



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 60327

Texte de la question

M. André Aschieri attire l'attention de M. le ministre délégué à la santé sur l'utilisation des nitrites comme additifs alimentaires. En effet, l'addition des nitrites, utilisés généralement pour la conservation de la charcuterie et des protéines de la viande, peut entraîner la formation de nitrosamines qui sont des substances considérées par l'OMS comme cancérigènes. En conséquence, il souhaiterait savoir ce qui pourrait être fait, en accord avec le Codex alimentarius qui préconise l'interdiction des additifs alimentaires cancérigènes, pour limiter les risques d'ingestion de produits dangereux pour l'homme.

Texte de la réponse

Les nitrosamines sont le résultat d'une transformation biologique (bactéries et processus enzymatique) complexe qui, dans un premier temps, transforme les nitrates en nitrites, ceux-ci pouvant ensuite être transformés en nitrosamines. Les nitrosamines peuvent également être formés au cours de la cuisson. Les nitrites et nitrates sont utilisés comme agent conservateur des aliments, ils permettent notamment de limiter la prolifération de *Clotidium botulinum*. Le comité scientifique de l'alimentation humaine de la Commission européenne a établi une dose journalière admissible (DJA) en nitrites et nitrates, mais il n'existe pas de DJA pour les nitrosamines. Les nitrosamines sont classées substances cancérigènes par l'OMS. La directive 95/2/CE relative aux additifs autres que les colorants et édulcorants fixe les conditions d'emploi des additifs dans les denrées alimentaires. Cette directive a été transposée en droit français par l'arrêté du 2 octobre 1997. Il autorise notamment le nitrate de potassium, le nitrite de sodium et le nitrate de potassium et nitrate de sodium dans certains aliments (produits de charcuterie, produits de viande en conserve, fromages à pâte dure, harengs, etc.) en indiquant la quantité résiduelle dans l'aliment, et, pour certaines utilisations, la dose indicative d'incorporation. L'AFSSA a été saisie le 6 juillet 2001 pour évaluer les risques liés aux nitrosamines et aux sels nitrités dans les aliments. L'agence s'interrogera, le cas échéant, sur la pertinence de fixer des valeurs limites et de limiter leurs teneurs dans les aliments eu égard à leur utilité en tant qu'agents conservateurs.

Données clés

Auteur : [M. André Aschieri](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (9^e circonscription) - Radical, Citoyen et Vert

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 60327

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : santé

Ministère attributaire : santé

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 23 avril 2001, page 2359

Réponse publiée le : 17 décembre 2001, page 7304