



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

I. Contexte

L'ordonnance du DFI sur les additifs (OAdd, RS 817.022.31) s'appliquait dans l'ancien droit également aux arômes. La création d'une ordonnance spécifique aux arômes permet de supprimer les dispositions concernant les arômes de l'OAdd. Ne sont pas supprimées en revanche les dispositions régissant l'utilisation d'additifs dans les arômes.

Par ailleurs, la reprise de quelques modifications¹ du règlement (CE) n°1333/2008² permet de supprimer des obstacles techniques au commerce avec l'UE dans le domaine des additifs.

II. Commentaire des dispositions

Préambule

L'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs) a fait l'objet d'une révision totale. Il est donc nécessaire d'adapter le renvoi à la base légale correspondante.

Art. 1

Certains termes sont désormais définis directement dans cette ordonnance. Il est précisé que les termes définis dans l'ODAIUOs sont également applicables.

¹ Règlement (UE) n° 510/2013 du 3 juin 2013, JO L 150 du 04.6.2013, p. 17; règlement (UE) n° 2015/647 du 24 avril 2015, JO L 107 du 25.4.2015, p. 1; règlement (UE) n° 2015/1378 du 11 août 2015, JO L 213 du 12.8.2015, p. 1, règlement (UE) n° 2015/1739 du 28 septembre 2015, JO L 253 du 30.9.2015, p. 3, règlement (UE) n° 2016/56 du 19 janvier 2016, JO L 13 du 20.1.2016, p. 46, règlement (UE) n° 2016/324 du 7 mars 2016, JO L 61 du 8.3.2016, p. 1.

² Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires JO L 354 du 31.12.2008, p. 16

Art. 1a

Vu que les définitions sont inscrites désormais à l'art. 1, l'ancien art. 1 devient l'art. 1a. On a mentionné les arômes dans les exceptions à l'al. 6 (let. o), vu que leur utilisation a été réglementée dans une ordonnance spécifique. Ont également été inscrites dans les exceptions les substances qui ont été listées dans la nouvelle ordonnance du DFI sur les procédés et les auxiliaires technologiques (let. p). Pour des raisons rédactionnelles, la notion de «pectine liquide» a été retirée de la définition (let. h). Il ne s'agit cependant pas d'un changement matériel: ce terme désigne toujours le produit liquide contenant de la pectine avant d'être précipité et séché.

Les autres alinéas ont été repris de l'art. 1 de l'ancien droit.

Art. 2

Afin de permettre des innovations, l'art. 2 prévoit la possibilité de déposer une demande d'inscription de nouveaux additifs dans les annexes 1a à 3 et 5 (al. 1) auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Les al. 2 à 4 listent les preuves à apporter dans ce contexte. Ces preuves doivent permettre à l'OSAV d'examiner les questions relatives à la garantie de la sécurité sanitaire de l'additif et celles concernant la protection contre la tromperie. Pour qu'un additif puisse être inscrit dans l'ordonnance, il doit présenter des avantages pour les consommateurs (al. 2, let. d). C'est le cas si l'additif a une ou plusieurs des finalités suivantes:

- préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment;
- mettre à disposition des ingrédients ou des composants pour les aliments destinés à des groupes de consommateurs aux besoins nutritionnels particuliers;
- promouvoir la qualité ou la stabilité constante d'une denrée alimentaire ou améliorer ses propriétés organoleptiques dans la mesure où ces opérations n'altèrent pas la nature, la substance ou la qualité de la denrée alimentaire au point que le consommateur est induit en erreur;
- utiliser uniquement des additifs, enzymes et arômes alimentaires comme auxiliaire de fabrication, de transformation, de préparation, de traitement, d'emballage, de transport ou d'entreposage de denrées alimentaires, dans la mesure où l'additif n'est pas utilisé pour dissimuler les effets de l'utilisation de matières premières de moindre qualité, y compris de procédés ou techniques indésirables, voire non hygiéniques au cours d'une de ces activités.

Contrairement à ce qui se passe dans une procédure d'autorisation, le requérant n'a pas, dans la procédure de proposition d'un additif, de droit à l'inscription de l'additif dans les annexes de l'OAdd.

Art. 4

Al. 2^{bis}: Le nouvel al 2^{bis} de l'art. 4 précise que les édulcorants peuvent être utilisés selon le principe du transfert dans :

- les denrées alimentaires composées sans sucres ajoutés;
- les denrées alimentaires composées à valeur énergétique réduite;
- les denrées alimentaires composées utilisées comme ration journalière pour le contrôle du poids ;
- les denrées alimentaires non cariogènes et
- les denrées alimentaires à durée de conservation prolongée,

dans la mesure où l'édulcorant est autorisé pour un des ingrédients de la denrée alimentaire composée.

Cette précision est utile car sinon les édulcorants ne pourraient pas être utilisés selon le principe du transfert dans les denrées alimentaires précitées, parce qu'ils ont toujours un effet technologique dans le produit fini en raison de leur important pouvoir édulcorant.

