



Circulaire relative aux additifs autorisés dans les préparations de viande

Référence	PCCB/S3/1300795	Date	06/10/2021
Version actuelle	2.0	Applicable à partir de	Date de publication
Mots-clés	Additif, préparation de viande, principe de transfert		

Rédigé par	Approuvé par
Rasschaert Leen, attaché	Heymans Jean-François, directeur général

1. But

La circulaire a pour but d'éclaircir les règles qui sont d'application pour l'emploi d'additifs lors de la fabrication de préparations de viande, en particulier lorsqu'il s'agit de produits de type « américain préparé », « filet américain », « steak tartare », « spread », « salade cannibal »... Elle vise à aider les opérateurs à implémenter correctement la législation relative aux additifs qui est basée sur la **description** des produits et non sur leurs dénominations. Cette description s'applique aux produits au moment où ils sont mis sur le marché.

2. Champ d'application

La présente circulaire s'applique à toutes les entreprises du secteur alimentaire établies en Belgique qui fabriquent et/ou commercialisent des préparations de viande.

3. Références

3.1. Législation

Règlement européen (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:02004R0852-20210324>)

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A02004R0853-20210101&qid=1630049784741>)

Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?qid=1630049910469&uri=CELEX%3A02008R1333-20201223>)

Arrêté royal du 17 septembre 2014 relatif aux additifs alimentaires, portant exécution du règlement (CE) N° 1333/2008.

(https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/kb_17_09_2014_nl_fr.pdf)

3.2. Autres

Document d'orientation de la Commission Européenne décrivant les catégories de denrées alimentaires de l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008 : https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en

Document d'orientation de la Commission Européenne concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en

Circulaire relative aux ingrédients « clean label »: <https://www.favv-afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/circulaires/default.asp#A1600579>

Questions fréquemment posées et réponses concernant les additifs et la législation sur les additifs : https://www.favv-afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/additifs/documents/2018_11_27_faq_additif_2018_fr_v2_1_000.pdf

4. Définitions et abréviations

Additif alimentaire : toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires (Règlement (CE) n° 1333/2008, article 3, point 2, a).

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.

Denrée alimentaire non transformée : toute denrée alimentaire qui n'a subi aucun traitement entraînant une modification sensible de l'état initial de l'aliment; à cet égard, les opérations suivantes ne sont pas considérées comme entraînant une modification sensible: division, séparation, tranchage, désossement, hachage, écorchement, épluchage, pelage, mouture, découpage, lavage, parage, surgélation, congélation, réfrigération, broyage, décorticage, conditionnement ou déconditionnement (Règlement (CE) n° 1333/2008, article 3, point 2).

Denrée alimentaire composée : une denrée constituée de plus d'un ingrédient qui pourrait appartenir à différentes catégories de denrées alimentaires (au sens de l'annexe II, partie E du Règlement (CE) n° 1333/2008).

Préparations de viande : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche (Règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, point 1, 1.15).

Les préparations de viandes peuvent relever de la définition des « produits non transformés » ou de celle des « produits transformés ». Par exemple, des préparations de viandes relèvent de la définition des « produits transformés » si les actions reprises dans la définition de la « transformation » qui sont appliquées sont insuffisantes pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et si la surface de coupe à cœur permet de constater que le produit a les caractéristiques de la viande fraîche.

Produits à base de viande : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche (Règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, point 7, 7.1). Tous les produits à base de viande répondent à la définition des « produits transformés ».

Quantum satis : aucune limite numérique maximale n'est fixée et les substances sont employées conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en quantité n'excédant pas ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet désiré et pour autant que le consommateur ne soit pas induit en erreur (Règlement (CE) n° 1333/2008, article 3, point 2).

Transformation : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés (Règlement (CE) n° 852/2004, article 2, point 1, m).

5. Les additifs autorisés dans les préparations de viande

L'utilisation d'additifs alimentaires doit être sûre et doit répondre à un besoin technologique. La liste des additifs alimentaires autorisés est mentionnée à l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008. Seuls les additifs repris dans cette liste peuvent être employés dans les denrées alimentaires moyennant le respect des conditions d'utilisation qui y sont fixées. Ce qui n'est pas explicitement autorisé est donc interdit. La liste des additifs autorisés est établie en fonction de la catégorie à laquelle appartient la denrée alimentaire. On vise ici une **utilisation de l'additif en tant que tel dans ou sur** la denrée alimentaire.

Les préparations de viande appartiennent à la catégorie 8.2 « Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004 ». Les seuls additifs autorisés à être employés dans les préparations de viande ainsi que les conditions de leur utilisation sont repris dans l'annexe. Une description des préparations de viande qui sont reprises dans l'annexe est accessible dans le document d'orientation décrivant les catégories de denrées alimentaires de l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008 qui est publié sur le site de la Commission Européenne : https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en.

