

Vers une modification de la réglementation relative aux additifs alimentaires

Le 11 février 2015, un projet de règlement de la Commission européenne visant à modifier et à rectifier les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires, a été publié sur le site du Parlement européen.

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 établit une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et énonce leurs conditions d'utilisation. Quant à l'annexe III, elle établit une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriments et énonce leurs conditions d'utilisation.

L'annexe II ne répertorie pas les différentes formes sous lesquelles les additifs alimentaires peuvent être utilisés. Ainsi, les sorbitols [E 420] existent sous les formes de sorbitol [E 420(i)] ou de sirop de sorbitol [E 420 (ii)], les citrates de sodium [E 331] sous les formes de citrate monosodique [E 331 (i)], de citrate disodique [E 331(ii)] et de citrate trisodique [E 331 (iii)]. Ces formes sont indiquées dans le règlement (CE) n° 231/2012 du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n°1333/2008.

Le projet de règlement tend à modifier l'annexe II, partie A, afin de préciser qu'il est possible d'utiliser les différentes formes des additifs alimentaires autorisés.

Ce projet propose également d'interdire la vente directe de canthaxanthine (E 161g) aux consommateurs et donc de modifier l'annexe II, partie A, point 2.5 du règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 afin d'ajouter cet additif à la liste des additifs ne pouvant être vendus directement aux consommateurs.

Par ailleurs, ce règlement modifierait les conditions d'utilisation de certains additifs dans diverses denrées alimentaires, telles que les fromages, les gnocchis de pomme de terre, les produits de boulangerie fine, ou encore les vins aromatisés. Parmi ces modifications, on peut citer, par exemple :

- la modification des conditions d'utilisation de la natamycine (E235) dans les fromages affinés et produits fromagers : limitation de son utilisation au traitement externe de fromages et produits fromagers à pâte dure, semi-dure et semi-molle non prédécoupés.
- l'interdiction de l'utilisation de toute laque aluminique autre que celles provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK) dans certaines denrées (les croûtes de fromage comestibles, les fromages fondus, les confitures, gelées, marmelades et crème de marrons, les préparations de viandes, Produits à base de viande traités thermiquement ou non, les boyaux, enrobages et décorations pour viande et les oeufs de poisson).

Pour rappel, l'article 4 du règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 prévoit que "seuls les additifs alimentaires figurant sur la liste communautaire de l'annexe II peuvent être mis sur le marché en tant que tels et utilisés dans les denrées alimentaires selon les conditions d'emploi fixées dans cette annexe".

Sources :

- Projet de règlement de la Commission modifiant et rectifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de certains additifs alimentaires, publié le 11 février 2015 ;
- Annexes au projet de règlement de la Commission modifiant et rectifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de certains additifs alimentaires, publiées le 11 février 2015.

Source : <http://www.journaldelenvironnement.net/article/vers-une-modification-de-la-reglementation-relative-aux-additifs-alimentaires,55954>