Al. 3 : La teneur dans l'ancien droit était formulée de manière imprécise et contredisait l'art. 4, al. 2, let b. Dans le cas où un additif serait utilisé dans un arôme, un additif ou une enzyme et se retrouverait de ce fait dans une denrée alimentaire où il exerce une fonction technologique, il devrait être considéré comme additif du produit fini et remplir les conditions d'utilisation mentionnées dans l'OAdd.

Art. 6 et 7

Suite à l'abandon du principe positif, la spécification des poudres à lever n'est plus nécessaire ; par conséquent, elle a été supprimée. La définition des édulcorants de table a été déplacée à l'art. 1, let. d.

Art. 8

La dénomination « substances essentielles ou physiologiquement utiles » utilisée jusqu'à présent est abandonnée et remplacée par celle de « certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique ». La terminologie de l'art. 8 doit donc être adaptée en conséquence.

Art. 9 à 9b

Ces articles règlent l'étiquetage des additifs et des préparations d'additifs. Ces dispositions correspondent en grande partie aux art. 38 à 40 de l'ancienne ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAI; RS 817.022.21), qui a été abrogée dans le cadre de la restructuration du droit alimentaire. Les mentions de l'étiquetage doivent être harmonisées avec celles du règlement (UE) n°1333/2008.

Dispositions finales

Pour des motifs rédactionnels, les art. 12 à 14 sont réunis sous un titre de section. Les dispositions transitoires mentionnées dans les art. 13 et 13a concernent l'acte de base du 25 novembre 2013. La disposition transitoire concernant les dispositions révisées se trouve à l'art. 95 de l'ODAIUOs.

Annexe 1

Dans cette annexe figurent à présent les catégories fonctionnelles d'additifs (anciennement appelées « dénominations des genres »). Elles figuraient naguère à l'annexe 3 OEDAI. Les arômes mentionnés dans l'ancien droit au point 27 sont supprimés, puisqu'ils figurent désormais dans la nouvelle ordonnance sur les arômes. Ils sont mentionnés dans la nouvelle catégorie fonctionnelle « amplificateurs de contraste » au ch. 27.

Annexe 1a

La création d'une nouvelle annexe a pour conséquence que l'annexe 1 de l'ancien droit devient l'annexe 1a.

Annexes 1a à 3 et 5

Les annexes 1a à 3 et 5 ont été adaptées pour tenir compte des modifications du règlement (UE) n°1333/2008 mentionnées en introduction.

Les modifications dans le détail :

Nouvelles conditions d'utilisation pour certains additifs autorisés

Les oxydes et hydroxydes de fer (E 172) peuvent désormais être utilisés comme amplificateurs de contraste. Une catégorie fonctionnelle est créée pour ces amplificateurs dans la nouvelle annexe 1. Appliqués sur la surface des fruits et légumes, les oxydes et hydroxydes de fer peuvent amplifier le contraste sur les parties dépigmentées (par traitement au laser p. ex.). Cet effet peut être utilisé pour le marquage des fruits et légumes. L'utilisation de cette nouvelle technologie de marquage permet de mentionner les informations exigées sans devoir utiliser des autocollants ; cela présente des avantages pour le consommateur (prévention de la tromperie consécutive à un changement d'étiquettes, prévention des contaminations par la colle et l'encre d'impression des étiquettes).

La couleur de la poudre de pommes de terre déshydratée dépend fortement de la variété de pommes de terre utilisée et des réactions d'oxydation durant la fabrication. Pour redonner un aspect acceptable au produit fini destiné à la consommation, seule l'utilisation de curcumine (E 100) était autorisée dans l'ancien droit dans les granulés et les flocons de pommes de terre. Les **riboflavines** (E 101) et les **caroténoïdes** (E 160a) sont des alternatives appropriées à la curcumine pour obtenir le même effet technologique: ils doivent par conséquent être inscrits dans la catégorie de denrées alimentaires 04.2.6 (« Produits de pommes de terre transformés »). Cela ne devrait pas avoir d'effets sur l'exposition estimée du consommateur à la riboflavine (E 101)³ et aux caroténoïdes (E 160a)⁴.

L'addition d'anti-agglomérants au sel de cuisine ou à ses substituts est nécessaire pour améliorer sa fluidité et pour prévenir la formation de grumeaux en cas d'humidité ou durant le stockage. Sont autorisés actuellement à cette fin les ferrocyanures (E 535 à 538) et les silicates de dioxyde de sodium (E 551 à 553). L'utilisation du **tartrate de fer** peut être considérée comme une alternative aux anti-agglomérants déjà autorisés. La sécurité du tartrate de fer, un

³ Scientific opinion on the reevaluation of riboflavin (E 101(i)) and riboflavin-5'-phosphate sodium as food additives. EFSA Journal 2013;11(10):3357

⁴ Scientific opinion on the reevaluation of Mixed Carotenoids (E 160a(i)) and beta-Carotene (E 160a(ii)) as food additives. EFSA Journal 2012;10(3):2593

agent complexant formé de tartrate de sodium et de chlorure de fer (III) a été évaluée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments⁵, qui n'a pas émis de réserves en ce qui concerne sa sécurité. Par conséquent, le nouveau droit autorise l'utilisation du tartrate de fer comme anti-agglomérant dans le sel de cuisine et ses substituts. Il est attribué le numéro E 534 à cet additif. Pour sa spécification, voir le règlement (UE) n° 231/2012⁶.

