



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 27363

Texte de la question

M. Thierry Mariani appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales sur les préoccupations que suscite l'utilisation d'acide tartrique de synthèse dans les produits destinés à la consommation humaine. Une telle utilisation est en effet à l'origine de légitimes interrogations en termes de sécurité alimentaire et de santé publique. Au-delà de ces incontournables enjeux sanitaires, il convient également de souligner les enjeux économiques de ce dossier puisque cette utilisation d'acide de synthèse, essentiellement importé de l'étranger et notamment de Chine, se fait au détriment de l'acide tartrique naturel issu de la vigne, du vin et de l'agriculture. Aussi, il lui demande de bien vouloir lui indiquer les mesures qu'il entend prendre afin d'imposer, dans un souci de sécurité alimentaire et sanitaire, l'utilisation d'acide tartrique naturel dans les produits destinés à la consommation humaine et de soutenir les distillateurs vitivinicoles qui sont à l'origine de cette activité.

Texte de la réponse

L'acide tartrique sous sa forme L+ est un additif acidifiant, généralement autorisé sur la base du principe quantum satis dans les denrées alimentaires, à l'exception des denrées pour lesquelles l'emploi d'additifs fait l'objet de restrictions particulières ou de renvois à des réglementations spécifiques. Ainsi les doses d'emploi doivent être réduites au minimum requis pour atteindre l'objectif technologique souhaité, en l'occurrence l'acidification des aliments, dans le respect de bonnes pratiques de fabrication. La réglementation sur les additifs alimentaires destinés à l'alimentation humaine est harmonisée au niveau communautaire. Elle prévoit que l'acide tartrique (L+), dont les formes synthétique et naturelle ont une composition et une conformation chimiques identiques, peut être utilisé dans les denrées alimentaires autres que les vins, sous réserve du respect de critères d'identité et de pureté réglementés. Ainsi une éventuelle interdiction d'utilisation de la forme synthétique de cet additif dans les denrées alimentaires ne pourrait être fondée que sur des éléments objectifs d'identité et de pureté physico-chimique. En revanche, depuis décembre 2002, un règlement européen stipule que seul l'acide tartrique « naturel », c'est-à-dire issu des produits vitivinicoles, peut être utilisé pour acidifier les vins. Afin de contrôler très précisément cette disposition, les services de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, en collaboration avec le laboratoire de l'Union nationale des grands distillateurs d'alcool, ont initié la validation d'une méthode d'analyse de routine permettant d'identifier, avec la même précision que les méthodes de référence, les deux origines de l'acide tartrique (L+), mais à un moindre coût. Par ailleurs, les services des douanes étudient la possibilité d'introduire une demande auprès de la Commission européenne afin qu'une ligne tarifaire spécifique soit créée pour l'acide tartrique « naturel » dans la nomenclature douanière européenne, permettant ainsi d'identifier plus précisément les importations de cet additif. La mise en oeuvre et le contrôle du respect de la réglementation en matière d'additifs utilisés en alimentation humaine sont assurés par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

Données clés

Auteur : [M. Thierry Mariani](#)

Circonscription : Vaucluse (4^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 27363

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture, alimentation et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 27 octobre 2003, page 8106

Réponse publiée le : 4 octobre 2005, page 9180