



ADDITIF ALIMENTAIRE

Les additifs sont des substances qui sont ajoutées aux aliments dans un but technologique : améliorer leur conservation, réduire les phénomènes d'oxydation, colorer les denrées, renforcer leur goût, etc.

Même si elles sont utilisées en petites quantités, ces substances sont évaluées et surveillées pour prévenir les effets néfastes sur la santé. Leur emploi est donc réglementé et leur présence doit obligatoirement être mentionnée sur les étiquettes des produits concernés.

Il existe différentes catégories d'additifs, les 5 principales sont :

- **Les colorants** permettent de rendre aux aliments leur coloration, de la renforcer ou de leur conférer une coloration ;
- **Les édulcorants** donnent une saveur sucrée ;
- **Les conservateurs** aident à la conservation en empêchant la présence et le développement de microorganismes indésirables (par exemple : moisissures ou bactéries responsables de toxi-infections alimentaires) ;
- **Les anti-oxydants** permettent d'éviter ou de réduire les phénomènes d'oxydation qui provoquent entre autres le rancissement des matières grasses ou le brunissement des fruits et légumes coupés ;
- **Les agents de texture** (émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants) améliorent la présentation et la tenue.

En Europe, l'utilisation des additifs est strictement réglementée selon le principe dit "*de listes positives*". Autrement dit : ce qui n'est pas expressément autorisé est interdit.

Un nouvel additif ne peut être utilisé qu'après :

- avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA);
- avis du Comité permanent, des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux de la Commission européenne et consultation du Conseil et du Parlement européen ;
- publication d'un règlement d'autorisation au Journal officiel de l'Union européenne précisant les modalités d'emploi (doses et denrées dans lesquelles il peut être employé).

Les additifs doivent obligatoirement être mentionnés sur l'étiquette des denrées alimentaires :

- soit en clair: *poudre à lever : bicarbonate de sodium* ;
- soit à l'aide d'un code précédé du nom de la catégorie : *colorant E 102*.

Le code utilisé est fixé au niveau européen. Il se compose de la lettre "E" suivie d'un numéro permettant d'identifier facilement la catégorie.

Par exemple :

- E 100 pour les colorants ;
- E 200 pour les conservateurs ;
- E 300 pour les agents anti-oxygène ;
- E 400 pour les agents de texture.

A partir de décembre 2014, la mention « contient de l'aspartame (source de phénylalanine) » viendra compléter les codes E 951 et E 962 sur l'étiquetage des denrées contenant de l'aspartame/sel d'aspartame-acésulfame.

Textes applicables

En décembre 2008, un nouvel ensemble réglementaire relatif aux améliorants alimentaires a été adopté et comprend, entre autres des règlements sur :

- Les additifs alimentaires (Règlement (CE) n°1333/2008)
- Une procédure d'autorisation commune pour les additifs, les enzymes et les arômes (Règlement (CE) n°1331/2008)

Le règlement sur les additifs alimentaires, entré en vigueur en janvier 2010, consolide toute la législation sur les additifs alimentaires.

- conditions d'emploi des additifs dans les denrées (annexe II du règlement (CE) n°1333/2008) :
- les additifs autorisés dans les denrées alimentaires et leurs conditions d'utilisation sont répertoriés à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires. Seuls les additifs figurant sur cette liste sont autorisés, sous certaines conditions. Ces additifs sont classés en fonction des catégories d'aliments auxquels ils peuvent être ajoutés.
- critères de pureté des additifs (règlement (CE) n°231/2012)

Les spécifications des additifs sont adoptées lors de leur première autorisation. Elles incluent des informations permettant d'identifier l'additif (y compris son origine) et des critères de pureté acceptable.

La procédure commune d'autorisation pour les additifs, les enzymes et les arômes est applicable depuis le 11 septembre 2011 (Règlement (UE) n°234/2011).

La réévaluation des additifs est en cours selon les priorités du règlement (UE) n°257/2010.

Les conditions d'utilisation des additifs sont révisées en fonction des conclusions de l'Autorité européenne de sécurité des aliments.

Autres informations

Les conditions d'utilisation des additifs dans les denrées alimentaires évoluent très régulièrement :

Nouveaux additifs récemment autorisés :

- Conservateur : éthyl lauroyl arginate (E 243) ;
- Edulcorants : glycosides de stéviol (E 960), advantame (E 969), sirop de polyglycitol (964) ;
- Emulsifiant : gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) ;
- Poudre à lever : dihydrogène-diphosphate de magnésium (E 450 ix) ;
- Stabilisant : phytostérols riches en en stigmastérol (E 499) ;
- Agents d'enrobage de compléments alimentaires : copolymère de méthacrylate neutre (E 1205), copolymère de méthacrylate neutre (E 1206), copolymère de méthacrylate anionique (E 1207) copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone (E 1208) ; copolymère greffé PVA-PEG (E 1209).

Additifs dont les conditions d'utilisation ont fait l'objet d'une révision depuis la mise en place du programme de réévaluation (entre 2011 et 2014) :

- Colorants : ester éthylique de l'acide beta-apo-caroténique-8' (E 160f), canthaxanthine (E 161g), jaune de quinoléine (E 104), jaune orange S (E 110), ponceau 4R (E 124), brun FK (E 164), laques d'aluminiques, lycopène (E 160d) ;
- Autorisations supprimées : silicate alumino-calcique (E 556), bentonite (E 558), kaolin (E 559), esters de l'acide montanique (E 912).

Panorama de textes sur le site de la DGCCRF : les additifs

Site de la Commission européenne :

- communiqué de presse Alimentation: une nouvelle législation pour une utilisation plus sûre et transparente des additifs dans l'UE ;
- Base de données en ligne (en anglais);
- Description des catégories de denrées mentionnées dans l'annexe II du règlement (CE) n°1333/2008 (en anglais) et;
- Questions et réponses sur les additifs alimentaires.

Liens et adresses utiles

- EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) : EFSA : dossier sur les additifs alimentaires
- ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) - page sur les additifs alimentaires : page sur les additifs alimentaires

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de votre département.

Actualisation octobre 2014