

Chapitre complémentaire pour les guides d'autocontrôle – "Utilisation d'auxiliaires technologiques dans l'analyse des dangers lors de la production de denrées alimentaires "

Auxiliaires technologiques

Ce chapitre a pour objectif de rappeler les obligations (légales) en matière d'utilisation d'auxiliaires technologiques (AT). Il reprend aussi des informations sur l'utilisation sûre de substances utilisées comme auxiliaires technologiques et sur la sécurité des éventuels résidus lors de la production de denrées et d'ingrédients alimentaires.

1. Références

- Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
- Règlement (CE) 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil.
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
- Code de conduite du 5 décembre 2006 concernant l'emploi dans l'industrie alimentaire et l'industrie de l'alimentation animale de produits chimiques et l'utilisation de modèles d'avenant à la vente d'auxiliaires technologiques (repris en annexe de ce code de conduite).
- Avis 13-2011 du 14 octobre 2011 du Comité scientifique concernant l'évaluation des risques liés aux substances chimiques et biotechnologiques qui entrent en contact avec la chaîne alimentaire (dossier auto-saisine Sci Com 2010/08).
- Directive de la Commission du Codex Alimentarius (CAC/GL 75-2010) sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques.
- Directive 2009/32/CE relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients
- Circulaire PCCB/S3/CHX/1018782 relative à l'utilisation d'auxiliaires technologiques dans la préparation de denrées alimentaires
- Arrêté Royal du 25 novembre 1991 concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires

2. Définitions et explications

a. Définitions

Additif alimentaire : toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires (selon le règlement (CE) 1333/2008).

Ne sont pas considérés comme additifs alimentaires :

- i) les monosaccharides, disaccharides oligosaccharides et les denrées alimentaires contenant ces substances qui sont utilisées pour leurs propriétés édulcorantes ;
- ii) les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, y compris les arômes entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, utilisées en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire;
- iii) les substances entrant dans la composition d'une couche ou d'une enveloppe de protection ne faisant pas partie de l'aliment et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cet aliment ;
- iv) les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes ou de coings, ou de leur mélange, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium ('pectine liquide') ;
- v) les bases de gommes à mâcher ;
- vi) la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;
- vii) le chlorure d'ammonium;
- viii) le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;
- ix) les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels qui n'ont pas de fonction technologique;
- x) les caséinates et la caséine;
- xi) l'inuline;

Auxiliaire technologique : toute substance :

- i) non consommée comme ingrédient alimentaire en soi;
- ii) volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation ; et

iii) pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini (selon le règlement (CE) 1333/2008).

Solvant:

Toute substance propre à dissoudre une denrée alimentaire ou tout composant d'une denrées alimentaire, y compris tout agent contaminant présent dans ou sur cette denrée alimentaire.

Solvant d'extraction:

Un solvant utilisé au cours du processus d'extraction lors du traitement de matières premières, de denrées alimentaires, de composants ou d'ingrédients de ces produits, qui est éliminé mais qui peut avoir comme conséquence la présence, involontaire mais techniquement inévitable, de résidus ou de dérivés dans la denrée alimentaire ou l'ingrédient.

Food grade quality :

Bien que le terme soit souvent utilisé, il n'y a pas de cadre légal pour le concept de "food grade". Il n'y a pas de garantie que cette 'spécification' soit suffisante, en d'autres mots, qu'elle vous fournisse des informations sur l'analyse des dangers, les agréments ou autorisations du fournisseur par l'AFSCA, la traçabilité,...

Selon les lignes directrices du Codex, il s'agit de :

"Substances used as processing aids should be of food grade quality. This can be demonstrated by conforming to the applicable specifications of identity and purity recommended by the Codex Alimentarius Commission or, in the absence of such a specification, with an appropriate specification developed by responsible national or international bodies or suppliers."

(selon le document CAC/GL 75-2010 Guidelines on substances used as processing aids).

b. Explication : comment trancher entre additif, auxiliaire technologique et ingrédient ?

C'est à l'opérateur de déterminer si tel ou tel ingrédient est un additif, un auxiliaire technologique ou bien autre chose car il est le mieux placé pour savoir ce qui a été ajouté et/ou par la suite retiré et dans quel but.

Attention!

