

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 29

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 2-401.11

Additif.

(1) « **Additif alimentaire** » a la signification indiquée dans le Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, § 201 (s) et 21 CFR170.3(e)(1).

(2) « **Additif colorant** » a la signification indiquée dans le Federal Food, Drug, et Cosmetic Act, §70.3(f).

3-202.12 Additifs.

Les aliments ne peuvent pas contenir des additifs alimentaires non approuvés ou des additifs qui dépassent les quantités spécifiées dans 21 CFR 170-180 concernant les additifs alimentaires, les substances généralement reconnues comme sûres ou approuvées antérieurement qui dépassent les quantités spécifiées dans la section 424.21(b) de la sous-partie C du 9 CFR Ingrédients alimentaires et sources de radiation, ou les résidus de pesticides qui dépassent les dispositions spécifiées dans 40 CFR 180 Tolérances pour les pesticides chimiques dans les aliments, et exceptions. P

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Les additifs alimentaires sont des substances qui deviennent des composants des aliments, soit directement, soit indirectement. Ils doivent être strictement réglementés car des quantités excessives peuvent être nocives pour le consommateur. Des contaminants ou des résidus non intentionnels se retrouvent également dans l'approvisionnement alimentaire. Les tolérances ou limites de sécurité désignées pour ces produits chimiques sont déterminées par des évaluations des risques basées sur des études de toxicité et des estimations de consommation.

Les additifs alimentaires et colorants doivent être utilisés conformément à un règlement fédéral sur les aliments ou les additifs colorants, à une notification effective de contact alimentaire ou à une exemption de seuil de réglementation. Ces réglementations, notifications et exemptions sont généralement composées de trois parties : l'identité de la substance, les spécifications incluant la pureté ou les propriétés physiques, et les limitations sur les conditions d'utilisation. Pour que l'utilisation d'un aliment ou d'un additif colorant soit conforme, elle doit respecter ces trois critères.

Tous les aliments entrant dans un restaurant doivent provenir de sources approuvées. La plupart des additifs alimentaires et colorants que vous achetez auprès de votre fournisseur commercial sont généralement reconnus comme sans danger, ou GRAS. Le sel, le poivre et la cannelle en sont des exemples. Il existe une liste de substances GRAS dans le document [21 CFR 170-186](#), qui indique les noms des produits alimentaires ainsi que les quantités pouvant être utilisées. Certains additifs surprenants sont autorisés, comme le glutamate monosodique (dont beaucoup de gens supposent qu'il est dangereux de le consommer). Les additifs colorants, comme le colorant alimentaire rouge, sont également autorisés à condition de respecter les instructions.

Bon nombre de ces produits sont approuvés par la Food and Drug Administration (FDA) au cas par cas pour un usage spécifique. Par exemple, si la spiruline est utilisée comme additif colorant, elle est autorisée en petites quantités dans un environnement de traitement. Mais la poudre de spiruline ne peut pas être ajoutée comme ingrédient à des smoothies dans un bar à café. Un autre exemple est le charbon de noix de coco, qui est interdit même s'il est créé à partir d'un aliment approuvé (noix de coco).

Ces types de distinctions peuvent rendre difficile la détermination des produits qui sont autorisés comme additifs et de ceux qui ne le sont pas. Pour cette raison, à moins que le fabricant ne puisse produire une lettre du Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) ou de la FDA indiquant que son produit est approuvé comme additif, il n'est pas autorisé à être utilisé dans un établissement de restauration. Pour plus d'informations sur les additifs, rendez-vous sur : <https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/determining-regulatory-status-food-ingredient>.

Additifs

Voici quelques additifs qui ne sont **pas** approuvés par la FDA à l'heure actuelle :

- Charbon actif/charbon de bois
- Poudre de kava (ne peut pas être ajoutée à l'aliment, mais la racine entière peut être infusée comme un thé)
- Nitrites/nitrates (sans dérogation pour s'assurer qu'ils sont utilisés en quantités appropriées)
- Sulfites sur les fruits et légumes frais destinés à être servis crus
- Kratom, sous toutes ses formes
- Lotus bleu (nénuphar bleu, nénuphar bleu sacré)
- Produits mal étiquetés/non étiquetés



Les produits « naturels » ou « biologiques » ne sont pas automatiquement autorisés à être utilisés comme ingrédients alimentaires

Certains produits **sont** approuvés pour être ajoutés directement aux aliments :

- Huile de noix de coco MCT
- Huile de CBD des fabricants de l'Oregon (les produits provenant d'autres États doivent démontrer qu'ils répondent aux exigences de l'Oregon)

Les exploitants ne peuvent pas faire d'allégations santé, telles que « réduit l'anxiété » ou « abaisse la tension artérielle » pour les produits qu'ils ajoutent aux aliments.

Les établissements peuvent vendre des suppléments emballés dans leur emballage original et intact, mais ils ne peuvent pas les ajouter directement aux produits alimentaires.