



## Circulaire relative à l'utilisation d'auxiliaires technologiques dans la préparation de denrées alimentaires

Référence	PCCB/S3/CHX/1018782	Date	13/03/2013
Version actuelle	1.0	Applicable à partir de	<b>Date de publication</b>
Mots clefs	Substance chimique, contaminants, denrée alimentaire, auxiliaire technologique, code de conduite.		

Rédigé par	Approuvé par
Herickx Cécile, attaché	Herman Diricks, Directeur général

### 1. But

La présente circulaire a pour objectif de rappeler aux opérateurs du secteur alimentaire leurs obligations légales en matière d'utilisation d'auxiliaires technologiques.

La circulaire a également pour but de rappeler au secteur alimentaire et chimique l'engagement pris en matière d'auxiliaires technologiques dans le 'Code de conduite du 5 décembre 2006 concernant l'emploi, dans l'industrie alimentaire et l'industrie de l'alimentation animale, de produits chimiques' et l'utilisation du modèle d'avenant du code de conduite prévue lors de la vente et de l'achat d'auxiliaires technologiques. Malgré cet engagement pris par les secteurs concernés via ce code, l'application de ce dernier reste en pratique limitée.

### 2. Champ d'application

La présente circulaire concerne l'utilisation d'auxiliaires technologiques dans la préparation de denrées alimentaires.

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement (CE) N° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) N° 1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

### **3.2. Autres**

Code de conduite du 5 décembre 2006 concernant l'emploi, dans l'industrie alimentaire et l'industrie de l'alimentation animale, de produits chimiques.

Avis 13-2011 du 14 octobre 2011 du Comité scientifique relatif à l'évaluation des risques liés aux substances chimiques et biotechnologiques qui entrent en contact avec la chaîne alimentaire (dossier Sci Com N° 2010/08: auto-saisine).

## **4. Définitions et abréviations**

**Auxiliaire technologique** : toute substance qui n'est pas consommée comme ingrédient alimentaire en soi, volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et dont l'utilisation peut avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini (définition du règlement N° 1333/2008).

## **5. L'utilisation d'auxiliaires technologiques**

### **5.1. Obligations légales des opérateurs du secteur alimentaire**

Les auxiliaires technologiques sont définis par le règlement N° 1333/2008 mais ne tombent pas sous son champ d'application. Ce règlement précise cependant que les auxiliaires technologiques ne peuvent présenter de risques sanitaires en cas de présence résiduelle inévitable de la substance ou de ses dérivés. A l'exception des enzymes, des biocides et des solvants d'extraction, il n'existe pas de cadre légal spécifique pour les auxiliaires technologiques tant au niveau national qu'europpéen. Ils tombent sous le règlement (EC) N° 1907/2006 REACH, sauf les exceptions mentionnées ci-dessus.

Les opérateurs du secteur alimentaire qui utilisent des auxiliaires technologiques doivent, en vertu de la réglementation mentionnée au point 3.1, réaliser dans leur plan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) une évaluation des risques sanitaires que présentent les résidus de ces auxiliaires ou de leurs dérivés lorsque leur présence résiduelle dans la denrée alimentaire est techniquement inévitable. Ils doivent offrir les garanties que l'utilisation des auxiliaires technologiques ne présente pas de risques pour la sécurité alimentaire. Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir faire une évaluation correcte des risques (Avis 13-2011 du Comité scientifique):

- les impuretés présentes dans l'auxiliaire technologique,
- les substances formées lors du processus de fabrication,
- les interactions entre les substances,
- la réactivité chimique de l'auxiliaire technologique, qui modifie le produit alimentaire,
- la teneur en résidus dans l'aliment.

## 5.2. Principes repris dans le code de conduite

Les acheteurs de produits chimiques doivent, lors de la commande, mentionner expressément que les produits achetés seront utilisés dans la production de denrées alimentaires en tant qu'auxiliaires technologiques.

Pour les auxiliaires technologiques, pour lesquels il n'existe pas de cadre légal, les accords suivants seront faits entre client et fournisseur :

- les producteurs et distributeurs garantissent la traçabilité des auxiliaires technologiques,
- les producteurs connaissent la provenance, les procédés et les applications de leurs produits,
- les distributeurs connaissent la provenance et les applications de leurs produits,
- les producteurs ne mettront sur le marché que des auxiliaires technologiques avec des spécifications sur base d'une évaluation des dangers axée sur les applications,
- les accords entre acheteur et fournisseur seront faits sur base du modèle d'avenant annexé au code de conduite.

Les producteurs et distributeurs de produits chimiques à destination précitée, tiendront l'entière responsabilité de leur évaluation des dangers (dans la terminologie HACCP) à la disposition de l'AFSCA.

La partie non-confidentielle de l'évaluation des dangers (en tout cas les contaminants potentiels et les éléments indésirés dans l'alimentation) sera communiquée par les producteurs et distributeurs de produits chimiques, à destination précitée, à l'acheteur.

## 6. Annexes

Code de conduite du 5 décembre 2006 concernant l'emploi, dans l'industrie alimentaire et l'industrie de l'alimentation animale, de produits chimiques et son annexe « Modèle d'avenant à la vente d'auxiliaires technologiques ».

Directive de la Commission du Codex Alimentarius (CAC/GL 75-2010) sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques.

Avis 13-2011 du Comité scientifique de l'AFSCA concernant l'évaluation des risques liés aux substances chimiques et biotechnologiques qui entrent en contact avec la chaîne alimentaire (dossier auto-saisine Sci Com 2010/08).

## 7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	Date de publication	Version originale