

FICHES PRATIQUES



Additifs alimentaires : Conditions et modalités d'utilisation

E 300, E 104, E 129, gomme arabique, méthylcellulose... quelles sont les substances qui se cachent derrière ces codes et ces noms ? Et comment sont-elles réglementées ? Revue de détail.

Qu'est-ce qu'un 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 cinq principales sont :

- ▶ les **colorants** qui permettent de rendre aux aliments leur coloration, de la renforcer ou de leur conférer une coloration ;
- ▶ les **édulcorants** qui donnent une saveur sucrée,

- ▶ les **conservateurs** qui aident à la conservation en empêchant la présence et le développement de micro-organismes indésirables (par exemple, des moisissures ou des bactéries responsables de toxi-infections alimentaires) ;
- ▶ les **antioxydants** qui 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) qui améliorent la présentation et la tenue.

Quelle est la réglementation applicable ?

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 : par exemple « poudre à lever », « bicarbonate de sodium » ;
- ▶ soit à l'aide d'un code précédé du nom de la catégorie : par exemple, « colorant E 102 ».

Bon à savoir

Tous les additifs alimentaires sont identifiés par un code 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. Depuis décembre 2014, la mention « contient de l'aspartame (source de phénylalanine) » complète les codes E 951 et E 962 sur l'étiquetage des denrées contenant de l'aspartame/sel d'aspartame-acésulfame.

À noter

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

Nouveaux additifs récemment autorisés :

- conservateur : éthyl lauroyl arginate (E 243) ;
- édulcorants : glycosides de stéviol (E 960), advantame (E 969), sirop de polyglycitol (964) ;
- émulsifiant : gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) ;
- poudre à lever : dihydrogénéodiphosphate de magnésium (E 450 ix) ;
- stabilisant : polyaspartate de potassium (E 456), phytostérols riches en stigmasterol (E 499) ;
- support : L-leucine (E 641) ;
- antiagglomérant : tartrate de fer (E 534) ;
- 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).

Exemples d'additifs dont les conditions d'utilisation ont fait l'objet d'une révision depuis la mise en place du programme de réévaluation :

- ▶ restrictions d'emploi : canthaxanthine (E 161g), jaune de quinoléine (E 104), jaune orange S (E 110), ponceau 4R (E 124), brun FK (E 154), laques d'aluminiques, lycopène (E 160d), Annatto, Bixin, Norbixin (E160b) ;
- ▶ autorisations supprimées : ester éthylique de l'acide beta-apocaroténique-8' (E 160f), sorbate de calcium (E 203), silicate alumino-calcique (E 556), bentonite (E 558), kaolin (E 559), esters de l'acide montanique (E 912), sorbate de calcium (E 203), gallate d'octyle (E 311) et gallate dodécyle (E 312).

Textes de référence

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 n°1333/2008](#)),
- une procédure d'autorisation commune pour les additifs, les enzymes et les arômes ([règlement n°1331/2008](#)),
- le règlement sur les additifs alimentaires, entré en vigueur en janvier 2010, consolide toute la législation sur les additifs alimentaires et les 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.
- les 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 acceptables.

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 (voir ci-dessous).

Liens utiles

[Le Panorama des textes les additifs](#)

Le 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 \(en anglais\)](#) ;
- [Questions et réponses sur les additifs alimentaires](#).

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) : [dossier sur les additifs alimentaires](#)

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) : [la 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 aux textes officiels.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables et/ou rapprochez-vous d'une [direction départementale de la protection des populations \(DDPP\)](#) ou [direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations \(DDCSPP\)](#).

Crédit photo : ©Pixabay