Les préparations de viande sont des denrées alimentaires qui n'ont subi aucune transformation à cœur de sorte qu'elles conservent les caractéristiques de la viande fraîche. Ce sont des produits pour lesquels la liste des additifs alimentaires autorisés est plus restrictive que pour les produits à base de viande.

6. Le principe de transfert appliqué aux préparations de viande

Un document d'orientation sur le principe de transfert pour les additifs est cours d'élaboration par la Commission Européenne. La présente circulaire sera donc révisée sur base de la publication de ce document d'orientation.

La présence d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires autres que ceux qui sont spécifiés à l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008 peut être acceptée en vertu du principe de transfert tel qu'expliqué à l'article 18 du règlement précité. On vise ici un **additif qui n'est pas ajouté en tant que tel dans** la denrée alimentaire mais est présent par l'intermédiaire d'un ingrédient dans lequel il se trouve.

Sur base de ce principe de transfert, il y a 3 situations légalement autorisées pour la présence d'un additif dans une denrée alimentaire composée:

1. L'emploi de l'additif est autorisé dans un des ingrédients qui constitue la denrée alimentaire composée.
→ *Pour l'application de ce point, il faut se référer à l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008.*
2. L'additif est présent car il a été transféré dans la denrée alimentaire par l'intermédiaire d'un autre additif, d'un enzyme ou d'arômes alimentaires dans lesquels il est autorisé et l'additif n'a pas de fonction technologique dans la denrée alimentaire composée finale.
→ *Par fonction technologique, on entend que l'additif a une fonction en tant qu'additif (pour les fonctions possibles : voir l'annexe I du règlement (CE) n° 1333/2008).*
3. Bien que l'emploi de l'additif ne soit pas autorisé dans l'ingrédient, l'additif est incorporé dans l'ingrédient et cet ingrédient est exclusivement destiné à la préparation de la denrée alimentaire composée dans lequel il est autorisé. (reverse carry-over)

Ce principe de transfert signifie qu'un ingrédient qui a été produit légalement (l'ingrédient contient des additifs autorisés suivant les seuils fixés) peut en général être employé en tant que tel dans une denrée alimentaire composée. Il faut également tenir compte de la règle suivante: les quantités maximales sont exprimées en mg d'additif par kg de denrée alimentaire pour laquelle l'utilisation de cet additif est autorisée. Cela signifie donc que la quantité maximale d'un additif dans une épice (catégorie de denrée alimentaire 12) est exprimée par kg d'épice et non par kg de viande assaisonnée avec cette épice.

L'ajout d'ingrédients dans une denrée alimentaire ne doit pas avoir pour objectif d'apporter par le principe de transfert à cette denrée alimentaire un additif dont l'utilisation directe dans ou sur celle-ci n'est pas autorisée. Lorsqu'un additif est apporté par le principe de transfert à une denrée alimentaire via un ingrédient, la teneur maximale autorisée de cet additif dans l'ingrédient doit être respectée. Il y a donc une différence entre un usage légal et une présence légale. Le principe de transfert légalise seulement la présence de l'additif dans le produit final après usage et fonction dans l'ingrédient.

Dans le cas où un additif est incorporé dans une préparation de viande via un ingrédient et qu'il présente une fonction technologique dans celle-ci, il doit, pour ce qui concerne la liste des ingrédients, être considéré comme un additif de cette préparation de viande et être repris dans la liste des ingrédients.

Exemple :

Les additifs E 200 – 203 (acide sorbique – sorbates) ne sont pas autorisés dans les préparations de viande (voir annexe). Cependant, ces additifs peuvent être employés dans les sauces/marinades (catégorie 12.6 du règlement (CE) n° 1333/2008) en tant que stabilisants et conservateurs à une concentration maximale qui est spécifiée. Ces additifs (E 200 – 203) peuvent donc se retrouver dans les préparations de viande marinées (exemple : une brochette marinée) en application du principe de

transfert. Ils ne peuvent être utilisés que pour leur fonction dans la marinade et pas en vue ou avec l'intention d'une fonction ultérieure dans le produit fini mariné. Il en va de même pour une sauce utilisée dans les préparations américaines par exemple.

Il faut cependant noter que ces additifs peuvent également avoir une fonction dans la denrée alimentaire finale, ils doivent donc être mentionnés dans la liste des ingrédients.

Dans certaines denrées alimentaires, la présence d'un additif par l'intermédiaire d'un ou de plusieurs ingrédient(s) peut néanmoins ne pas être autorisée. En ce qui concerne les préparations de viande, la présence des colorants, en vertu du principe de transfert, n'est pas autorisée (voir annexe II, partie A, tableau 2 du règlement (CE) n° 1333/2008).

7. Annexe

Liste des additifs alimentaires autorisés dans les préparations de viande et leurs conditions d'utilisation.

8. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	17/07/2015	Version originale
2.0	Date de publication	Modifications de la législation (Rég. 1333/2008) et ajout d'une annexe reprenant le tableau