

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

22 janvier 2022

INTERDICTION ADDITIFS NITRÉS - (N° 4830)

**RETIRÉ AVANT DISCUSSION****AMENDEMENT**

N ° CE5

présenté par  
M. David Habib et M. Saulignac

-----

**ARTICLE PREMIER**

Supprimer cet article.

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Cet amendement vise à empêcher l'interdiction des additifs nitrés dans les produits de salaison. En effet, la réglementation européenne prévoit déjà un encadrement strict de l'utilisation des additifs nitrés en limitant la dose d'incorporation à 150 mg par kilo de produits finis.

L'ANSES, dans son avis de 2011, estime ainsi que l'apport de nitrites, conformément à la réglementation, n'est pas dangereux pour la santé. Cette innocuité a par la suite été confirmée par un avis de l'EFSA en 2017, par l'Académie d'Agriculture de France en 2020, et en 2021 par le nouveau règlement européen Bio. Les additifs nitrés sont ainsi autorisés dans l'ensemble des pays du monde (sauf l'Iran) et ont même été rendus obligatoires en Allemagne et en Italie pour le jambon cuit.

Par ailleurs, les additifs nitrés jouent un rôle essentiel dans la prévention des toxi-infections en évitant le développement des germes hautement pathogènes que sont la toxine botulique, les salmonelles et les listérias. Or, si certaines alternatives ont été trouvées pour remplacer les additifs nitrés, elles n'existent pas pour l'ensemble des 450 recettes du patrimoine charcutier national, et s'avèrent souvent plus riches en sel, dont les risques de forte consommation sont avérés. Enfin, l'ANSES ayant annoncé la publication d'un rapport sur le sujet à la fin du premier semestre 2022, il n'apparaît pas pertinent de légiférer en l'absence de ces éléments.