



Circulaire relative aux ingrédients « clean label »

Référence	PCCB/S3/1600579	Date	13/11/2019
Version actuelle	1.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés			

Rédigé par	Approuvé par
Rasschaert Leen, attaché	Heymans Jean-François, directeur général a.i.

1. Objectif

La présente lettre circulaire a pour but de clarifier les règles applicables à l'utilisation d'ingrédients qui ne sont pas normalement consommés en tant qu'aliments. Ces ingrédients alimentaires atypiques, sont délibérément ajoutés à des denrées alimentaires à des fins technologiques pour remplacer les additifs et devenir un constituant de ces aliments. L'utilisation de ces ingrédients est liée à l'utilisation d'une approche «clean label», dans laquelle on essaie de simplifier et de raccourcir la liste des ingrédients sur l'étiquette.

Cela doit être fait conformément à la législation applicable.

2. Champ d'application

La présente lettre circulaire s'adresse à toutes les entreprises du secteur alimentaire, y compris le secteur de la distribution, et en particulier aux fournisseurs et /ou distributeurs d'ingrédients destinés à remplacer les additifs alimentaires autorisés (numéros E).

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires

Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Règlement (CE) n° 234/2011 de la Commission du 10 mars 2011 portant application du Règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les Règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la Directive

87/250/CEE de la Commission, la Directive 90/496/CEE du Conseil, la Directive 1999/10/CE de la Commission, la Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les Directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le Règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission

Règlement (CE) n°231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil.

Arrêté royal du 20 mars 2013 relatif aux spécifications des additifs alimentaires.

3.2. Autres

Opinions du Comité permanent pour la Chaîne alimentaire et la Santé animale de la Commission européenne (voir annexes) :

- Use of plant extracts rich in constituents capable of performing a technological function (2018)
- Use of fermented vegetable broth, enriched with nitrite (2010)
- Use of spinach extract containing high levels of nitrate used in sausages (2006)

Commission européenne sur les additifs alimentaires :

https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives_en

Le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement (SPF SPSCAE) sur les additifs alimentaires :

<https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/substances-specifiques-ajoutees/additifs-alimentaires/quest-ce-quun-additif>

FAQ AFSCA et SPF SPSCAE sur les additifs et la législation relative aux additifs (voir question 3.1) :

http://www.favv-afsca.fgov.be/professionnels/denreesalimentaires/additifs/documents/2018_11_27_faq_additif_2018_fr_v2_1_000.pdf

4. Abréviations et définitions

4.1 Abréviations

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

SPF SPSCAE : Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

Règl. : Règlement

4.2 Définitions

Additif alimentaire : toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.

(voir Règl. (CE) n° 1333/2008, article 3, point 2, a))

Arômes : des produits

i) non destinés à être consommés en l'état, qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur et/ou un goût ou modifier ceux-ci ;

ii) issus ou constitués des catégories suivantes : substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes obtenus par traitement thermique, arômes de fumée, précurseurs d'arôme ou autres arômes ou leurs mélanges.

(voir Règl. (CE) n° 1334/2008, article 3, point 2, a))

Auxiliaire technologique : toute substance :

i) non consommée comme ingrédient alimentaire en soi ;

ii) volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation ; et

iii) pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini.

(voir Règl. (CE) n° 1333/2008, article 3, point 2, b))

Ingrédient : toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

(voir Règl. (CE) n° 1169/2011, article 2, point 2, f))

5. Conditions relatives à la commercialisation d'ingrédients dans le contexte de 'clean label'

5.1 Les fournisseurs de ces ingrédients doivent informer leur client correctement sur la nature de leurs produits

Tous les fournisseurs mentionnés au point 2. « Champs d'application », doivent veiller à ce que la législation soit respectée de sorte que l'utilisation de ces ingrédients dans le contexte 'clean label' n'entraîne pas un étiquetage erroné des denrées alimentaires ou pire encore, l'utilisation d'additifs non autorisés dans l'ensemble de la chaîne, aussi bien pour les denrées alimentaires étiquetées que non étiquetées. Les entreprises alimentaires et les consommateurs ne peuvent pas être induits en erreur.

Il convient de mentionner clairement les ingrédients dont il s'agit, la manière dont ils sont produits, leur composition ainsi que leur fonction dans la denrée alimentaire à laquelle ils sont ajoutés et la manière dont ils doivent être déclarés dans les applications envisagées.

5.2 Exemples d'ingrédients qui sont utilisés dans le contexte de 'clean label'

La liste des ingrédients d'aliments avec l'approche 'clean label' contient souvent des ingrédients inhabituels et apparemment 'naturels', désignés par des termes tels que vinaigre (tamponné ou sec), vinaigre en poudre, «extrait» de légumes (épinards, bettes, etc.) ou de fruits (agrumes, grenade, ...), extrait de levure, "fibres", "sucre fermenté", arôme (naturel) ... sans que ces ingrédients correspondent entièrement en termes de composition ou de dénomination.

