



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

(Ordonnance sur les additifs, OAdd, RS 817.022.31)

du 8.12.2023

I. Contexte

Les annexes 1a, 2 et 3 énumèrent les additifs autorisés dans les denrées alimentaires ainsi que leur application. Selon l'art. 2, al. 5, en vigueur, les nouveaux additifs autorisés dans l'UE peuvent être directement utilisés en Suisse, sans autorisation préalable. Ce mécanisme implique que les réglementations concernées sont reprises après coup dans les annexes de l'OAdd. Inversement, ce mécanisme ne s'applique pas lorsqu'un additif est supprimé de la liste ou que son application est soumise à limitation. En l'occurrence, l'annexe 3 doit être adaptée le plus rapidement possible pour garantir le même niveau de protection en Suisse également.

Il est donc nécessaire de pouvoir adapter les annexes mentionnées plus rapidement. Rien que depuis la révision « Stretto 3 », plus de 20 modifications sont entrées en vigueur dans l'UE, lesquelles ne figurent pas encore dans l'OAdd.

Au vu du grand nombre d'entrées (au total plus de 3300) et de la volonté de disposer des annexes dans une version électronique, les annexes 1a, 2 et 3 ne feront plus partie intégrante de l'ordonnance publiée au Recueil officiel (RO) mais seront publiées par renvoi dans Fedlex ainsi que sur le site internet de l'OSAV. Conformément à l'art. 5, al. 1, de la loi fédérale sur les recueils du droit fédéral et la Feuille fédérale (LPubl, RS 170.512), il est possible de mentionner les ordonnances qui, en raison de leur caractère particulier, ne se prêtent pas à la publication dans le RO, uniquement par leur titre et par la référence à leur emplacement dans le RO. Les art. 14 et 16, al. 1, de la révision partielle de l'ordonnance sur les publications officielles (RS 170.512.1) entrée en vigueur le 1^{er} juillet 2022 précisent que les publications sous forme de renvoi doivent être présentées sous la forme d'une page distincte dans le RO. Ce renvoi doit contenir le lien correspondant lors de la publication de l'ordonnance.

II. Commentaire des dispositions

Les annexes sont adaptées comme suit :

- Autorisation d'utiliser l'acide carminique, carmin (E 120) pour certaines spécialités traditionnelles de salaisons à base d'abats de porc et de viande de bœuf.
- Extension de l'autorisation d'utiliser des monoglycérides et diglycérides d'acides gras (E 471) sur certains fruits qui sont principalement importés de pays ayant un climat tropical ou subtropical et dont la peau n'est généralement pas consommée, comme les agrumes, les melons, les ananas, les bananes, les papayes, les mangues, les avocats et les grenades.
- Le lactate ferreux (E 585) est autorisé en tant que stabilisant sur le champignon *Albatrellus ovinus* utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois.
- Extension de l'utilisation de l'hémicellulose de soja (E 426) en tant que stabilisant dans les produits laitiers fermentés aromatisés et les boissons aromatisées.
- Autorisation de l'utilisation du polyricinoléate de polyglycérol (E 476) en tant qu'émulsifiant dans



les émulsions liquides d'huile végétale dont la teneur en matière grasse ne dépasse pas 70 % et qui sont destinées à la vente dans la catégorie 02.2.2 (Autres émulsions grasses et huileuses, y compris les matières grasses à tartiner et émulsions liquides).

