



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 20671

Texte de la question

Mme Sandrine Doucet attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur la question des additifs alimentaires. Le récent scandale, relatif aux étiquetages des plats préparés, met en question la surveillance et la traçabilité des produits que les français consomment au quotidien. Ainsi, les additifs alimentaires présents dans de nombreux produits, afin d'améliorer leur goût ou plus simplement leur aspect, présentent des risques qui sont encore peu connus. Plusieurs nutritionnistes ont alerté sur les possibles conséquences liés à ces produits : allergies, troubles digestifs et respiratoires, risques de cancer. Différents hebdomadaires ont, récemment, publié une liste des additifs dangereux afin de sensibiliser les consommateurs, qui ne semblent pas suffisamment avertis. En outre, la composition même de certains additifs est source de craintes, car leur composition n'est pas systématiquement fournie, en témoigne les gélatines obtenus à partir de graisse de porc, de bœuf ou de mouton, dont l'origine est incertaine. Il souhaite donc connaître sa position actuelle et savoir si des réflexions ont été engagées, afin que ces produits soient mieux connus, davantage signalés, restreints dans leur utilisation ou interdits si leur dangerosité s'avérait trop importante. Elle le remercie et le prie de bien vouloir la tenir informée des suites données à ce dossier.

Texte de la réponse

En Europe, l'utilisation des additifs est strictement réglementée selon le principe dit « de listes positives » aux termes duquel ce qui n'est pas expressément autorisé est interdit. Seuls les additifs dont les utilisations proposées sont considérées comme sûres figurent sur la liste de l'Union européenne (UE). L'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) évalue l'innocuité des additifs alimentaires à partir d'un dossier précisant la dénomination chimique de l'additif, le processus de fabrication, les méthodes d'analyse, la réaction et le devenir de cette substance dans les denrées alimentaires, la raison pour laquelle l'additif est employé, les utilisations proposées et les données toxicologiques. Les données toxicologiques doivent contenir des informations sur le métabolisme, la toxicité subchronique et chronique, le potentiel carcinogène et génotoxique, la toxicité pour la reproduction ou le développement et le cas échéant, d'autres études. À partir de ces données, l'EFSA fixe le seuil en-dessous duquel la consommation d'un additif peut être considérée comme sûre, c'est-à-dire la dose journalière admissible (DJA), la DJA étant la quantité d'un additif qu'un individu peut ingérer quotidiennement toute sa vie sans qu'il puisse en résulter un risque pour la santé. L'EFSA ne considère l'usage d'un additif proposé par les professionnels comme sûr que si l'exposition des consommateurs estimée sur la base des différents aliments consommés, susceptibles de contenir cet additif, reste inférieure à la DJA. Si cette dernière est dépassée, la Commission européenne et les États membres décident de restreindre ou de ne pas autoriser l'emploi de l'additif en question. Par conséquent, la présence d'un additif alimentaire doit être considérée comme sans danger, même pour des personnes qui consommeraient de grandes quantités d'aliments contenant chacun l'additif à la dose maximale autorisée. Chaque fois que nécessaire, les évaluations de sécurité précédentes ont été réexaminées et mises à jour afin de tenir compte des nouvelles informations scientifiques disponibles indiquant un risque sanitaire éventuel. Cela a conduit à retirer le colorant rouge 2G ou E 128 du marché en 2007. De nouvelles données scientifiques indiquaient que ce colorant était carcinogène.

Afin d'accélérer ce processus, la Commission européenne a établi des priorités en 2010 pour que l'EFSA réévalue la sécurité de tous les additifs alimentaires précédemment autorisés, en tenant compte des informations scientifiques les plus récentes. Parmi les additifs réévalués jusqu'à présent, elle a estimé que l'exposition humaine à trois colorants alimentaires pouvait être trop élevée et a réduit la DJA de ces colorants. En conséquence, en 2012, le niveau maximal autorisé dans les denrées alimentaires a été fortement réduit pour les colorants E 104 (jaune de quinoléine), E 110 (jaune orangé S) et E 124 (ponceau 4R). Dans d'autres cas, comme le caramel ou les additifs contenant de l'aluminium, la réévaluation a également conduit à une modification des critères de composition de ces additifs visant à limiter ou réduire la présence de certaines impuretés ou de contaminants posant un problème de sécurité. En matière d'information du consommateur, la présence de tout additif dans une denrée alimentaire doit être mentionnée sur la liste des ingrédients. Lorsque cela s'avère nécessaire, des mentions d'étiquetage obligatoires spécifiques sont requises pour prévenir le consommateur d'effets néfastes sur la santé. A titre d'exemple, la déclaration de l'origine d'un additif est requise au titre de l'étiquetage des allergènes, c'est le cas pour la lécithine issue de soja. De même, les denrées contenant des édulcorants portent des mentions d'avertissement lorsqu'elles contiennent de l'aspartame (source de phénylalanine interdite aux personnes atteintes de phénylcétonurie) ou une teneur supérieure à 10 % en polyols (une consommation excessive de ces denrées peut avoir des effets laxatifs). La réévaluation des additifs et la révision de leurs conditions d'emploi peuvent entraîner une évolution importante des recettes des aliments ; soit par la réduction des teneurs d'additifs utilisés (dans le cas du colorant lycopène, la teneur maximale autorisée dans les boissons aromatisées passera de 100 mg/l à 12 mg/l à partir du 1er juin 2013) ; soit par le remplacement d'additifs retirés de la liste de l'UE au profit d'autres additifs possédant des propriétés technologiques similaires (le kaolin et le silicate alumino-calcique, antimottants contenant de l'aluminium, ne sont plus autorisés en tant qu'additifs alimentaires). Sur la base des nouvelles évaluations de l'EFSA, la Commission européenne et les États membres peuvent décider conjointement de réviser les conditions d'utilisation actuelles des additifs et si nécessaire, retirer un additif de la liste de l'UE ou encore exiger une information obligatoire quant à ses effets néfastes pour la santé (notamment de certains groupes de consommateurs) afin de protéger ces derniers. Le programme de réévaluation des additifs, dont les résultats sont publiés au fur et à mesure dans les avis adoptés par l'EFSA, s'achèvera en 2020.

Données clés

Auteur : [Mme Sandrine Doucet](#)

Circonscription : Gironde (1^{re} circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 20671

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Économie sociale et solidaire et consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [12 mars 2013](#), page 2705

Réponse publiée au JO le : [13 août 2013](#), page 8759