En effet, certains de ces ingrédients sont enrichis et / ou appauvris ou modifiés chimiquement de telle sorte que leur fonction change et qu'ils obtiennent la même fonctionnalité que les additifs. Ces ingrédients donnent au produit final une impression de 'naturel' et sont commercialisés comme des ingrédients 'naturels' tout en ayant parfois la même fonction technologique que les additifs qu'ils visent à remplacer.

5.3 Les additifs alimentaires qui ne sont pas explicitement autorisés sont interdits

Si les ingrédients entrent dans la définition d'un additif alimentaire, ils doivent être considérés comme des additifs alimentaires. Il s'agit par exemple d'un nouveau type d'ingrédient ajouté délibérément à un aliment à des fins technologiques afin de prolonger la durée de conservation, d'améliorer le goût, de stabiliser une couleur existante ou de lui donner une couleur, etc... qui n'est pas éliminé.

De nombreux additifs peuvent être produits à l'aide de micro-organismes, le sucre et/ou l'extrait de levure pouvant servir de substrat à la croissance des micro-organismes. Il faut ici nommer les substances produites et non le substrat. De nombreux composants peuvent être extraits de plantes : il convient de répondre ici à la question de la ou des fonctions technologiques que l'extrait remplit dans les aliments (colorant, antioxydant, conservateur, gélifiant, épaississant, etc.). Si des régulateurs d'acidité sont ajoutés au vinaigre, les additifs doivent être indiqués sur l'étiquette.

Les auxiliaires technologiques et les arômes ne relèvent pas de la législation relative aux additifs alimentaires à moins d'être utilisés comme additifs alimentaires. En d'autres termes, si un ingrédient répond à la définition d'un additif alimentaire (voir point 4.2), il ne répond pas à la définition d'un auxiliaire technologique ou d'un arôme. Un tel ingrédient doit par conséquent satisfaire à toutes les exigences de la législation en matière d'additifs alimentaires.

Par exemple, l'extrait de romarin riche en carnosol désodorisé et décoloré a été dans le passé étiqueté de manière erronée comme « arôme » alors qu'il remplissait en fait la fonction d'antioxydant. Entre-temps, l'extrait de romarin est un additif autorisé (E392).

5.4 Tous les additifs alimentaires doivent d'abord passer une procédure d'approbation

Tous les additifs alimentaires doivent d'abord passer une procédure d'approbation conformément au Règl. (CE) n° 234/2011 et sont, si approuvés, autorisés sous certaines conditions (par ex. teneurs maximales...) qui sont ensuite reprises dans le Règl. (CE) n° 1333/2008. Les additifs alimentaires

autorisés (numéros E) doivent en outre satisfaire à des critères de pureté spécifiques (voir Règl. (CE) n° 231/2012). Dans le cas contraire, il s'agit d'une utilisation inappropriée d'additifs et les produits ainsi fabriqués peuvent être déclarés illégaux et donc nocifs.

Une fois la procédure d'autorisation terminée avec succès, les additifs alimentaires doivent être étiquetés dans la liste des ingrédients, en précisant la catégorie, suivie du numéro E (par exemple, conservateur: E250, exhausteur de goût: E621) ou en précisant la catégorie suivie du nom officiel (par exemple: conservateur: nitrite de sodium, exhausteur de goût: glutamate de monosodium) (voir annexe VII, partie C, VO (UE) n° 1169/2011).

De plus amples informations pour la soumission d'un dossier à la Commission européenne sont disponibles sur le site internet du SPF SPSCAE (voir point 3.2) ou de la Commission européenne (voir point 3.2).

Les additifs alimentaires qui ne sont pas repris dans le Règl. (CE) n° 1333/2008 sont considérés comme des additifs interdits. Ils ne sont pas contrôlés quant à leur pureté, leur concentration, ils n'ont pas fait l'objet d'une procédure d'approbation,... ils induisent le consommateur en erreur et sont potentiellement dangereux. Ils doivent être déclarés néfastes sur base de l'arrêté royal du 20 mars 2013 portant sur les spécifications des additifs alimentaires et peuvent être retirés du marché.

6. Responsabilité

Tout opérateur du secteur alimentaire (B2B et B2C) est responsable du produit qu'il met sur le marché, comme stipulé dans :

- Règlement (CE) n° 1333/2008, article 5: interdiction des additifs alimentaires et / ou des aliments non conformes au règlement
- Règlement (UE) n° 1169/2011, article 8: responsabilités [concernant les informations relatives aux denrées alimentaires]
- Règlement (CE) n° 178/2001, article 19: Responsabilités en matière d'alimentation: opérateurs du secteur alimentaire

7. Annexes

- Use of plant extracts rich in constituents capable of performing a technological function (2018)
- Use of fermented vegetable broth, enriched with nitrite (2010)
- Use of spinach extract containing high levels of nitrate used in sausages (2006)

8. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et nature de la révision
1.0	13/11/2019	Version originale