



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 28153

Texte de la question

M. Gérard Voisin souhaite attirer l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales sur les préoccupations des distillateurs vitivinicoles quant à l'utilisation d'acide tartrique artificiel dans la fabrication de produits alimentaires. Un tel emploi est de nature à éveiller certaines inquiétudes en termes de sécurité alimentaire mais aussi de santé publique, puisque l'acide en question est issu de produits de synthèse, contrairement à l'acide tartrique naturel, issu de la vigne et du vin. En outre, cette utilisation d'acide artificiel au détriment d'acide naturel fragilise l'économie de l'ensemble de la filière de distillation, sachant que l'acide de synthèse provient essentiellement de l'étranger. En conséquence, il lui demande de bien vouloir l'informer des mesures que le Gouvernement entend prendre afin d'imposer l'acide naturel dans les produits alimentaires, et ce pour prévenir tout risque alimentaire pour le consommateur non averti, ainsi que pour soutenir l'ensemble d'une activité économique.

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. Gérard Voisin](#)

Circonscription : Saône-et-Loire (1^{re} circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 28153

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture, alimentation et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

[Date\(s\) clé\(e\)s](#)

Question publiée le : 10 novembre 2003, page 8556

Réponse publiée le : 4 octobre 2005, page 9180