



Le nouveau règlement relatif aux spécifications des additifs alimentaires autorisés

Par Rachel TREBERT, responsable Développement Client Business Minerals SGS Multilab & responsable Développement Clients chimie industrielle - rachel.trebert@sgs.com

Le règlement (UE) N°231/2012 relatif aux spécifications des additifs alimentaires, publié le 22 mars 2012, est entré en vigueur le 1er décembre dernier. Les anciennes directives (Directives 2008/60/CE, 2008/84/CE et 2008/128/CE) auxquelles il fallait se reporter jusqu'à lors, sont maintenant abrogées. Depuis le 1er décembre, les spécifications du Règlement, texte unique, sont obligatoires et directement applicables dans tous les états membres.

Des spécifications relatives à quatre catégories d'information

Dans l'Union européenne, les additifs alimentaires légalement vendus et utilisés doivent être conformes à la législation, c'est-à-dire aux spécifications relatives aux quatre catégories d'information décrites dans la « fiche d'identité » ou « monographie » lui correspondant :

→ la définition de l'additif : son nom chimique, les synonymes, son poids moléculaire, sa composition (dont la spécification de sa teneur en pourcentage)...

→ la description : l'apparence sous laquelle se trouve l'additif : poudre, cristaux, liquide et sa couleur ;

→ l'identification : les paramètres ou tests d'identification simples et spécifiques de chaque additif sont décrits : solubilité, viscosité, pouvoir rotatoire spécifique, spectrométrie, intervalle de fusion...

→ les critères de pureté : ils sont spécifiques et pertinents pour chaque additif alimentaire, comme la teneur en eau, les limites maximales en certaines impuretés, métaux... Ces différents critères doivent alors être vérifiés par la mise en place d'analyses que le groupe SGS peut vous proposer au sein de son laboratoire prestataire de service, SGS MULTILAB Rouen.

Une mise à jour significative de la liste des additifs alimentaires autorisés

Les spécifications d'une série d'additifs alimentaires ont été revues sur la base de nouvelles connaissances scientifiques. Le consommateur est aujourd'hui par exemple mieux protégé contre la contamination d'additifs par l'aluminium, notamment grâce au critère de pureté pour l'aluminium dans les phosphates de calcium et le citrate de calcium. Une norme permanente est établie pour la présence de pentachlorophénol dans la gomme de guar et une teneur maximale en 3-MCPD a été fixée dans le glycérol (E422)

Un microsite dédié à la série des évaporateurs EZ

Genevac a créé un microsite web dédié, afin de permettre aux utilisateurs d'accéder facilement aux informations essentielles concernant sa série phare EZ-2 d'évaporateurs compacts de paillasse. Les visiteurs du site www.evaporatorinfo.com/info_fr.htm peuvent télécharger la notice technique EZ-2, visionner une vidéo ou télécharger des notes d'applications sur l'élimination sûre d'acides puissants, le screening de métabolites ou la préparation d'échantillons pour l'analyse environnementale

Pour en savoir plus :

Genevac
Tel +44 (0) 1473 240000
Fax +44 (0) 1473 461176
salesinfo@genevac.co.uk
contact France : Antoine Babin
ababin@genevac.com ou +33 6 59 82 41 54

afin d'éviter un niveau de contamination des denrées alimentaires finales plus élevé que le niveau autorisé, compte tenu du facteur de dilution.

De nouveaux additifs autorisés bénéficient à présent de spécifications comme les glycosides de stéviol (édulcorant) ou le copolymère de méthacrylate basique (agent d'enrobage). D'autre part, les spécifications des additifs qui ne sont plus utilisés (comme la bentonite E558) n'ont pas été reprises dans le règlement.

Une harmonisation avec les spécifications du Codex Alimentarius

Pour un certain nombre d'additifs, il a été pris en compte les spécifications et les

techniques d'analyse figurant dans le Codex Alimentarius, norme internationale issue du travail du comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires. De ce fait, il n'est plus fait référence au terme « métaux lourds », relatif à une méthode générale mais aux noms spécifiques des différents métaux lourds pertinents. De plus, plusieurs limites maximales de ces métaux lourds ont été diminuées, ces adaptations étant bénéfiques pour le consommateur.

Des informations plus précises et plus pertinentes

Des informations concernant le processus de production, les matières premières utilisées

ou encore les techniques analytiques ont été ajoutées, corrigées, réactualisées ou encore plus détaillées. Ainsi la méthode d'estimation de la teneur en eau du xylitol (E967) par une perte à la dessiccation a été remplacée par une méthode Karl Fischer plus appropriée et le facteur de calcul pour la détermination de la teneur en thaumatine (E957) sur la base de la teneur en azote a été corrigé. Enfin, certains critères d'analyse non adaptés ou obsolètes ont été remplacés par des critères plus pertinents : correction de la valeur d'absorption spécifique pour l'additif alpha-tocophérol (vitamine E, E307) ou encore remplacement de la détermination du point de sublimation pour l'acide sorbique (E200) par celle de la solubilité de cet additif.

Ces nouvelles spécifications, plus précises, plus spécifiques et plus pertinentes, viennent accroître la sécurité des additifs alimentaires et sont bénéfiques pour le consommateur



**Forum
LABO &
BIOTECH**

4-7 Juin 2013 - Porte de Versailles
HALL 3, STAND B30 C31



RAININ
Pipetting 360°

Pipet-Lite™ Rainin XLS™

Contre les TMS - Optez pour l'ergonomie

- ✓ Ressort plus léger - forces réduites
- ✓ Ergonomie et manipulation améliorées
- ✓ Joint plus souple
- ✓ Justesse et précision



Mettler-Toledo SAS

N° Indigo 0 820 22 90 92

0,09 € TTC / MN

► www.mt.com/Rainin

www.commodite.fr - 2013



