



Dispositif PSPC - Campagne 2024 - Fiche de synthèse Bilan du plan de surveillance des additifs et arômes dans les denrées alimentaires

Instruction technique sectorielle de référence pour la campagne 2024 rappelant le contexte et le cadre de la programmation : DGAL/SDEIGIR/2024-25 sur les modalités spécifiques du plan de surveillance des additifs et arômes alimentaires.

Les arômes sont des substances d'addition ajoutées volontairement aux denrées alimentaires pour restaurer une note aromatique ou bien en conférer une à une denrée qui n'en a pas particulièrement au départ.

Les additifs alimentaires sont des substances ajoutées intentionnellement aux aliments pour exercer certaines fonctions technologiques spécifiques, telles que la coloration ou la conservation des aliments. Ils ont le statut d'ingrédient alimentaire et figurent donc dans la liste des ingrédients.

Le règlement (CE) n° 1333/2008 prévoit dans ses dispositions le suivi de la consommation des additifs alimentaires et le règlement (CE) n° 1334/2008 prévoit dans ses dispositions le suivi de la consommation des arômes alimentaires. Ce plan de surveillance est en lien avec la recommandation (UE) 2023/965 du 12 mai 2023 relative aux méthodes de suivi de la consommation d'additifs alimentaires et d'arômes alimentaires.

L'objectif du plan est donc de collecter des données de présence de cinq additifs alimentaires et arômes alimentaires retenus par la commission européenne.

Les additifs alimentaires concernés par le plan 2024 étaient : le Vert S (E 142), le Tartrazine (E 102), le Ponceau 4R, et le rouge cochenille A (E 124).

Les arômes alimentaires concernés par le plan 2024 étaient : la Caféine et la Pulégone.

En 2024 les denrées alimentaires d'origine végétale (DAOV) suivantes ont été ciblées :

- Pour les additifs : Confiseries et produits sucrés, confitures et préparations de fruits/légumes, fourrages, décorations, pâtisseries (macarons, meringues), boissons
- Pour les arômes : Café, thé, chocolat et produits de cacao, sodas, boissons énergisantes, Confiseries, micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine, gommes à mâcher, boissons contenant de la menthe ou de la menthe poivrée

BILAN DE LA REALISATION DE LA CAMPAGNE 2024

300 prélèvements étaient prévus en 2024 au sein des denrées alimentaires d'origine végétale (DAOV). Un total de 301 prélèvements a été effectué, soit un taux de réalisation satisfaisant de

100%. Pour une meilleure représentativité des matrices consommées, les prélèvements ont été répartis sur l'ensemble de l'année.

L'ensemble des matrices DAOV programmées ont été prélevées au stade du commerce de détail. La réalisation du plan de surveillance est détaillée par matrice dans le tableau 1.

Tableau 1. Récapitulatif de la réalisation de la campagne 2024 : nombre de prélèvements du plan d'échantillonnage par matrice et par analyte.

Analytes	Matrices	Nombre de prélèvements prévus	Nombre de prélèvements réalisés	Taux de réalisation	Nombre de prélèvements analysés
Additifs Vert S (E 142) Tartrazine (E 102) Ponceau 4R, rouge cochenille A (E 124).	Confiseries et produits sucrés, confitures et préparations de fruits/légumes, fourrages, décorations, pâtisseries (macarons, meringues), boissons	180	179	99 %	178
Arômes Caféine	Café, thé, chocolat et produits de cacao, sodas, boissons énergisantes	90	90	100 %	88
Arômes Pulégone	Confiseries, micro confiseries destinées à rafraîchir l'haleine, gommes à mâcher, boissons contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	30	34	113 %	31

Sur les 301 échantillons prélevés, 295 échantillons ont été analysés. 6 échantillons n'ont pas été analysés, soit parce qu'ils n'ont pas été reçus par les laboratoires, soit parce qu'ils n'étaient pas conformes à réception.

RESULTATS DE LA CAMPAGNE 2024

1. Arômes : caféine

Sur les 90 prélèvements réalisés :

- Deux prélèvements inappropriés n'ont pas été analysés suite à une erreur d'orientation de ces prélèvements.
- 3 prélèvements conformes : échantillons interprétés selon le règlement (CE) n° 1334/2008.
- 85 sans observation.

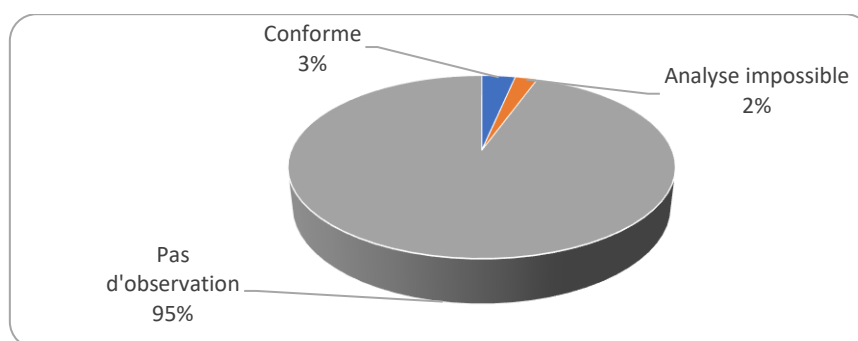


Figure 1. Répartition des résultats de la campagne 2024 pour la caféine

L'avis synthétique « pas d'observation » est utilisé pour tous les produits dans lesquels la caféine est présente naturellement (ex : café moulu, ...) ou ajoutée en tant qu'ingrédient nutritionnel (ex : boisson énergisante, soda, ...).

