

RÈGLEMENTATION NON HARMONISÉE AU NIVEAU EUROPÉEN

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

DOMAINE COUVERT

Toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un objectif technologique déterminé (par exemple pour la filtration ou la décoloration). Il peut résulter de l'usage de cet auxiliaire technologique la présence non intentionnelle de résidus techniquement inévitables 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.

Cette réglementation s'applique aux auxiliaires technologiques appartenant aux catégories énumérées à l'annexe au décret n° 2001-725, employés ou destinés à être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.

RÈGLEMENTATION

Les auxiliaires technologiques ne font pas l'objet d'un cadre réglementaire harmonisé à l'échelle européenne (à l'exception des solvants d'extraction préparations enzymatiques).

La réglementation française relative aux auxiliaires technologiques est actuellement en phase d'adaptation compte tenu de l'évolution du contexte européen. Ainsi depuis 2011, le principe d'autorisation préalable de mise sur le marché n'est plus réservé qu'à certaines catégories d'auxiliaires technologiques.

RÈGLEMENTATION FRANÇAISE

- [Décret n°2011-509 du 10 mai 2011](#) fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine
- [L'arrêté du 19 octobre 2006 modifié](#) fixe les listes des auxiliaires technologiques autorisés à l'exception des solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des arômes.
- [Arrêté du 27 juin 2017 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006](#)

Les arrêtés suivants précisent les denrées alimentaires dans lesquelles les auxiliaires technologiques peuvent être ajoutés et les doses maximales à utiliser :

- | | | |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| ■ Arrêté du 5 mai 2009 | ■ Arrêté du 27 août 2009 | ■ Arrêté du 1^{er} février 2010 |
| ■ Arrêté du 5 janvier 2011 | ■ Arrêté du 13 janvier 2011 | ■ Arrêté du 1^{er} juin 2011 |
| ■ Arrêté du 9 juin 2011 | ■ Arrêté du 15 décembre 2011 | ■ Arrêté du 8 octobre 2012 |
| ■ Arrêté du 8 mars 2013 | ■ Arrêté du 20 août 2013 | ■ Arrêté du 12 décembre 2013 |
| ■ Arrêté du 15 juillet 2014 | ■ Arrêté du 30 janvier 2015 | ■ Arrêté du 1^{er} juin 2015 |
| ■ Arrêté du 4 janvier 2016 | | |

☒ Les demandes d'autorisation de mise sur le marché et d'utilisation, transmises à la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), sont soumises à évaluation de l'Agence nationale de sécurité sanitaire (ANSES).

- [Arrêté du 7 mars 2011](#) relatif aux lignes directrices pour la constitution des dossiers de demande d'autorisation d'emploi d'auxiliaires technologiques en alimentation humaine

Sur cette base, les autorisations d'emploi sont délivrées par arrêté interministériel.

RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

- [Règlement n°1332/2008](#) du 16 décembre 2008 relatif aux enzymes alimentaires
- [Directive 2009/32/CE](#) du 23 avril 2009 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients modifiée par la [Directive 2010/59/UE du 26 août 2010](#)

CONTACTS

➤ **ADMINISTRATION EN CHARGE DE LA RÉGLEMENTATION**

- Ministère de l'économie et des finances :
 - DGCCRF – Bureau Qualité et valorisation des denrées alimentaires 4 B
Bureau-4b@dgccrf.finances.gouv.fr

➤ **ADMINISTRATION EN CHARGE DE LA SURVEILLANCE DU MARCHÉ**

- Ministère de l'économie et des finances :
 - DGCCRF – Bureau Qualité et valorisation des denrées alimentaires 4 B
Bureau-4b@dgccrf.finances.gouv.fr

➤ **FÉDÉRATIONS PROFESSIONNELLES**

- Association Nationale des Industries Alimentaires (A.N.I.A.)
21 rue Leblanc – 75015 Paris
Tél : 01-53-83-86-00
<http://www.ania.net/fr/>
- Syndicat National des Producteurs d'Additifs et d'ingrédients de la chaîne alimentaire (SYNPA)
66 rue La Boétie – 75008 Paris
<http://www.synpa.org/>
- Syndicat Professionnel des Producteurs d'Auxiliaires pour l'Industrie Laitière
<http://www.cniel.com>

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

■ Une fiche technique et un panorama complet de la réglementation relative aux auxiliaires technologiques sont disponibles sur le site de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF) en vous connectant sur les liens suivants :
http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/documentation/panorama/themes/auxiliaires_technologiques.htm ;
http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/securite/produits_alimentaires/index.htm

■ Fiche technique rédigée par les services de l'Agence nationale de sécurité sanitaire (ANSES) sur le site suivant : <http://www.anses.fr/>

en bas de la page d'accueil :

- ALIMENTATION
- Alimentation humaine
- Additifs, arômes et auxiliaires technologiques
- Auxiliaires technologiques (à droite)

■ Les avis et publications de l'Agence nationale de sécurité sanitaire (ANSES) sont consultables sur le site suivant : <http://www.anses.fr/>

en bas de la page d'accueil :

- ALIMENTATION
- Alimentation humaine
- Additifs, arômes et auxiliaires technologiques

Puis dans le bandeau noir : « Avis et publications » ;

« Avis et rapports Alimentation humaine »

Rubriques « Biotechnologie (pour les enzymes) » et « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques »