



Campagne de contrôle Améliorants alimentaires – 2024

La présente campagne de contrôle a été effectuée par des agents de la Division sécurité chaîne alimentaire de l'Administration luxembourgeoise, vétérinaire et alimentaire (ALVA), dans le courant de l'année 2024.

1. Champ d'application et réglementation

L'objectif de cette campagne était la vérification de la conformité du marché luxembourgeois en ce qui concerne la mise en application de la législation sur les additifs alimentaires et les arômes.

Les contrôles des agents d'amélioration se basent sur les règlements suivants :

1. le règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires¹ ;
2. le règlement (CE) n°1334/2008 du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires² ;
3. le règlement (UE) n°231/2012 du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) no 1333/2008³ ;
4. le règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire⁴.

Le règlement (CE) n°1333/2008 règle l'utilisation des additifs alimentaires, qui fixe des limites maximales pour des catégories de denrées alimentaires. Les contrôles analytiques ciblent la vérification de ces limites maximales ou l'absence des additifs alimentaires non-autorisés. Le contrôle étiquetage (1169/2011) se base sur le règlement (CE) n°1333/2008 et le règlement (UE) N°231/2012 pour la vérification des obligations au niveau des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires et les additifs alimentaires respectivement les préparations des additifs alimentaires.

Le règlement (CE) n°1334/2008 fixe des limites maximales pour des substances aromatisantes potentiellement dangereuses qui sont naturellement présentes dans des ingrédients.

Les arômes de fumée réglementés par le règlement (CE) 2065/2003 ont été interdits [(CE) 2024/2067], comme un risque pour le consommateur ne peut pas être exclu suite à une nouvelle manière d'évaluer le risque.⁵

¹ <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>

² <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1334/oj>

³ <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>

⁴ <http://data.europa.eu/eli/reg/2002/178/oj>

⁵ <https://www.efsa.europa.eu/fr/news/smoke-flavourings-qa-wim-mennes-efsas-working-group-chair-flavourings>



1.1. Evaluation

Présentation et/ou explication des analyses/contrôles effectué(e)s.

Améliorants ou groupe d'améliorants	Matrice	Objectif du contrôle analytique
Conservateurs : Acide benzoïque, Benzoates (E 210-E 212) Acide sorbique, Sorbates (E 200-E 202) p-hydroxy- benzoates (PHB) (E 214-E 219)	1. Aliments pour enfants bas âge 2. Crustacées 3. Thon frais 4. Concentré de tomates 5. Boissons aromatisées (non EU)	Les benzoates inhibent la croissance des bactéries et des champignons, donc ils ont un effet bactériostatique et fongistatique. Les sorbates inhibent la croissance des moisissures et des levures. Ces deux conservateurs sont également présents naturellement dans certains fruits. Les PHB ont un effet inhibiteur sur les germes surtout les moisissures.
Nitrites/nitrates	1. Produit ou préparation de viande (Jambon cru/cuit) 2. Thon en conserve	Les sels de nitrite et de nitrate sont surtout utilisés pour conserver des denrées alimentaires. Ces sels sont principalement utilisés dans des produits de viande pour inhiber le <i>Clostridium botulinum</i> , pour préserver la couleur rouge et pour donner une certaine saveur. L'activité conservatrice des nitrates est limitée à la diminution de l'activité de l'eau. Afin d'avoir un effet bactéricide, les nitrates doivent être transformés en nitrites. Les denrées alimentaires contenant naturellement des nitrates (comme les épinards) peuvent également présenter une transformation des nitrates en nitrites sous certaines conditions, par exemple le chauffage sur une longue durée ou le réchauffage. La formation des nitrosamines à partir des nitrites et des amines secondaires est préoccupante car certains sont cancérigènes.
Sulfites (E 220-228)	1. Jus de légumes 2. Crustacées	Les sulfites peuvent être utilisés pour ses différentes fonctions comme conservateur, antioxydants, stabilisateur de couleur. En outre, les sulfites appartiennent aux allergènes.
Colorants autorisés	1. Macarons 2. Herbes aromat. /Épices 3. Sauces Wasabi	Les campagnes de contrôle pour les colorants alimentaires sont maintenues. Cette année les colorants dans les épices (ensemble avec les colorants interdits) ont été ciblés.
Colorants interdits	1. Épices 2. Boissons aromatisées (non EU)	Ces colorants interdits (Sudans, Para Red, etc.) présentent un risque pour la santé, car ils sont potentiellement cancérigènes.
Édulcorants	1. Confiserie (bonbons) 2. Boissons aromatisées (non EU)	De manière générale, l'utilisation des édulcorants est uniquement permise si une des deux conditions suivantes est remplies : - denrée alimentaire sans sucres ajoutés

