

UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

A. ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTRES QUE LES COLORANTS, LES EDULCORANTS ET LES ARÔMES

L'utilisation d'additifs alimentaires est réglementée. Ainsi, une liste restreinte des additifs à utiliser est publiée par la Direction de la Répression des Fraudes (Ministère chargé de l'Agriculture).

D'une manière générale, les additifs sont employés conformément aux bons procédés de fabrication.

L'adjonction d'additifs aux produits suivants n'est pas tolérée :

a) aux denrées alimentaires non transformées :

- au miel
- aux huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées
- au beurre
- au lait à la crème pasteurisé ou stérilisé,
- aux produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisé
- à l'eau minérale naturelle
- au café (sauf le café instantané aromatisé) et aux extraits de café;
- au thé aux feuilles non aromatisées,
- aux sucres;
- aux pâtes sèches
- au babeurre naturel, non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé)

Les denrées alimentaires non transformées sont celles n'ayant subi aucun traitement entraînant un changement substantiel de leurs état d'origine.

Toutefois, elles peuvent, par exemple, avoir été divisées, séparées, tranchées, désossées, hachées, écorchées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées, ou congelées, réfrigérées, broyées, ou décortiquées, conditionnées ou non ;

b- aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé.

B - LES COLORANTS :

Les produits suivants ne sont pas considérés comme des colorants :

+ les denrées alimentaires, séchées ou concentrées et les arômes entrant dans la fabrication des denrées alimentaires composées, en raison de leurs propriétés aromatiques ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire notamment le paprika, le curcuma et le safran.

+ les colorants utilisés pour la coloration des parties extérieures non comestibles de denrées alimentaires, telles que les croûtes de fromage et les boyaux de charcuterie.

Plusieurs denrées alimentaires ne doivent pas contenir de colorants. Il est utile de s'informer au préalable.

C - LES EDULCORANTS

- certains édulcorants ne peuvent être employés que pour la fabrication des denrées alimentaires autorisées.

- sauf autorisation, l'emploi des édulcorants est interdit pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

- la dénomination de vente des édulcorants de table doit comporter la mention "édulcorants de table de base", suivie du ou des noms des substances édulcorantes entrant dans leur composition.

- l'étiquetage des édulcorants de table contenant des polyols et/ou de l'aspartame doit comporter les avertissements suivants :

- polyols : "une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs".
- aspartame : "contient une source de phénylalanine".

D - LES ARÔMES

1 – les arômes ne doivent pas être ajoutés aux produits suivants :

- substances et produits comestibles destinés à être consommés en l'état, avec ou sans reconstitution,
- substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé,
- matières d'origine végétale ou animale ayant des propriétés aromatisantes intrinsèques lorsqu'elles ne sont pas utilisées comme source d'arôme.

2 - les arômes ne doivent pas contenir de quantité toxicologiquement dangereuse d'un quelconque élément ou substance.

3 - les arômes ne doivent pas contenir plus de trois (3) milligrammes par kilogramme d'arsenic, 10 milligrammes par kilogramme de plomb, 1 milligramme par kilogramme de cadmium, et 1 milligramme par kilogramme de mercure ;

PROCEDURE D'AUTORISATION D'EMPLOI D'ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les demandes d'emploi des additifs alimentaires doivent être accompagnées d'un dossier établi en cinq exemplaires et adressées à la Direction de la répression des fraudes (Ministère chargé de l'Agriculture).

Le dossier doit comporter les informations suivantes :

1. Nom et adresse du demandeur accompagnés de la désignation de la personne responsable du dossier.
2. Désignation de la substance faisant l'objet de la demande :
 - a) nature de la substance ;
 - b) dénomination chimique usuelle ;
 - c) formule chimique brute et développée, exprimée selon les règles internationales de nomenclature chimique ;
 - d) dénomination commerciale, nom du fabricant et, le cas échéant, de l'importateur ;
 - e) critères d'identité et de pureté de la substance en indiquant la nature et le pourcentage des impuretés ;
 - f) dose journalière admissible ;
 - g) tout autre renseignement d'ordre physico-chimique que le demandeur estime utile d'apporter.
3. Données relatives aux aliments auxquels la substance est destinée à être employée.
4. Les références d'autorisation d'emploi dans les autres pays, avec indication des doses autorisées, des conditions particulières d'emploi et des aliments ou catégories d'aliments pour lesquels ont été délivrées ces autorisations (copies, lorsqu'elles existent, des documents officiels d'autorisation).
5. Dans la limite du possible :
 - Une évaluation des quantités de substances absorbées par le consommateur en fonction des doses présentes dans l'aliment au moment de sa commercialisation et des quantités estimées ou connues d'aliments consommés.
 - information d'ordre statistique concernant les consommations des aliments concernés et, si c'est possible, dresser une évaluation de la consommation de groupes particuliers consommant de grandes quantités de la denrée concernée.
- 6- Liste récapitulative des pièces jointes.
- 7- toute information d'ordre physiologique, toxicologique ou nutritionnel obtenue sur l'animal ou l'être humain que le demandeur estime utile d'apporter.

Remarque :

En règle générale, tous les produits agroalimentaires sont soumis à un contrôle strict tant par les services chargés de l'hygiène que ceux chargés de la répression des fraudes.

Des conditions de fabrication sont exigées pour plusieurs produits. Pour cela il est recommandé de s'informer au préalable.