



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 88577

Texte de la question

M. Pierre Morel-A-L'Huissier attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement sur le décret n° 2011-949 du 10 août 2011 modifiant le code de la consommation en ce qui concerne les additifs, les enzymes et les arômes destinés à l'alimentation humaine. Il lui demande d'en dresser un bilan.

Texte de la réponse

La réglementation relative à la mise sur le marché et l'utilisation des enzymes, arômes et additifs alimentaires est maintenant harmonisée au niveau européen par des règlements d'application directe dans le droit national. Le décret no 2011-949 du 10 août 2011 constate que les dispositions des règlements (CE) no 1332/2008 « enzymes », no 1333/2008 « additifs » et no 1334/2008 « arômes » constituent des mesures d'exécution de l'article L. 214-1 du code de la consommation. Ainsi, les infractions à ces dispositions, qui peuvent être recherchées et constatées par les agents mentionnés à l'article L. 215-1 du code de la consommation sont sanctionnées par des contraventions de troisième classe. Le décret vise également à instaurer des mesures transitoires en ce qui concerne les enzymes, arômes et additifs et les denrées alimentaires en contenant mis sur le marché ou étiquetés avant l'entrée en vigueur des dispositions prévues par ces règlements européens. En effet, certaines de ces dispositions comme les listes de substances autorisées nécessitent encore l'adoption de mesures d'application. En ce qui concerne les additifs, le règlement no 1333/2008 modifie la présentation de la liste des additifs autorisés. Un système de classification des denrées alimentaires a été adopté à cette fin. La liste des additifs autorisés par catégories de denrées est applicable depuis le 1er juin 2013. Les additifs utilisés dans les préparations d'additifs, d'enzymes, d'arômes et de nutriments font également l'objet de listes spécifiques applicables depuis novembre 2013. En ce qui concerne les enzymes, le règlement no 1332/2008 prévoit une liste d'enzymes autorisées ainsi que leurs conditions d'utilisation. Les 300 dossiers déposés à la date fixée par le règlement, c'est-à-dire le 11 mars 2015, sont en cours d'évaluation par l'autorité européenne de sécurité des aliments (AESA ou European Food Safety Authority, EFSA). La liste paraîtra une fois l'ensemble des dossiers évalués entre 2020 et 2025. A titre transitoire, les Etats membres peuvent conserver les mesures nationales. L'arrêté français du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques reste donc en application. Il fixe les conditions d'utilisation des enzymes dans les denrées alimentaires et comporte en annexe la liste des enzymes autorisées, identifiées sous le nom de l'activité enzymatique évaluée suivi du nom du microorganisme producteur ainsi que le type de denrées dans lesquelles elles peuvent être utilisées. Cette liste continue d'être amendée pour ajouter de nouvelles enzymes, après avis de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES). En ce qui concerne les arômes, le règlement no 1334/2008 prévoit la parution de différentes listes de substances autorisées (substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes obtenus par traitement thermique, précurseurs d'arômes, matériaux de base...). A ce jour, seule la liste des substances aromatisantes est publiée. Elle est entrée en vigueur le 22 avril 2014, toutefois certaines substances aromatisantes contenues dans cette liste sont toujours en cours d'évaluation. Les autres listes sont en cours de création et les dossiers nécessaires à l'évaluation de

ces substances par l'autorité pouvaient être déposés à la Commission européenne jusqu'au 22 octobre 2015. Depuis le 13 décembre 2014, les dispositions relatives à l'étiquetage des enzymes et arômes dans la liste des ingrédients des denrées alimentaires sont régies par le règlement (CE) no 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Dans le secteur alimentaire, le contrôle officiel vise à s'assurer du respect par les opérateurs de ce secteur de l'ensemble des prescriptions de la législation applicable à leurs activités. Ainsi, les enquêtes relatives à la composition et l'étiquetage des denrées visent à contrôler pour ces ingrédients spécifiques les aspects relatifs à la loyauté (étiquetage, mention valorisante), à la sécurité (autorisation des substances, respect des teneurs) et plus généralement la recherche de pratiques commerciales trompeuses, de fraudes et de falsifications.

Données clés

Auteur : [M. Pierre Morel-A-L'Huissier](#)

Circonscription : Lozère (1^{re} circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 88577

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale et solidaire

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [22 septembre 2015](#), page 7107

Réponse publiée au JO le : [8 mars 2016](#), page 1977