2. Arômes : Pulégone

Sur les 34 prélèvements réalisés :

- 3 prélèvements inappropriés n'ont pas été analysés suite à une erreur d'orientation de ces prélèvements ou / et la matrice ne contient pas la substance recherchée.
- 31 prélèvements conformes : échantillons interprétés selon le règlement (CE) n° 1334/2008

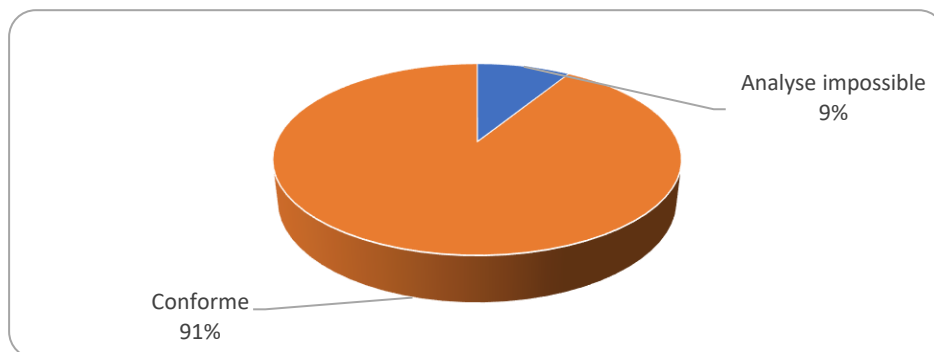


Figure 2. Répartition des résultats de la campagne 2024 pour la pulégone

3. Additifs :

Sur 179 prélèvements réalisés :

- Un prélèvement inapproprié n'a pas été analysé suite à une quantité insuffisante de l'échantillon.
- 173 prélèvements conformes : échantillons interprétés selon le règlement (CE) n° 1334/2008.
- 5 prélèvements non-conformes.

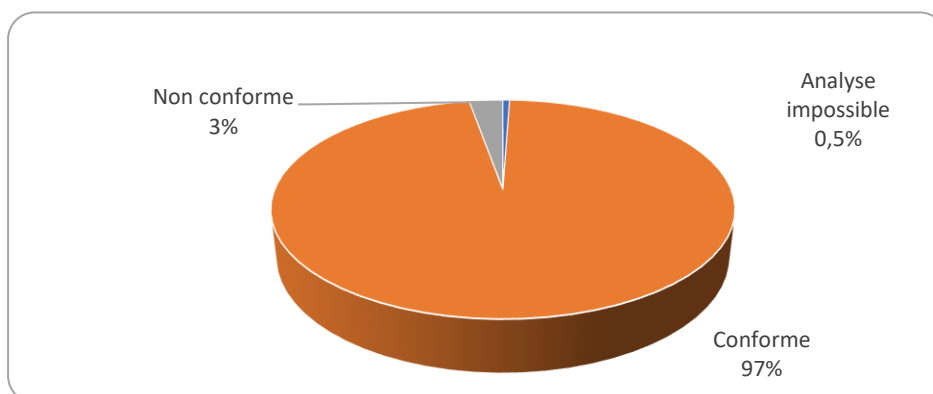


Figure 3. Répartition des résultats de la campagne 2024 pour les additifs

Deux non-conformités concernent la Tartrazine :

- Un échantillon de boisson énergisante dont l'étiquetage revendique la présence de la Tartrazine alors que ce dernier n'est pas détecté à l'analyse. De plus le colorant jaune présent dans cette boisson, est une denrée colorante extraite du carthame, non conforme selon le règlement (CE) 1333/2008.

- Un échantillon de boisson gazeuse, dont les colorants E102 et E110 ont été détectés et quantifiés à l'analyse, et qui ne présente pas les mentions supplémentaires requises sur l'étiquetage pour ces deux colorants. L'échantillon est donc non conforme selon le règlement (CE) 1333/2008.

Deux non-conformités concernent le Vert S :

- Un échantillon de fruits confits verts présente une anomalie d'étiquetage : le colorant E133, détecté et quantifié, n'est pas indiqué dans la liste d'ingrédients, ce qui est non conforme au règlement (CE) 1333/2008.
- Sur un échantillon de macaron (assortiment), le colorant E120, détecté et quantifié dans les coques framboise, n'est pas annoncé dans la liste d'ingrédients, non conforme selon le règlement (CE) 1333/2008.

Une non-conformité concerne le rouge cochenille. Sur des colorants alimentaires liquides, le mode d'emploi mentionne un dosage maximum conseillé pour les préparations de fruits (catégorie 04.2.4.1) ; or, l'utilisation de colorants n'est pas autorisée dans cette catégorie, ce qui est non conforme au règlement (CE) 1333/2008.

Pour le colorant rouge, au dosage recommandé, la teneur en E122 est supérieure à 50mg/kg, limite maximale autorisée dans les fourrages, ce qui est non conforme au règlement (CE) 1333/2008.

CONCLUSION ET PERSPECTIVES

Pour cette campagne 2024 visant la surveillance des additifs et arômes dans les denrées alimentaires, le taux de réalisation des prélèvements est très satisfaisant. En effet, le taux global des prélèvements exploitables est d'environ 97%.

A la suite de la mise en place de la Police Sanitaire Unique de l'Alimentation, la campagne 2024 correspond à la première année d'intégration entière aux plans de la DGAL. En 2025, un total de 300 prélèvements a été programmé, les analytes sont ceux retenus par la commission européenne. Les résultats de ce plan de surveillance vont servir pour une évaluation des risques par l'EFSA ainsi que le suivi de la consommation de certains additifs et arômes alimentaires.