La loi ne peut être contournée en faisant passer, à tort, un auxiliaire technologique pour un additif ou un ingrédient. Ou bien le contraire : considérer, par erreur, un additif comme un auxiliaire technologique ou bien considérer, de manière erronée, un ingrédient comme un auxiliaire technologique. L'objectif n'est pas de contourner la loi et d'essayer d'échapper à l'étiquetage des additifs/ingrédients.

D'un point de vue juridique, la définition d'additif prime sur celle d'auxiliaire technologique. Il est donc logique et conseillé de d'abord vérifier si la "substance ajoutée" répond à la définition d'un additif et sous quelle classe fonctionnelle (voir annexe I du Règlement 1333/2008) la substance tombe (ex. agent d'enrobage, colorant, conservateur). Lors de l'utilisation d'additifs, il existe des dispositions particulières pour leur étiquetage et aussi des spécifications.

Si la substance ajoutée répond bien à la définition d'un additif, mais que cette substance ne se retrouve pas sous les numéros E, un dossier doit alors être rédigé et introduit auprès de la Commission européenne (DG SANTE) pour demander une autorisation d'utilisation en tant qu'additif alimentaire.

Si la substance ajoutée ne répond pas à la définition d'un additif et qu'il n'y a pas de classe fonctionnelle répondant à son utilisation, la question est de savoir si la substance ajoutée peut être un auxiliaire technologique ou un 'simple' ingrédient (nutriment, nouvel ingrédient,...). Il faut pour cela se baser sur la définition d'un auxiliaire technologique.

La définition d'un auxiliaire technologique parle de 'résidus'. On entend par là que l'opérateur a au moins essayé d'éliminer la substance ajoutée car des 'résidus' sont souvent la conséquence d'une étape d'élimination. Pour les auxiliaires technologiques il n'y a pas d'obligation d'étiquetage (à l'exception de l'information sur les allergènes).

En résumé :

Un additif n'est pas éliminé de la denrée. C'est un aspect important pour la commercialisation (car cet additif s'y trouve quand la denrée alimentaire est vendue) et pour le consommateur (qui le mangera).

Ce n'est pas valable pour les auxiliaires technologiques car l'opérateur qui ajoute un auxiliaire technologique, l'élimine aussi (par ex. via l'utilisation d'agents de clarification, de techniques de filtrage, de gaz refroidissant, de charbon actif pour la purification, ...). Les auxiliaires technologiques ne sont donc pas consommés par le consommateur, sauf si des résidus sont toujours présents après une étape visant à les éliminer. Précision importante : des résidus pourraient effectivement se retrouver dans la denrée mais uniquement si c'est techniquement inévitable.

Exemples :

(à compléter spécifiquement selon le guide validé)

3. L'utilisation d'auxiliaires technologiques

a. Obligations légales des opérateurs du secteur alimentaire

Les auxiliaires technologiques sont définis par le règlement 1333/2008 mais ne tombent pas sous son champ d'application. Ce règlement précise cependant que les auxiliaires technologiques ne peuvent présenter de risques sanitaires en cas de présence résiduelle inévitable de la substance ou de ses dérivés. A l'exception des enzymes, des biocides et des solvants d'extraction, il n'existe pas de cadre légal (ni européen, ni national) spécifique pour les auxiliaires technologiques. Ils tombent sous le règlement REACH 1907/2006, sauf pour les exceptions mentionnées ci-dessus.

Les opérateurs du secteur alimentaire qui utilisent des auxiliaires technologiques doivent réaliser dans leur plan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) une évaluation des dangers que représentent les résidus de ces auxiliaires ou de leurs dérivés lorsque leur présence résiduelle dans la denrée alimentaire est techniquement inévitable. Ils doivent offrir les garanties que l'utilisation des auxiliaires technologiques ne présente pas de dangers pour la sécurité alimentaire.

L'utilisation d'un auxiliaire technologique dépend du produit et du processus. Certaines substances seront actives à une concentration déterminée pour une denrée déterminée, en fonction de certains facteurs environnementaux, mais cette même concentration et ces mêmes facteurs environnementaux peuvent aussi être inadéquats pour une autre denrée alimentaire. L'utilisation et la sécurité d'utilisation d'un auxiliaire technologiques dépendent du processus, des facteurs de processus (pH, aw, T°, ...) et du produit. Chaque entreprise doit reprendre l'utilisation d'auxiliaires technologiques dans son étude HACCP vu le caractère spécifique produit-processus.

