

Sulfites : l'Efsa réclame des données supplémentaires

Des données supplémentaires sur les sulfites sont nécessaires pour « en confirmer pleinement la sécurité ». L'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) jette le doute sur l'innocuité des additifs conservateurs dans son dernier [rapport de réévaluation](#).

Les données issues de nouvelles études devraient permettre de compléter les informations manquantes et de réduire les incertitudes dans les cinq ans avenir.

Les huit additifs alimentaires concernés – à savoir, le **dioxyde de soufre (E220)**, le **sulfite de sodium (E221)**, le **bisulfite de sodium (E222)**, le **disulfite de sodium (E223)**, le **disulfite de potassium (E224)**, le **sulfite de calcium (E226)**, le **bisulfite de calcium (E227)** et le **bisulfite de potassium (E228)** - sont générés naturellement lors du processus de vinification mais sont aussi ajoutés à de nombreux vins pour en arrêter la fermentation et avoir une action de conservateur.

A titre d'exemple, les concentrations en sulfites dans les vins blancs et moelleux sont généralement plus élevées que celles observées dans les vins rosés, rouges et secs.

Ces additifs sont également utilisés dans le cidre, les jus, ainsi que dans les fruits et légumes déshydratés (et notamment dans les produits à base de radis et de pomme de terre).

On les retrouve également dans les produits de charcuterie, les crustacés ou encore certains biscuits.

Réévaluer la DJA temporaire

A l'heure actuelle, les données scientifiques sur les sulfites et leur devenir dans l'organisme sont encore limitées.

Les scientifiques savent qu'ils peuvent déclencher des réactions d'intolérance.

Pour les huit substances citées, la dose journalière admissible (DJA) temporaire fixée par le groupe d'experts de l'Efsa est de 0,7 milligramme par kilogramme de poids corporel.

Le groupe d'experts requiert la réévaluation de cette DJA temporaire dans les cinq ans à venir.

Il suggère également que des informations sur le niveau effectif de sulfite /dioxyde de soufre dans les produits individuels soient renseignées sur les étiquetages pour aider les consommateurs intolérants à mieux réguler leur consommation.

Pour rappel, la législation européenne exige que l'étiquetage des aliments indique **la mention « contient des sulfites »** lorsque leur concentration est **supérieure à 10 milligrammes par kilogramme** ou par litre.

La réglementation européenne stipule que d'ici 2020, la sécurité de tous les additifs alimentaires ayant été autorisés avant le mois de janvier 2009 soit réévaluée.

L'Efsa a aujourd'hui achevé la révision de la majorité des colorants.

A l'heure actuelle, une centaine de substances reste toujours en attente. Malgré le lancement de plusieurs appels pour recueillir des données en 2006, il existe encore aujourd'hui une pénurie de données sur la toxicité des substances utilisées.

L'Efsa demande aux producteurs et utilisateurs d'additifs davantage d'éléments pour évaluer la sécurité de ces molécules.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Qualite/Sulfites-l-Efsa-reclame-des-donnees-supplementaires-28549>