



Rapport explicatif de la modification de l'ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les additifs, OAdd)

20.05.2020

I. Contexte

Selon l'art. 11, al. 1 de l'ordonnance sur les additifs, l'OSAV adapte les annexes selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

II. Commentaire des dispositions

Annexe 1a

Le sorbate de calcium (E203) est autorisé comme conservateur dans plusieurs denrées alimentaires ainsi que dans des préparations de colorants alimentaires et dans des arômes alimentaires.

Lors d'une nouvelle évaluation des risques, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) n'a pas pu confirmer l'innocuité du sorbate de calcium comme additif alimentaire et elle a tiré la conclusion qu'il devait être exclu du champ d'application de la dose journalière admissible (DJA) (en anglais Acceptable Daily Intake ADI) établie pour l'acide sorbique (E200) et le sorbate de potassium (E202). Selon l'avis de l'EFSA, il faut effectuer des études de génotoxicité pour pouvoir établir si la DJA du groupe doit s'appliquer au sorbate de calcium. Vu qu'aucun opérateur économique n'a fourni à l'EFSA les données sur la génotoxicité du sorbate de calcium (E203), l'innocuité de cette substance comme additif alimentaire n'a pas pu être établie de manière définitive. Raison pour laquelle le sorbate de calcium (E203) est biffé de la liste des additifs alimentaires autorisés.

Le polyaspartate de potassium (E456) est destiné à certains procédés et traitements œnologiques. Les dispositions spéciales qui autorisent l'utilisation d'additifs dans le vin sont contenues à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI sur les boissons¹. Pour que les critères de pureté visés à l'annexe 4 OAdd puissent être applicables à l'aspartate de potassium (E456), cet additif doit être inscrit à l'annexe 1a.

Lors de la nouvelle évaluation du gallate d'octyle (E311) et du gallate de dodécyle E312), il manquait des données toxicologiques suffisantes, mais aucune entreprise n'a accepté de fournir les données nécessaires. Pour cette raison, les gallates d'octyle (E311) et de dodécyle (E312) sont rayés de la liste des additifs alimentaires autorisés.

Annexe 2

Vu que le sorbate de calcium (E203) a été biffé, il faut adapter en conséquence les groupes de l'annexe 2.

¹ RS 817.022.12



Annexe 3 Liste d'applications (partie B)

Catégorie 4

L'acide ascorbique (E300) peut être utilisé pour prévenir les pertes de qualité, comme le brunissement ou l'altération de la structure des fruits et des légumes épluchés, coupés et râpés. Toutefois, l'acide ascorbique peut dégrader les tissus des fruits et légumes et entraîner en quelques jours une perte de fermeté et de couleur. L'utilisation du carbonate de potassium (E501), en revanche, protège efficacement contre le brunissement, puisqu'il agit comme un stabilisant et un correcteur d'acidité et qu'il réduit fortement l'effet dommageable de l'acide ascorbique sur les tissus des fruits et légumes. C'est pourquoi il est prévu d'autoriser l'utilisation du carbonate de potassium (E501) comme stabilisant et correcteur d'acidité pour la catégorie d'aliments 04.1.2 « Fruits et légumes, épluchés, coupés, râpés ». Elle est cependant limitée aux fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et aux pommes de terre non transformées et épluchées.

Catégorie 5

L'utilisation de glycosides de stéviol (E960) dans certaines confiseries à valeur énergétique réduite doit être autorisée (cat. 5.2)

Une demande d'autorisation a été déposée dans l'UE pour utiliser le sucralose (E955) dans les gommes à mâcher (cat. 5.3), afin de prolonger l'intensité du goût des chewing-gums. L'exposition supplémentaire qui en résulte est faible et ne soulève aucune crainte quant à l'innocuité de cet additif.

Catégorie 7

Éléments de cette catégorie, les produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques n'existent plus depuis le 1^{er} janvier 2014 (suppression des produits alimentaires pour diabétiques) Il est donc possible de biffer les entrées correspondantes dans la catégorie 07.2.

Catégorie 8

Des précisions ont été apportées dans l'UE concernant les préparations de viande traditionnelles polonaises et tchèques. Ces adaptations ont été reprises pour prévenir toute entrave au commerce entre la Suisse et l'UE.

Pour les broches de viandes congelées verticales, qui sont rangées dans la catégorie 08.2 « Préparations de viandes », l'utilisation d'acide phosphorique, de phosphates, de diphosphates, de triphosphates et de polyphosphates (ci-après phosphates) sera autorisée comme stabilisants et humectants. Dans l'UE, l'utilisation des phosphates dans ces broches crues n'était pas autorisée jusqu'à présent.

