

## LES ADDITIFS

Un additif alimentaire est une substance utilisée dans un but technologique afin d'améliorer les qualités (gustatives, texturantes, conservation, aspect) d'un produit<sup>1</sup>. Il existe 5 principales catégories d'additifs :

- les colorants
- les conservateurs
- les agents de texture
- les édulcorants
- les antioxydants

### COMMENT LES REPÉRER SUR LES PRODUITS ?

L'utilisation d'un additif est réglementée et doit être désignée dans la liste des ingrédients<sup>1</sup>. L'étiquetage doit mentionner :

- la fonction de l'additif (colorant, conservateur, etc.),
- la substance utilisée définie par le code « E » suivi de 3 ou 4 chiffres ou par son nom.

Les chiffres derrière le « E » permettent de distinguer les différents types d'additifs, par exemple pour les principaux : colorants (E100), conservateurs (E200), antioxydants (E300), agents de texture (E400), les exhausteurs de goût (E600), etc.

### PEUVENT-ILS ENGENDRER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES ?

Le risque d'allergie est un critère pris en compte par l'EFSA lors de l'évaluation des additifs. Ce critère est déterminant pour autoriser la mise sur le marché et évaluer la dose maximale à respecter. Ainsi, la grande majorité des additifs alimentaires ne sont pas allergisants. À ce jour, seuls certains additifs comme les sulfites font partie des allergènes.

#### ➔ Point sur<sup>1,2</sup>...

Seuls les additifs favorablement évalués par l'EFSA sont autorisés. Les additifs autorisés se voient attribuer un numéro E. Une liste définit les aliments dans lesquels ils peuvent être ajoutés et les doses maximales à ne pas dépasser. Aujourd'hui, environ 330 additifs alimentaires sont autorisés.

## LES ARÔMES



Un arôme est une substance utilisée pour améliorer ou modifier l'odeur et/ou le goût d'un produit. Il n'apporte pas de calories. Il existe différents types d'arômes<sup>3</sup> :

- Les arômes naturels : extraits de produits d'origine végétale (fruits, légumes, etc.), animale (lait, produits de la mer, etc.) ou microbiologique<sup>4</sup>.
- Les arômes de synthèse : issus d'une synthèse chimique.

### COMMENT LES REPÉRER SUR LES PRODUITS ?

L'utilisation des arômes est réglementée et doit être désignée dans la liste des ingrédients. Exemple pour le goût vanille :

- Pour un arôme naturel : « Arôme naturel », « Arôme naturel Vanille », « Arôme naturel de Vanille »,
- Pour les autres types d'arôme : « Arômes », « Arômes Vanille ».

Si l'arôme est issu d'une matière première pouvant contenir des allergènes (comme certains poissons), cette information devra être mentionnée dans la liste des ingrédients.

### NE PAS CONFONDRE

- Arôme et additif : l'additif est ajouté aux aliments dans un but technologique, tel que la conservation de l'aliment,
- Arôme et exhausteur de goût : l'exhausteur de goût renforce le goût et/ou l'odeur d'un aliment,
- Arôme et édulcorant : l'édulcorant sert à donner une saveur sucrée à l'aliment.

#### ➔ Bon à savoir<sup>3</sup>

Sont exclus de la catégorie des arômes :

- Le sucre
- Le sel
- Les aromates, épices et fines herbes qui ne sont pas considérés comme des arômes.

1. DGCCRF. Additifs alimentaires : conditions et modalités d'utilisation, sur <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Fiches-pratiques/additifs-alimentaires-conditions-et-modalites-utilisation>. 2. ANSES. Le point sur les additifs alimentaires, sur <https://www.anses.fr/fr/content/le-point-sur-les-additifs-alimentaires>. 3. DGCCRF. Évolutions réglementaires en matière d'arômes, sur [https://www.economie.gouv.fr/files/directions\\_services/dgccrf/manifestations/colloques/aromes\\_alimentaires/04\\_mainguet.pdf](https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/dgccrf/manifestations/colloques/aromes_alimentaires/04_mainguet.pdf). 4. EUR-LEX. RÈGLEMENT (CE) N°1334/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008, sur <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32008R1334>