

01 Les matières premières

1.16 Les additifs alimentaires

Les additifs alimentaires sont des substances, habituellement non consommées, ajoutées intentionnellement aux denrées alimentaires dans un **but technologique** (p.ex. pour prolonger la durée de conservation ou en améliorer la qualité).

Les additifs alimentaires sont édictés par le règlement (CE) n° 1333/2008. Ils sont autorisés par catégorie de denrées alimentaires au niveau de la liste exhaustive présente à l'annexe II du règlement précité. Seuls les additifs figurant sur cette liste peuvent être mis sur le marché et utilisés en tant que tels.

Une fiche informative relative aux questions fréquemment posées sur les additifs alimentaires, éditée par la commission européenne, est disponible via le lien :

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fr/MEMO_11_783.

La Commission européenne a mis en place une base de données relative aux additifs alimentaires. Elle permet de vérifier si

- Une substance est autorisée comme additif alimentaire
- Les additifs alimentaires autorisés dans une catégorie de denrées alimentaires
- Les quantités maximales autorisées par catégorie de denrées alimentaires

Le lien sur cette base de données :

https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

Une fiche informative relative aux exigences d'utilisation de colorants alimentaires dans le domaine de la boulangerie, de la pâtisserie et de la confiserie est disponible via le lien

<https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Additifs/F-146-02.pdf>

Les additifs alimentaires peuvent représenter un danger pour la santé des consommateurs. Les erreurs fréquentes sont l'utilisation d'additifs alimentaires à des doses dépassant les valeurs maximales autorisées ou l'utilisation d'additifs alimentaires qui ne sont pas autorisés, voire qui ne sont pas munis de toutes les informations nécessaires (p.ex. en se les procurant en pharmacie ou en les important soi-même, par Internet, de pays tiers à l'Union Européenne).

DÉMARCHE À SUIVRE

- vérifier si les additifs alimentaires sont autorisés pour l'application en question
- vérifier la limite maximale des additifs alimentaires pour la catégorie de denrées alimentaires en question
- vérifier les points suivants sur les fiches techniques et/ou l'étiquetage des additifs ou des pré-mélanges :
 - une mention de type « pour alimentaire »
 - indication des quantités recommandées
 - indication si l'additif alimentaire est autorisé pour l'application en question.

Étiquetage

Lorsqu'un additif alimentaire est présent dans une denrée alimentaire préemballée, ce dernier doit être mentionné dans la liste des ingrédients par sa catégorie fonctionnelle* ainsi que le numéro E ou le nom de l'additif.

* On compte 27 catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires (p.ex. colorants, conservateurs, antioxydants...)

En cas d'utilisation d'un ou plusieurs des colorants ci-après, il faut indiquer la mention suivante : « nom ou numéro E du ou des colorants : peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants. »

1. Jaune orangé S (E 110)
2. Jaune de quinoléine (E 104)
3. Carmoisine (E 122)
4. Rouge allura (E 129)
5. Tartrazine (E 102)
6. Ponceau 4R (E 124)
7. Étiquetage

Les arômes (naturels et artificiels) ne font pas partie des additifs alimentaires et ne sont par conséquent pas repris dans le règlement (CE) n° 1333/2008.

Les arômes sont réglementés par le règlement (CE) n°1334/2008.

¹ Le règlement (CE) n° 1333/2008 et ses amendements sont disponibles via le lien <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1452155831636&uri=CELEX:32008R1333>