



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

information des consommateurs

Question écrite n° 17541

Texte de la question

M. Jean-Marc Roubaud appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales au sujet de l'utilisation de l'acide tartrique dans l'industrie agroalimentaire. Une nette différenciation doit être faite entre l'acide tartrique naturel, dit « L + », d'origine agricole, et l'acide tartrique de synthèse, dit « DL », élaboré à partir de produits dérivés du pétrole, et importé de divers pays asiatiques. Afin d'informer de façon explicite les professionnels de l'alimentation et les consommateurs, il semblerait nécessaire que tous les emballages de denrées contenant de l'acide tartrique soient étiquetés « T + » ou « DL », en fonction de l'origine de l'acide tartrique utilisé. En conséquence, il lui demande quelles sont les intentions du Gouvernement en la matière.

Texte de la réponse

L'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine fixe la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires et transpose notamment les dispositions de la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et celles de la directive 96/77/CE du 2 décembre 1996 établissant leurs critères de pureté et d'identité. L'acide tartrique, uniquement sous sa forme [L (+) -], est un additif généralement autorisé dans les denrées alimentaires sous le code E334, sur la base du principe du quantum satis, à l'exception de denrées dans lesquelles l'emploi d'additifs fait l'objet de restrictions particulières. Le principe quantum satis implique que l'additif ne présente pas de danger particulier pour le consommateur et que les doses d'emploi ne sont pas régies par des valeurs limites d'emploi. Ces doses correspondent en fait à la quantité strictement nécessaire pour obtenir le résultat technologique souhaité, selon de bonnes pratiques de fabrication. L'acide tartrique [L (+) -] est produit soit à partir de dérivés de la filière viti-vinicole (parfois dit « naturel »), soit à partir d'autres procédés biochimiques. Tout lot d'acide tartrique [L (+) -] conforme aux critères d'identité et de pureté prévus à l'annexe VI-C de l'arrêté susmentionné est donc propre à la consommation humaine, quelle que soit son origine. En aucun cas, l'acide tartrique sous sa forme « DL » n'est autorisé en alimentation humaine par la réglementation française ou communautaire, et c'est la raison pour laquelle il n'est pas nécessaire de prendre de mesures additionnelles à celles déjà en vigueur.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marc Roubaud](#)

Circonscription : Gard (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 17541

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture, alimentation et pêche

Ministère attributaire : agriculture, alimentation et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 5 mai 2003, page 3417

Réponse publiée le : 28 juillet 2003, page 6013