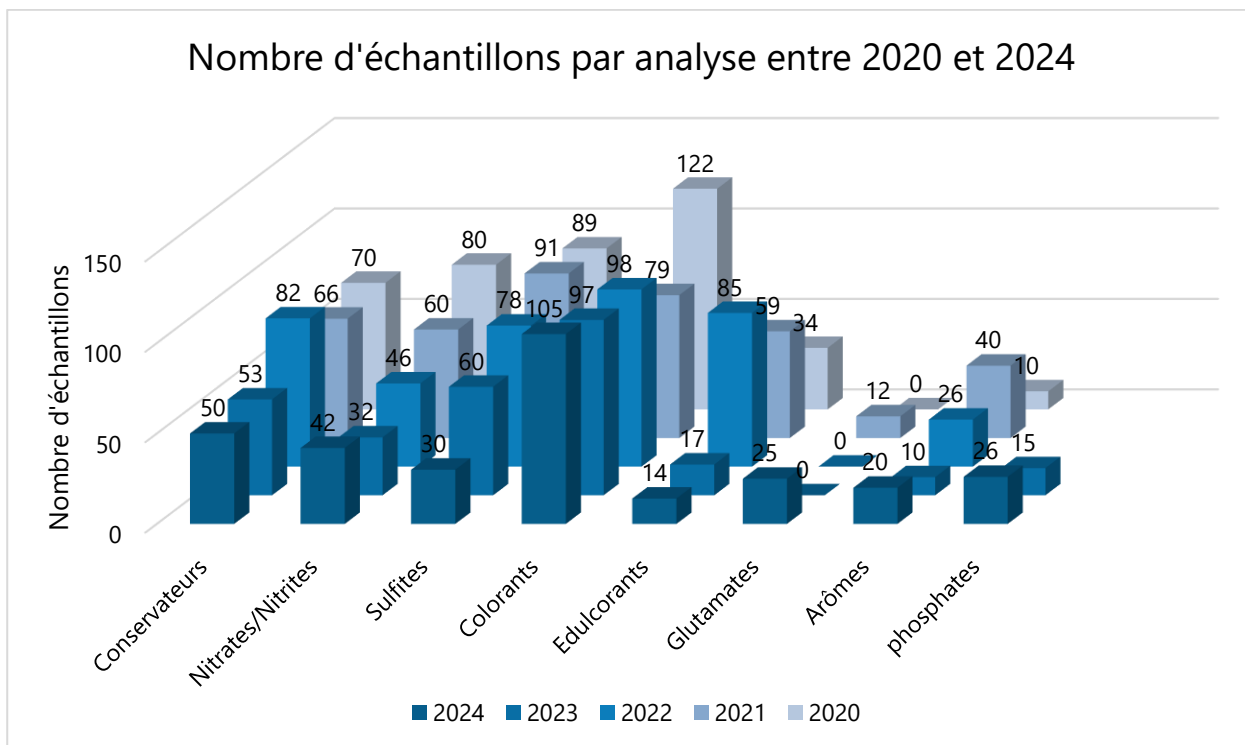


		- denrée alimentaire à valeur énergétique réduite (= une réduction d'au moins 30 % de la valeur énergétique)
Glutamate	1. Jus de légumes 2. Sauce Wasabi	Le glutamate est un exhausteur de goût, aussi naturellement présent. Il peut être ajouté comme additif, mais également comme extrait de levure. Certaines personnes manifestent une intolérance.
Phosphates	1. Jambon cru/cuit 2. Crustacées	Les phosphates font que l'eau est retenue dans les viandes, saucisses, crevettes (affermissant). Ceci peut mener à un poids plus favorable, ce qui pourrait être un indice d'une fraude alimentaire potentielle. Dû au phosphore naturellement présent dans le muscle et dû à des résultats que qualitatives des polyphosphates l'interprétation des résultats est difficile.
Arômes	1. Pulégone dans bonbons menthe 2. Caféine dans produits 'décaféinisé'	La pulégone et la caféine font partie du programme de monitoring de la Commission européenne. La