L'information suivante est nécessaire afin de pouvoir évaluer correctement les risques (cf. Avis 13 – 2011 du Comité scientifique) :

- Les impuretés présentes dans l'auxiliaire technologique,
- Les substances formées lors du processus de fabrication,
- L'interaction entre les substances,
- La réactivité chimique de l'auxiliaire technologique, qui modifie le produit alimentaire,
- La teneur en résidus dans l'aliment.

Si une substance est utilisée comme auxiliaire technologique et qu'elle est également autorisée comme additif pour lequel il existe déjà des spécifications (cf. règlement 231/2012), ces spécifications 'additifs' existantes, peuvent être reprises si la substance est utilisée comme AT.

Une dérogation à cette règle est par ex. possible lorsqu'une substance est ajoutée au début d'un processus (ex. pendant le nettoyage des matières premières). Il va sans dire que cela doit être couvert par son propre HACCP afin qu'il n'y ait aucun danger ni dans les étapes suivantes de la production, ni dans le produit fini et/ou dans les flux connexes destinés à l'alimentation animale.

Si l'utilisateur dispose de l'information reprise ci-dessus, l'utilisation de la substance peut être reprise dans son propre plan HACCP.

L'utilisation d'auxiliaires technologiques doit, avant tout, être 'sûre'. Outre l'information sur la pureté d'une substance, la formulation et la toxicologie, les aspects pratiques suivants peuvent préciser ce qu'on entend par le terme 'sûr' :

- Chaque entreprise fait un inventaire des auxiliaires technologiques utilisés dans le procédé de production de denrées alimentaires.
- Tous les auxiliaires technologiques repris dans l'inventaire sont pris en considération dans le plan HACCP spécifique à l'entreprise.
La sécurité et l'utilisation d'auxiliaires technologiques dépendent en effet du procédé, des facteurs de processus (pH, aw, T°, ...), des ingrédients ou de la matrice du produit.
- Les spécifications existantes pour les additifs sont appliquées si la substance est utilisée comme AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (avec possibilité de dérogation en fonction du stade de processus de production) et si c'est clairement justifié dans l'analyse des dangers. En outre, il faut tenir compte d'éventuels impacts sur l'alimentation pour animaux (par ex. les flux connexes produits).
- Les entreprises alimentaires demandent au moins un 'food grade' à leur(s) fournisseur(s) et signalent à leurs fournisseurs d'auxiliaires technologiques que les substances seront utilisées dans l'industrie alimentaire avec une description des étapes suivantes de production (chauffage jusqu'à une certaine température, pendant telle durée, en milieu acide, en présence d'autres substances,...), et à quelle étape l'auxiliaire technologique sera utilisé.

b. Principes repris dans le code de conduite

Les acheteurs de produits chimiques doivent, lors de la commande, mentionner expressément que les produits achetés seront utilisés dans la production de denrées alimentaires en tant qu'auxiliaires technologiques.

Pour les auxiliaires technologiques, pour lesquels il n'existe pas de cadre légal, les clauses contractuelles suivantes seront établies entre le client et le fournisseur :

- Les producteurs et distributeurs garantissent la traçabilité des auxiliaires technologiques,
- Les producteurs connaissent la provenance, les procédés et les applications de leurs produits,
- Les distributeurs connaissent la provenance et les applications de leurs produits,
- Les producteurs ne mettront sur le marché que des auxiliaires technologiques avec des spécifications sur base d'une évaluation des dangers axée sur les applications,
- Les accords entre acheteur et fournisseur seront faits sur base du modèle d'avenant annexé au code de conduite.

Les producteurs et distributeurs de produits chimiques à la destination précitée, tiendront l'entière responsabilité de leur évaluation des dangers (dans la terminologie HACCP) à la disposition de l'AFSCA.

La partie non-confidentielle de l'évaluation des dangers (en tout cas les contaminants potentiels et les éléments indésirables dans l'alimentation) sera communiquée par les producteurs et distributeurs de produits chimiques, à la destination précitée, à l'acheteur.

S'il devait y avoir des parties confidentielles, le producteur de ces produits chimiques doit alors introduire une demande de confidentialité pour certaines données, pertinentes pour la substance et cette demande doit être acceptée par les autorités compétentes (voir règlement 1907/2006 REACH, articles 118 et 119).

Si le producteur de produits chimiques n'est pas à même de présenter cette demande et l'approbation à l'acheteur qui le demande, il n'y a alors pas de parties confidentielles dans l'analyse des dangers et le producteur devrait mettre à disposition de son acheteur toutes les informations nécessaires disponibles.