- Utilisation de polysorbates (E 432 à 436) dans la limite de 10 mg/kg dans les catégories 14.1.4 (Boissons aromatisées), 14.2.3 (Cidre et poiré), 14.2.4 (Vins de fruits et made wine) et 14.2.8 (Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol).
- Autorisation de l'acide citrique (E 330) dans le chocolat au lait dans la limite de 10 000 mg/kg.
- Étant donné que la bixine de rocou (E 160b(i)) et la norbixine de rocou (E 160b(ii)) ont des propriétés toxicologiques différentes et, partant, des doses journalières admissibles différentes, l'additif alimentaire « Rocou, bixine, norbixine (E 160b) » est supprimé de la liste des additifs autorisés figurant à l'annexe 1a et réinscrit séparément en tant que bixine de rocou (E 160b(i)) et norbixine de rocou (E 160b(ii)). Les conditions d'utilisation de l'additif alimentaire « Rocou, bixine, norbixine (E 160b) » autorisées à l'annexe 3 sont donc supprimées de la liste, de même que tous les renvois dans les autres annexes de l'ordonnance. Les quantités sont redéfinies pour les deux nouveaux additifs.
- Modification des conditions d'application de l'acide ascorbique (E 300) et de l'acide citrique (E 330) dans la catégorie 04.1.2 (Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés). L'application de ces substances sur les légumes blancs destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique tel que le rôtissage, la cuisson à la vapeur ou la grillade, avant leur remise au consommateur, est autorisée.
- La catégorie 09.2 (Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés) est adaptée pour pouvoir autoriser l'application du jaune orange S (E 110) et du rouge cochenille A (E 124) dans les substituts de saumon à base de *Clupea harengus*.
- Compte tenu de la modification du système international de numérotation des additifs alimentaires du Codex alimentarius, il convient d'inscrire le nouvel additif alimentaire à l'annexe 1a en tant que glycosides de stéviol obtenus par voie enzymatique (E 960c). Dans un souci de clarté, le nom de l'additif alimentaire actuellement autorisé « glycosides de stéviol » (E 960) est modifié en « glycosides de stéviol issus de Stevia » (E 960a). Étant donné que ces additifs alimentaires peuvent être réglementés ensemble, il convient d'insérer un nouveau groupe pour les glycosides de stéviol, les incluant tous les deux, à l'annexe 2. Les quantités maximales actuellement applicables sont maintenues.
- L'utilisation des polyols en tant qu'édulcorants dans certains produits à valeur énergétique réduite de la catégorie 05.2 (Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine) est autorisée sans définition de quantité maximale.
- Les carbonates de sodium (E 500) et les carbonates de potassium (E 501) sont autorisés en tant que correcteurs d'acidité dans la catégorie 09.1.2 (Mollusques et crustacés non transformés) dans les céphalopodes non transformés. Leur utilisation est restreinte aux céphalopodes congelés et surgelés non transformés qui n'ont pas été traités avec des phosphates (E 338 à 452), à titre d'alternative.
- L'utilisation de lécithine d'avoine en tant qu'émulsifiant est autorisée dans la catégorie 05.1 (Produits de cacao et de chocolat), dans la limite de 20 000 mg/kg. Le numéro E 322a est attribué à cet additif.
- Les glycolipides sont autorisés en tant que conservateurs dans les catégories 14.1.4 (Boissons aromatisées), 14.1.5.2 (Autres) et 14.2.1 (Bière et boissons maltées), assortis de quantités maximales. Le numéro E 246 est attribué à cet additif.
- L'utilisation de polyvinylpyrrolidone (E 1201) est autorisée en tant que liant dans des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales en comprimés et en dragées.
- Une quantité maximale est fixée pour l'utilisation d'acide ascorbique (E 300), d'ascorbate de sodium (E 301) et d'ascorbate de calcium (E 302) en tant qu'antioxydants dans le thon, dans les catégories 09.1.1 et 09.2 à l'annexe 3.
- Le carbomère (E 1210) est autorisé en tant qu'agent de charge et stabilisant dans les

compléments alimentaires solides et en tant que stabilisant et épaississant dans les compléments alimentaires liquides.

- En janvier 2019, une demande d'autorisation a été introduite pour les glycosides de stéviol glycosylés en tant que nouvel additif destiné à être utilisé comme édulcorant. L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) en a évalué la sécurité et estimé qu'il n'existe aucun problème de sécurité. L'EFSA conclut que l'utilisation de glycosides de stéviol glycosylés dans les mêmes conditions et dans les mêmes quantités que les glycosides de stéviol (E 960a à 960c) en tant qu'édulcorants ne soulève pas de problème de sécurité. Les glycosides de stéviol glycosylés (E 960d) sont donc autorisés en tant qu'édulcorants dans les catégories de denrées alimentaires dans lesquelles les glycosides de stéviol (E 960a à 960c) sont déjà autorisés, assortis des mêmes quantités maximales.

III. Conséquences

Conséquences pour la Confédération, les cantons et les communes, et conséquences économiques

Aucune.

IV. Compatibilité avec les obligations internationales de la Suisse

L'adaptation au règlement de l'UE sur les additifs permet d'éviter des obstacles dans les échanges avec les principaux partenaires commerciaux.