pulégone est naturellement présente dans la menthe. Comme la pulégone a des effets nocifs, il y a des limites maximales pour produits contenant de la menthe.

2. Les résultats

2.1. Les tableaux récapitulatifs sur plusieurs années

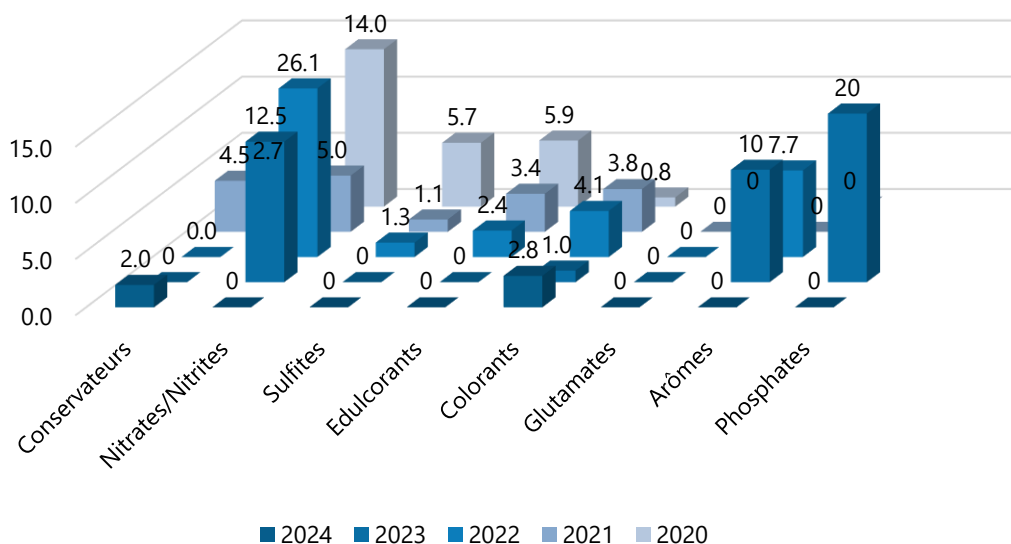
2.1.1. Nombre d'échantillons par analyse





2.1.2. Pourcentage de non-conformité par analyse

Pourcentage de non-conformité par analyse entre 2020 et 2024



2.2. Tableaux récapitulatifs pour le contrôle de l'étiquetage des additifs

Check liste additifs dans produit fini	Année			
	2021	2022	2023	2024
Nombre de contrôles	20	9	30	24

En ce qui concerne les contrôles étiquetage, il est à noter que ces contrôles sont majoritairement effectués sur des échantillons prévus pour un contrôle analytique. Un contrôle était uniquement effectué si une non-conformité au niveau étiquetage global a été détectée. Il s'agit donc d'un contrôle ciblé, ce qui explique le taux de non-conformité élevé (33 %) en 2024.

