « vinaigre tamponné » ou le numéro « E267 » est autorisé.

3.15 L'utilisation de monoxyde de carbone est-elle autorisée dans le poisson frais ou la viande fraîche, par exemple dans le steak de thon cru ?

Non, il s'agit d'une utilisation illégale d'additifs. Le monoxyde de carbone n'est pas dans la liste positive des additives du Règlement 1333/2008 et n'est donc pas autorisé.

Le Comité permanent a exprimé son inquiétude quant au fait que des consommateurs ait été trompés sur la fraîcheur du produit. Le monoxyde de carbone relève de la définition d'un additif alimentaire et n'est donc pas autorisé. Le Comité a également convenu que si un produit est étiqueté comme « fumé », il doit avoir un goût fumé.

En conservant cette couleur rouge qui donne à la viande ou au poisson un semblant de «fraîcheur-», l'utilisation du monoxyde de carbone peut masquer l'altération (certainement un risque lié à la présence d'histamine dans le poisson), ce qui peut induire le consommateur en erreur quant à la fraîcheur du produit. Cette utilisation ne peut par conséquent pas être autorisée.

3.16 Quel est le statut de certains produits dérivés du riz ?

L'utilisation de certains produits à base de riz, parfois appelés « concentrés de riz » ou quelque chose de similaire, a été signalée. Ces produits sont obtenus en broyant les parties non comestibles du riz (balle) pour en faire une poudre riche en silice (environ 20 % de silice). Ces produits sont destinés à être utilisés comme anti-agglomérants ou comme supports. Les poudres obtenues à partir de balles de riz broyées ont très peu ou pas d'effet sur le goût des aliments auxquels elles sont ajoutées. Les propriétés granulométriques de ces poudres sont parfois modifiées afin d'optimiser leur effet anti-agglomérant pour une utilisation dans différents aliments.

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

- Les poudres obtenues à partir des parties non comestibles du riz, telles que la balle, qui ont un effet technologique dans les denrées alimentaires, ne sont pas considérées comme une substance qui, en soi, est normalement consommée comme aliment, ni comme un ingrédient caractéristique d'un aliment.

- L'ajout intentionnel de balle de riz à des fins technologiques, par exemple pour servir d'agent anti-agglomérant ou de support dans les denrées alimentaires, est supposé répondre à la définition de l'additif alimentaire. Par conséquent, ces poudres doivent respecter les conditions fixées par la législation sur les additifs alimentaires (y compris les spécifications pertinentes) et doivent être étiquetées conformément aux dispositions applicables en matière d'étiquetage des additifs alimentaires.
- Seuls les additifs alimentaires figurant sur la liste de l'UE peuvent être commercialisés en tant que tels et être utilisés dans les denrées alimentaires conformément aux conditions d'utilisation qui y sont spécifiées. L'inscription sur la liste des additifs alimentaires autorisés peut être demandée conformément au Règlement (CE) n° 1331/2008.

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

Commission européenne : https://ec.europa.eu/food/safety/food-improvement-agents/additives_en

Législation européenne : Journal officiel de l'Union européenne : https://eur-lex.europa.eu/oj/direct-access.html

SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement :

https://www.health.belgium.be/fr/alimentation

apf.food.additives@health.fgov.be