

STATUT DES EXTRAITS VÉGÉTAUX



L'utilisation des extraits végétaux dans les produits alimentaires, que ce soit pour apporter de la couleur ou préserver la conservation, est loin d'être récente. Pour autant, la question du statut réglementaire de ces ingrédients utilisés à des fins technologiques reste entière et est même de plus en plus présente avec l'accroissement des revendications sans additifs (clean label). Sans présager des décisions de la Commission sur le statut de ces différents extraits, il est bien utile de retracer les différentes positions qui se sont succédé depuis plus de 10 ans.

Il y a une vingtaine d'années, l'usage d'extrait de romarin s'est développé dans des produits comme les charcuteries ou les sauces afin de ralentir l'oxydation des matières grasses. Les extraits de romarin proposés étaient peu aromatiques et riches en composés antioxydants. Or, le règlement (CE) N°1333/2008 définit comme 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, ... 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 ». La commission a jugé que l'extrait de romarin répondait à cette définition et, suite à une évaluation de l'EFSA en 2008, la directive 2010/69/UE a attribué le numéro E392 à l'extrait de romarin qui d'ingrédient est donc devenu additif. Autre illustration, des bouillons de légumes riches en nitrates (qui permettaient la formation de nitrites au cours de la fabrication et ainsi assurer la conservation du produit) pour lesquels le SCoFCAH (standing committee on the foodchain and animal health de la DG SANCO) a conclu que cet usage correspondait à celui d'un additif en 2006 tout comme en 2010.

A la même époque, de nombreux extraits végétaux ont été développés pour apporter de la coloration aux denrées alimentaires sans ajouter d'additifs colorants. Là encore, le développement de cette pratique a amené la Commission à définir un cadre réglementaire et des lignes directrices ont été publiées en novembre 2013. Celles-ci proposaient un logigramme pour décider d'une part de l'autorisation de l'ingrédient colorant et d'autre part des conditions de composition pour garder un statut ingrédient (pas d'extraction sélective du pigment). Ces lignes ont été suspendues en novembre 2018, la Commission souhaitant les revoir sous l'angle juridique. Toutefois, il semble que les autorités françaises continuent de se référer à ces lignes directrices dans leurs contrôles.



Entre temps, la Cour de Justice de l'Union Européenne a été saisie d'une affaire où une entreprise a souhaité faire autoriser comme **novel food** un ingrédient à propriétés colorantes, mais la Commission a considéré qu'il s'agissait d'un additif. La décision est attendue dans quelques mois.

Enfin, en septembre 2018, le PAFF Committee (Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed de la DG SANCO) précise la position de la Commission. Tout d'abord, le problème ne se limite pas aux extraits végétaux mais concerne l'ensemble des

ingrédients extraits de plantes. Autre précision importante, les extraits qui contiennent des **précurseurs de substances** à fonction technologique sont également concernés. De plus, la notion de **fonction primaire** (ou principale) qui permettait jusqu'alors de statuer disparaît au profit d'une **capacité ou aptitude** de la substance à remplir une fonction technologique. Les conséquences sont très fortes au **plan réglementaire** puisque ces extraits à fonction technologique doivent alors, en tant qu'additifs, faire l'objet d'une **autorisation préalable** et répondre à des **spécifications** (Règlement UE N°231/2012 pour les additifs).

Le statut des ingrédients extraits de plante à fonction technologique pose une question de fonds : comment **délimiter la frontière** entre le paquet substances (enzymes, additifs et arômes), les **novel food** et ces ingrédients ? Ceci est d'autant plus important que, pour le législateur, l'attribution d'un numéro E est **gage de sécurité** pour le consommateur alors que celui-ci en a la perception inverse ! En attendant une position européenne, certains Etats membres ont d'ailleurs commencé à fixer un cadre réglementaire comme la Belgique avec une circulaire de l'AFSCA du 13 novembre 2019.

Cette rubrique a été rédigée grâce à la présentation de Maître Nicole COUTRELIS que nous remercions.

COUTRELIS & ASSOCIES

55 Avenue Marceau – 75116 PARIS

01 53 57 47 95

235 Rue de la Loi – 1040 BRUXELLES

02 230 48 45

n.coutrelis@coutrelis.com