On observe souvent l'absence des catégories fonctionnelles devant les additifs alimentaires. Beaucoup de non-conformités sont dues à des produits (snacks, boissons) importés directement des États-Unis et autres pays tiers ou certains additifs (colorants E102, E110 ou conservateurs sont permis) qui ne sont néanmoins pas autorisés dans l'Union européenne. Les exploitants ont été informés afin de prendre les mesures nécessaires.



2.3. Résultats des analyses

Analyses	Nombre d'échantillons	% conformité	% conforme avec incertitude analytique	% non-conforme	Action
Conservateurs	50	96%	2%	2%	
Jus de fruits	15	100 %			
Crustacées	10	100 %			
Thon frais	10	100 %			
Concentré de tomates	10	90%		10%	Rapport avec mesures correctives
Boissons aromatisées (non EU)	5	80%	20%		
Nitrites/Nitrates	42	100%			
Produit ou préparation de viande (Jambon cru/cuit)	27	100 %			
Thon en conserve	15	100 %			
Sulfites	30	100%			
Jus de légumes	15	100%			
Crustacées	15	100%			
Colorants alimentaires	90	95.6%	1.1%	3.3%	
Macarons	20	80%	5%	15%	Rapports avec mesures correctives
Pâtisserie	5	100%			
Aliments pour nourrissons	10	100%			
Algues séchées	5	100%			
Crustacées	10	100%			
Confiserie (bonbons)	10	100%			
Boissons aromatisées (non EU)	4	100%			
Epices / herbes aromatiques	15	100%			
Sauces Wasabi	11	100%			
Colorants interdits	15	100%			
Épices	11	100%			
Boissons aromatisées (non EU)	4	100%			
Edulcorants	14	100%			
Confiserie (bonbons)	10	100%			
Boissons aromatisées (non EU)	4	100%			
Glutamate	25	100%			
Jus de légumes	15	100%			
Sauce Wasabi	10	100%			



Analyses	Nombre d'échantillons	% conformité	% conforme avec incertitude analytique	% non-conforme	Action
Phosphates	26	100%			
Jambon cru/cuit	15	100%			
Crustacées	11	100 %			
Arômes	20	100%			
Pulégone dans bonbons menthe	10	100%			
Caféine dans produits 'décaféinisé'	10	100%			
Grand TOTAL	312	98.1%	0.6%	1.3%	

3. Conclusions

En ce qui concerne les denrées alimentaires issues des grands producteurs européens, les conditions d'utilisation et les limites réglementaires applicables aux additifs sont globalement bien respectées.

Pour les produits issus de la production locale et artisanale, les résultats sont également satisfaisants dans leur ensemble. Quelques dépassements des limites autorisées ont toutefois été constatés chez certains producteurs locaux, notamment artisanaux. Ces non-conformités semblent principalement liées à une connaissance insuffisante des exigences réglementaires applicables. Au total, trois échantillons ont été déclarés non conformes pour ce motif.

Par ailleurs, deux échantillons de produits originaires de pays hors de l'Union européenne ont révélé la présence d'additifs non déclarés sur l'étiquetage ou non autorisés par la législation européenne.

Enfin, le programme facultatif de surveillance (« monitoring ») de la Commission européenne portait notamment sur les additifs E102, E124 et E142, ainsi que sur la caféine et la pulégone. L'ensemble des échantillons analysés dans le cadre de ce programme était conforme.

4. Recommandations

La surveillance de la production locale et artisanale reste un élément important du dispositif de contrôle et devra être poursuivie.

Une attention particulière doit également être accordée aux produits importés et commercialisés par des opérateurs locaux. La maîtrise des exigences réglementaires européennes peut en effet varier selon les opérateurs, tandis que certains produits, notamment en fonction de leur origine, présentent encore des non-conformités au regard de la législation européenne. Le maintien de contrôles ciblés dans ce domaine demeure dès lors essentiel pour garantir un niveau élevé de protection des consommateurs.