



SYNPA, les ingrédients de spécialité de la chaîne alimentaire
66 rue La Boétie - 75008 PARIS – Tél. : 01 40 62 25 80 – secretariat@synpa.org – www.synpa.org

— Communiqué de presse —

Paris, le 31 mai 2016

Bio : De nouveaux ingrédients de spécialité autorisés en nutrition animale et en alimentation humaine.

Le SYNPA se félicite de la publication du règlement européen 2016/673. Il met à jour la liste de plusieurs familles d'ingrédients de spécialité autorisés dans la production biologique.

En alimentation animale, trois sources de nutriments sont acceptées. En alimentation humaine, de nouveaux additifs alimentaires sont autorisés, d'autres voient de nouvelles applications validées. Parfois, une obligation s'ajoute sur le caractère biologique de la matière première : ce sera le cas pour les lécithines à partir du 1^{er} janvier 2019. Le texte précise les modalités de production des microalgues destinées à l'alimentation humaine.

4 nouveaux additifs alimentaires autorisés en bio

En alimentation humaine, 4 nouveaux additifs alimentaires sont autorisés en bio :

- la gomme gellane (gélifiant et épaississant),
- la cire d'abeille et la cire de carnauba (agent d'enrobage en confiserie). Cette dernière doit être issue de matières premières biologiques, et la cire d'abeille être issue de l'apiculture bio,
- l'érythritol (édulcorant). Il doit être issu de production biologique.

De nouvelles utilisations autorisées : huit additifs alimentaires voient leurs conditions d'utilisation élargies : l'extrait de tocophérols, l'acide citrique, le citrate de sodium, l'acide tartrique, le glycérol d'origine végétale, le carbonate de sodium, le dioxyde de silicium et l'hydroxyde de sodium. Ainsi le dioxyde de silicium est autorisé dans les herbes et épices séchées en poudre, les arômes et la propolis. Par ailleurs, les conditions d'utilisation

sont modifiées pour le dioxyde de soufre et le métabisulfite de potassium.

Par ailleurs, cinq nouveaux auxiliaires technologiques sont autorisés, et sept voient leurs conditions spécifiques modifiées.

Lécithines : exigences sur la matière première :

A partir du 1^{er} janvier 2019, la lécithine utilisée dans les aliments « bio » devra être issue d'une matière première biologique.

Microalgues : anticiper : Les microalgues sont bien concernées par les règles de production définies pour les algues marines. Les entreprises ont 12 mois pour s'y conformer.

Nutrition animale : 3 additifs nutritionnels autorisés. Il s'agit de sources de trois nutriments (sélénium, cuivre, zinc) : la levure sélénée, le trihydroxychlorure de dicuivre et l'hydroxychlorure de zinc monohydrate.

Association professionnelle représentative depuis 1968, le SYNPA compte 38 sociétés adhérentes.

Les ingrédients de spécialité regroupent les ingrédients santé, les microalgues, les extraits végétaux, les ferments, les nouveaux ingrédients, les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires et les additifs pour l'alimentation animale.

Tournés vers l'innovation, les adhérents consacrent en moyenne 5 % de leur chiffre d'affaires au poste de R&D.