



## Campagne de contrôle Additifs alimentaires 2013

La présente campagne a été effectuée par des agents du Service de la Sécurité Alimentaire, Direction de la Santé du Ministère de la Santé, dans le courant de l'année 2013.

### 1. Champ d'application

L'objectif de cette campagne était de contrôler le respect des limites maximales dans les denrées alimentaires en fonction des réglementations existantes dans le domaine.

#### **Evaluation**

Les additifs alimentaires recherchés étaient :

- Les sulfites
- Les édulcorants :
  - l'aspartame (E 951),
  - l'acésulfam K (E 950),
  - le cyclamate (E 952),
  - la saccharin (E 954)
- Les conservateurs :
  - acide benzoïque (E 210),
  - acide sorbique (E 200),
  - PHB.
- L'arôme : la coumarine
- L'exhausteur de goût : le glutamate (E 620-625)

### 2. Réglementation

Le règlement (CE) n°1333/2008 du 16 décembre 2008 fixe les teneurs maximales en additifs alimentaires dans les denrées alimentaires.

Le règlement (CE) n°1334/2008 du 16 décembre 2008 et ses règlements d'exécution fixe les teneurs maximales en arômes dans les denrées alimentaires.

### 3. Les méthodes

#### **Echantillonnage**

Le Service de la sécurité alimentaire a effectué les prélèvements de manière sélective au niveau des distributeurs, des détaillants et du marché luxembourgeois.

#### **Méthodes analytiques**

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-00	10/12/2013	Page 1/4



**Les sulfites** : Le Laboratoire National de Santé a effectué la plupart des échantillons en utilisant la méthode enzymatique. Par contre, le Laboratoire Eurofins Nantes (France) a réalisé les analyses suivant la méthode de Monier Williams.

**L'exhausteur de goût** : Les échantillons ont été effectués à l'aide de la méthode enzymatique par le Laboratoire National de Santé.

**L'arôme, les édulcorants et les conservateurs**: Les échantillons ont été effectués par le Laboratoire National de Santé par HPLC-UV.

#### 4. Les résultats

Analyses	Matrice	Nbre éch	% conformité		%NC	Action
			Conforme	Conforme en tenant compte de l'incertitude analytique		
<b>Sulfites</b>	confiseries	16	100%	/	0%	/
	crustacées	12	91.6%	/	8.3%	Rappel
	épices	15	93.33%	/	6.67%	Rappel
	farine	3	100%	/	0%	/
	fruits séchés	11	90.9%	/	9%	Ré-étiquetage
	pâtisseries	10	100%	/	0%	/
	Plats préparés crus	9	100%	/	0%	/
	Plats préparés cuits	7	100%	/	0%	/
	vin	15	100%	/	0%	/
<b>Acesulfame K</b>	Boisson non alcoolique	20	100%	/	0%	/
<b>Aspartame</b>	Boisson non alcoolique	20	100%	/	0%	/
<b>Cyclamate</b>	Boisson non alcoolique	10	100%	/	0%	/
<b>Saccharine</b>	Boisson non alcoolique	20	100%	/	0%	/
<b>Acide sorbique E210</b>	Boisson non alcoolique	10	100%	/	0%	/
<b>Acide benzoïque</b>	Boisson non alcoolique	10	100%	/	0%	/
<b>Derivé de p-hydroxybenzoate (PHB)</b>	Boisson non alcoolique	10	100%	/	0%	/
<b>Glutamate monosodique</b>	Boisson non alcoolique	10	90%	/	0%	/
<b>Coumarine</b>	Produits de boulangeries fins	20	95%	/	5%	Produit saisonnier - hors de la saison - retrait
<b>Total échantillons</b>		<b>228</b>	<b>2.2%</b>	<b>/</b>	<b>7%</b>	<b>/</b>



## 5. Conclusions

Lors de la campagne de contrôle des **sulfites**, trois échantillons n'étaient pas conformes en ce qui concerne l'étiquetage des sulfites conformément à la directive (CE) n°2003/89 du 10 novembre 2003 (transposée par le règlement grand-ducal du 3 février 2005). Parmi ces trois échantillons, celui de la catégorie épices a également dépassé la teneur maximale autorisée en sulfites conformément au règlement (CE) n°1333/2008 du 16 décembre 2008. Un rappel a été entamé pour deux échantillons. Par contre, la troisième non-conformité a été constatée lors d'un contrôle à l'importation, donc nous avons exigé un ré-étiquetage du produit.

Tous les échantillons analysés pour contrôler les **édulcorants** (cyclamate, saccharine, aspartame, acésulfame K), les conservateurs (acide sorbique, acide benzoïque et PHB) et le **glutamate** monosodique ont été conformes par rapport au règlement (CE) n°1333/2008 du 16 décembre 2008.

Dans le cadre du contrôle de l'arôme **coumarine**, nous avons constaté qu'un échantillon du type produit boulangerie saisonnier dont l'étiquetage indique la présence de cannelle a été mis sur le marché après la saison de Noël.

La teneur maximale autorisée pour les produits boulangerie saisonniers est 3,3 plus élevée que pour les autres produits de boulangerie fine. La consommation des produits de Noël devrait être limitée à la saison afin de restreindre l'exposition trop élevée en coumarine. Pour cette raison, nous avons demandé le retrait du produit.

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-00	10/12/2013	Page 3/4



## 6. Détails résultats analyses

/

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-00	10/12/2013	<b>Page 4/4</b>