L'évaluation de la sécurité des **extraits de romarin** comme additif réalisée en 2008 n'incluait pas l'utilisation de ces extraits dans les matières grasses à tartiner. Selon l'avis de l'EFSA⁷ du 7 mai 2015 relatif à l'utilisation des extraits de romarin dans les matières grasses à tartiner, une extension des utilisations prévues ne modifie pas l'exposition estimée des consommateurs à l'additif et les conclusions de 2008 demeurent valables. Par conséquent, l'utilisation des extraits de romarin (E 392) comme anti-oxydant dans les matières grasses à tartiner ayant une teneur en matière grasse inférieure à 80% (catégorie 02.2.2) peut être autorisée.

La **catégorie de denrées alimentaires 0** comprenait initialement uniquement des additifs sous forme gazeuse. Ceux-ci sont autorisés de tout temps également dans les denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge. Suite à la reprise de la systématique de l'UE lors de la révision totale de l'OAdd du 23 novembre 2013, l'ancienne annexe 2 qui contenait ces additifs sous forme gazeuse a été transférée dans la catégorie de denrées alimentaires 0 de la nouvelle annexe 3 de l'OAdd entièrement révisée. À cette occasion, d'autres additifs ont été intégrés dans cette catégorie. Il est clairement spécifié dans les restrictions que seuls les additifs sous forme gazeuse peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.

Les caséinates alimentaires font partie des produits laitiers qui n'étaient pas mentionnés jusqu'à présent comme catégorie dans la liste d'application. Par souci de sécurité du droit, cette nouvelle catégorie 01.9 « Caséinates alimentaires » a été intégrée dans la liste. Cela ne crée pas de nouvelles possibilités d'utilisation de ces additifs.

L'**acide propionique** et les **propionates** (E 280 – E 283) sont nécessaires pour prolonger la durée de conservation des tortillas. Selon un avis de l'EFSA⁸, les concentrations maximales de ces substances pour les utilisations prévues et les doses autorisées en tant qu'additifs alimentaires ne posent pas de problème de sécurité. Pour cette raison, la catégorie 07.1 (« Pains et petits pains ») est complétée en conséquence.

Le nom de la **catégorie 12.3.** a été modifié puisque l'acide acétique (E 260) dilué dans l'eau (4 à 30 % vol.) peut être utilisé comme denrée alimentaire de la même manière que le vinaigre. Cela est explicité par la nouvelle dénomination de la catégorie 12.3. « Vinaigres et acide acétique dilué » (dilué dans l'eau à 4 à 30 % vol.).

Les **glycosides de stéviol** (E 960) ont été autorisés pour une utilisation comme édulcorant dans la **moutarde** (catégorie 12.4.), à concurrence d'une concentration maximale de 120 mg/kg. L'exposition supplémentaire des consommateurs à ces additifs ne pose pas de problème de sécurité.

⁵ Avis de l'EFSA du 9 décembre 2014. EFSA Journal 2015;13(1):3980

⁶ Règlement (UE) n° 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, du 9 mars 2012, JO L 83 du 22.3.2012, p. 1

⁷ EFSA Journal 2015;13(5):4090

⁸ EFSA Journal 2014;12(7):3779

Les **glycosides de stéviol** (E 960) sont autorisés pour une utilisation dans les **boissons à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés** de la catégorie 14.1.5.2 « Autres » dans certains produits et à des concentrations déterminées. L'extension des utilisations prévues ne pose pas de problème de sécurité. Dans son avis⁹, l'EFSA est arrivée à la conclusion que l'extension des utilisations des glycosides de stéviol ne posait pas de problème de sécurité.

Annexe 4

Pour les additifs nouvellement autorisés répertoriés dans les annexes 1a à 3, 5 et 6, l'UE a fixé des spécifications dans ses actes législatifs. Elle a également fait quelques corrections et apporté des précisions à des spécifications existantes. Par l'actualisation du renvoi dans l'annexe 4, ces spécifications sont également applicables à la Suisse.

Annexe 6

Bien que cela ressorte de l'art. 4, al. 4, il faut lister ici, à nouveau, pour des raisons de consistance, les denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge.

Annexe 7

L'annexe 7 de l'ancien droit (« Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés ») se trouve dans la nouvelle ordonnance créée spécifiquement pour les arômes. Par conséquent, elle peut être abrogée dans la présente ordonnance.

⁹ EFSA Journal 2010;8(4):1537