

## **Le clean labelling n'est pas toujours aussi propre qu'il n'y paraît.**

L'AFSCA constate que les entreprises du secteur alimentaire ont tendance à éviter d'apposer des numéros E sur les étiquettes des produits alimentaires et à vendre des produits avec ce que l'on appelle une "clean label". Toutefois, cela peut entraîner des erreurs dans l'étiquetage des denrées alimentaires ou même dans l'utilisation d'additifs illégaux, qui ne répondent pas aux exigences de la législation sur les additifs alimentaires.

Dans le contexte de cette tendance clean labelling, les ingrédients particuliers apparaissant sur l'étiquette de divers produits alimentaires, tels que le vinaigre tamponné, l'extrait de légumes (épinards, bette à carde, ...) ou les fruits (agrumes, grenade, ...), l'extrait de levure, la fibre de bambou, le sucre fermenté, arôme naturel)... Ces ingrédients donnent au produit final une impression «de naturel» et sont commercialisés comme des produits naturels, bien qu'ils aient été recommandés au producteur dans le but d'assurer une meilleure conservation, maintien de la couleur,....

Il s'agit clairement d' *« ingrédients qui ne sont pas typiquement utilisés comme ingrédient alimentaire et qui sont délibérément ajoutés aux denrées alimentaires à des fins technologiques et deviennent un ingrédient de ces aliments »*, c'est-à-dire des additifs. Ces ingrédients remplissent la fonction des numéros E omis volontairement, à la différence qu'ils ne sont pas contrôlés par le producteur en termes de pureté, de concentration, de sécurité ... et qu'ils ne sont pas mentionnés en tant qu'additif sur l'étiquette. En plus d'un risque potentiel pour la sécurité alimentaire, les opérateurs qui utilisent ces ingrédients et les consommateurs sont également trompés.

Le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale de la Commission européenne a publié à plusieurs reprises une déclaration sur ce point ([https://webgate.ec.europa.eu/foods\\_system/main/index.cfm](https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/index.cfm): cliquer sur « documents » pour les déclarations concernant les additifs alimentaires à partir de 2010) :

Le Comité permanent a décidé le 14/12/2006 que l'utilisation d'un extrait d'épinard à haute teneur en nitrates dans un but technologique spécifique de conservation est une utilisation délibérée d'un additif alimentaire. Une telle utilisation d'un additif alimentaire doit à la fois respecter la législation sur les additifs alimentaires et figurer sur l'étiquette conformément à la législation applicable en matière d'étiquetage des denrées alimentaires. Voir également la question 3.1 de la FAQ Additifs <http://www.favv-afsc.fgov.be/professionnels/denreesalimentaires/additifs/>.

Le 19/05/2010, le Comité permanent s'est exprimé sur le fait que les nitrates contenus dans des extraits de plantes (par exemple, les épinards) peuvent être transformés en nitrites par fermentation microbiologique avant leur utilisation dans la préparation d'un aliment. Les nitrites dans le bouillon fermenté joueront un rôle technologique dans le produit final, tel que la conservation et la stabilisation de la couleur, et peuvent donc être utilisés délibérément comme additif alimentaire. Par conséquent, ces nitrites doivent être conformes à la législation sur les additifs alimentaires et aux critères de pureté fixés par la loi. Il faut également veiller à ce que le taux de nitrites ajouté ne dépasse pas le niveau maximum autorisé.

Voir:

[https://webgate.ec.europa.eu/foods\\_system/main/?event=document.view&identifieur=16042&documentTypeIdentifieur=57](https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=document.view&identifieur=16042&documentTypeIdentifieur=57)

Le 17 septembre 2014, le Comité permanent a adopté une position confirmant et élargissant les positions de 2006 et 2010 d'extraits fermentés ou non fermentés riches en nitrates / nitrites à l'utilisation générale d'extraits de plantes riches en substances qui, après avoir été ajoutés à des aliments peuvent remplir une fonction technologique.

Voir:

[https://webgate.ec.europa.eu/foods\\_system/main/?event=document.view&identifiantTypIdentifiant=5](https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=document.view&identifiantTypIdentifiant=5)