

Caramels colorants : démêler le vrai du faux

Suite à la parution de divers articles dans la presse, vous trouverez ci-dessous des éléments de réponse à certaines affirmations ou questions fréquemment posées:

Les caramels colorants ont-ils un intérêt ?

OUI

Comme dans n'importe quelle recette de cuisine, la texture, le goût mais aussi l'apparence visuelle ont une grande importance et c'est pour cela que les caramels colorants sont utilisés.

Les caramels colorants sont utilisés depuis plus de 100 ans dans une grande variété de produits (colas, alcools, sauces...) pour donner leurs couleurs caractéristiques à certains produits ou uniformiser la couleur de denrées alimentaires déjà naturellement colorées.

Les caramels colorants sont-ils dangereux pour la santé ?

NON

Les caramels colorants sont des additifs alimentaires connus de longue date, qui répondent à des réglementations européennes strictes et font l'objet d'évaluations sanitaires régulières.

Dans le monde, les agences d'autorités sanitaires et réglementaires, y compris la Food and Drug Administration (FDA), aux Etats-Unis, et l'European Food Safety Authority (EFSA), en Europe, considèrent l'utilisation des caramels colorants comme n'ayant pas d'impact sur la santé.

En tant que fabricant, nous sommes attentifs aux évolutions scientifiques et réglementaires pour s'assurer que nos produits soient sûrs et conformes à la réglementation en vigueur.

Le 4 MEI est-il un colorant ?

NON

Le 4-méthylimidazole (4-Mel) n'est pas un colorant. Et ce n'est pas non plus une substance ajoutée volontairement par les fabricants de caramels colorants.

Le « 4-Mel » (4-Méthyl Imidazole) est présent à l'état de trace dans certains aliments et boissons. Il se forme naturellement au cours des processus de cuisson, rôtisserie ou grillade d'aliments divers. Il se développe aussi, à de très faibles concentrations, dans les caramels colorants de type E150c et 150d. La réglementation européenne a d'ailleurs fixé des limites en 4-Mel dans ces deux catégories de caramels colorants (Règlement UE n°231/2012 qui définit les critères de pureté des colorants). Cette réglementation garantit un usage sûr des caramels et est rigoureusement respectée par les producteurs de caramel colorant.



Les caramels colorants sont ils bien obtenus par chauffage d'hydrates de carbone ?

OUI

Les hydrates de carbone ne sont autres que des sucres. Les Caramels Colorants sont produits à partir de sucres (en présence ou non de composés) qui, chauffés, provoquent une réaction de coloration allant du jaune vif au brun foncé.

Les colorants E150c et E150d sont-ils repris dans la liste des composants à risque en Californie ?

NON

Ce ne sont pas les caramels colorants qui figurent sur la liste établie par l'Etat de Californie. L'Etat de Californie liste et régule certains composés présents dans de nombreux produits (dont le 4-MEI). En dehors de l'Etat de Californie, pas une seule agence de sécurité sanitaire dans le monde ne considère que le 4-MEI dans les caramels colorants pose un problème de santé.

Dans le cadre de la réévaluation des additifs déjà autorisés dans l'union européenne, les caramels colorants ont fait l'objet d'une récente réévaluation en mars 2011: l'agence sanitaire européenne (EFSA) a confirmé l'absence de risque cancérigène et génotoxique pour l'ensemble des caramels colorants.

Les fabricants de caramels colorants ont toujours considéré la sécurité des denrées alimentaires comme une priorité absolue, c'est pourquoi ils surveillent attentivement les évolutions réglementaires et scientifiques relatives à leurs produits.

L'Etat Californien a-t-il fixé un taux maximal de 4-Mel par produit consommé de 29 µg ?

NON

En aucun cas l'Etat de Californie n'a fixé une teneur maximale de 4-Mel pour un produit donné : il a fixé une dose quotidienne d'absorption maximale, c'est-à-dire une dose d'exposition, au-delà de laquelle il impose un étiquetage d'avertissement.

Ce qui signifie que c'est aux fabricants de produits alimentaires d'estimer si, en fonction de la composition de leurs produits et de leur consommation moyenne, le consommateur californien peut dépasser cette limite fixée.

L'Europe a fixé la dose maxi [de 4-MEI] à 250 mg/ kg pour le E150d

OUI

MAIS à 250 mg par kg de caramel colorant, et non pas par kg de produit alimentaire

La réglementation européenne fixe des teneurs maximales de 4 Mel dans les caramels colorants E150c et E150d. Elles sont de 200mg par kg de colorant pour le E150c et de 250mg par kg par kg de colorant pour le E150d. Les produits alimentaires contiennent de très faibles quantités de colorant.



En Europe la législation concernant le 4-Mel est nettement moins contraignante qu'aux Etats-Unis.

NON

Les réglementations européenne et américaine sont aussi strictes l'une que l'autre : 250 mg par kg de caramel colorant.

Le taux maximum de colorant 4-Mel autorisé est de 250 milligrammes par kilogramme, soit l'équivalent de 80 000 microgrammes par canette !

NON

En Europe et dans le monde, le taux maximal de 4-Mel autorisé est de 250 mg/kg de caramel colorant, et non pas de produit alimentaire, ce qui ne conduit évidemment pas à 80 000 µg par canette ! Cette dose correspondrait en fait à une quantité totale de 4-Mel contenue dans plus de 250 canettes. Puisque pour rappel, des quantités très faibles de caramels colorants sont utilisées pour la coloration des denrées alimentaires.

De plus, les caramels colorants se situent d'ailleurs bien en dessous de cette limite maximale de 250 mg/kg. Depuis 150 ans, nous consommons des caramels colorants, qui répondent à des réglementations mondiales et européennes que les producteurs de caramels colorants respectent de manière stricte.

Les caramels colorants sont-ils issus de l'ammoniaque et du sulfite ?

NON

Les caramels colorants sont issus de l'action contrôlée de la chaleur sur des sucres en présence ou non de composés (tels que dérivés ammoniacaux ou sulfités) par ailleurs utilisés dans l'industrie alimentaire. Il existe ainsi 4 classes de caramels colorants (E150a, E150b, 150c, 150d), dont l'intensité colorante, et les propriétés technologiques sont différentes, en fonction des composés utilisés. Ces spécificités sont détaillées plus haut sur cette page.