En Suisse, jusqu'à ce jour, la denrée alimentaire préparée et prête à la consommation était évaluée et rangée comme telle dans la catégorie 08.3 « Préparations de viandes ». Dans cette catégorie, les phosphates ont toujours été autorisés en Suisse. Il s'ensuit que cette modification du droit de l'UE n'a pas de conséquence sur la pratique suisse.

L'adaptation a néanmoins été reprise pour des raisons d'harmonisation des législations.

Catégories 12 et 15

La thaumatine (E 957) peut accroître la saveur épicée ou saveur umami des sauces et des snacks. L'extension proposée de l'utilisation s'accompagne d'une augmentation minimale de l'exposition des consommateurs. Selon l'évaluation toxicologique réalisée par l'EFSA, cet additif est sûr.

Dans les sauces émulsionnées, l'utilisation d'un épaississant permet généralement d'obtenir une réduction des graisses. Il est possible de réduire encore la teneur en graisses en utilisant des émulsifiants qui peuvent stabiliser une haute teneur en eau dans les graisses. Le polyricinoléate de polyglycérol



(E476) permet d'obtenir les meilleurs résultats. Une nouvelle évaluation de la sécurité de cet additif a fixé une dose journalière admissible DJA (Acceptable Daily Intake, ADI) de 25 mg/kg de poids corporel par jour. Vu que l'exposition estimée n'a pas dépassé la DJA, l'EFSA a conclu que le polyricinoléate de polyglycérol (E476) est un additif alimentaire sûr.

Catégorie 17

Les additifs alimentaires sont classés par catégories de denrées alimentaires auxquelles ils sont ajoutés. La catégorie 17 est celles des compléments alimentaires, à l'exclusion des produits pour nourrissons et enfants en bas âge. Elle comprend trois sous-catégories : 17.1 « Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher, 17.2 « Compléments alimentaires sous la forme liquide » et 17.3 « Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher ».

Dans la pratique, il y a eu des problèmes de mise en œuvre, notamment concernant la catégorie 17.3 « Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher ». Cette classification a conduit à des erreurs d'interprétation. Pour les prévenir à l'avenir, les compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher vont être classés dans les compléments alimentaires sous la forme liquide ou sous la forme solide. La sous-catégorie alimentaire 17.3 est donc biffée et les dénominations des sous-catégories 17.1 et 17.2 sont modifiées et deviennent respectivement « Compléments alimentaires sous la forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge » et « Compléments alimentaires sous la forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge ».

L'hydroxypropylcellulose faiblement substitué (L-HPC) est une cellulose non soluble dans l'eau qui, en raison de sa bonne compressibilité et de ses propriétés de liant, se prête à la production de compléments alimentaires solides sous la forme de comprimés. Le L-HPC n'est pas soluble dans l'eau, il absorbe l'eau et ce faisant accroît son volume. Du fait de cet accroissement de volume, le comprimé se dissout rapidement et libère vite les nutriments dans l'estomac.

L'évaluation de l'EFSA a conclu en 2018 que cet additif est sûr s'il est utilisé dans la quantité habituelle de 10 000 mg/kg ou dans une quantité maximale n'excédant pas 20 000 mg/kg.

Annexe 4

La note de bas de page est adaptée à l'état actuel des ordonnances.

Annexe 5, partie 2

L'utilisation de butane (E943a), d'isobutane (E 943b) et de propane (E944) comme gaz propulseurs dans les préparations de colorants des groupes II et III définis à l'annexe 2 OAdd est autorisée. L'utilisation n'est cependant admise que pour un usage industriel en raison du risque de propagation du feu et du temps nécessaire pour réduire les quantités de gaz propulseurs sous la valeur limite de 1mg/kg.

L'utilisation du dioxyde de silicium (E551) comme antiagglomérant dans le nitrate de potassium (E252) va être autorisée, car ce dernier a une forte tendance à s'agglutiner lorsqu'il est stocké, ce qui porte préjudice à son utilisation dans la transformation de denrées alimentaires. Il faut donc un antiagglomérant pour garantir l'aptitude à l'écoulement et le bon dosage de cet additif. La quantité nécessaire de dioxyde de silicium (E551) pour obtenir l'effet technologique souhaité est sans danger pour la santé. L'exposition supplémentaire des consommateurs au dioxyde de silicium (E551) du fait de l'utilisation de cette substance comme antiagglomérant dans le nitrate de potassium (E252) est limitée.

III. Conséquences



1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences pour l'économie

Les modifications prévues visent à adapter le droit suisse à l'état des connaissances scientifiques et techniques, et à la législation européenne. Cela facilite les échanges de marchandises entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions relatives à la production sur ces deux marchés.

IV. Compatibilité avec les obligations internationales de la Suisse

Les restrictions introduites pour garantir la protection de la santé des consommateurs se fondent sur des expertises de l'EFSA. Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.