

Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie
Petites et moyennes entreprises, commerce, artisanat, professions libérales et
consommation

Arrêté du 8 octobre 2004 relatif à l'emploi de calcium dans des produits alimentaires à base de soja

Le ministre de la santé et de la protection sociale, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, le ministre délégué à l'industrie et le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation,

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, et notamment la notification n° 2001/0431/F ;

Vu le code de la consommation, notamment son article R. 112-9 ;

Vu le décret du 15 avril 1912 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les denrées alimentaires, notamment son article 1er ;

Vu l'arrêté du 2 octobre 1997 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 22 mars 2004,

Arrêtent :

Article 1

L'adjonction de calcium est autorisée dans :

- les boissons obtenues à partir de jus de soja (tonyu) ;
- les desserts obtenus à partir de jus de soja (tonyu) fermenté, gélifié ou épaissi, conformément à l'arrêté du 2 octobre 1997 modifié susvisé.

Article 2

La teneur en calcium du produit fini ne doit pas dépasser 125 mg pour 100 ml de boisson et 100 mg pour 100 ml de dessert.

Article 3

Seules les formes d'apport suivantes peuvent être utilisées :

- le carbonate de calcium et le lactate de calcium pour les boissons ;
- le phosphate tricalcique pour les boissons et les desserts.

Ces formes d'apport doivent répondre aux critères de pureté et aux caractéristiques fixés par l'arrêté du 2 octobre 1997 modifié susvisé.

Article 4

Le processus de fabrication doit permettre de garantir une inactivation des inhibiteurs trypsiques et une faible teneur en lipoxygénases et en oligosaccharides non digestibles (stachyose et raffinose).

En outre, la teneur en phytates de ces produits ne doit pas dépasser 1 %.

Article 5

Sans préjudice des mentions prévues à l'article R. 112-9 du code de la consommation, l'étiquetage des produits alimentaires à base de soja enrichis en calcium doit comporter des mentions supplémentaires permettant d'énoncer que la consommation de ces produits en association avec une forte consommation de lait ou de produits laitiers est déconseillée, compte tenu des risques de surcharges en calcium de l'organisme, si la consommation journalière de calcium excède 2 grammes.

Article 6

Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de l'alimentation, le directeur général de la santé et le directeur général de l'industrie, des technologies de l'information et des postes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 8 octobre 2004.

Le ministre délégué

aux petites et moyennes entreprises,

au commerce, à l'artisanat,

aux professions libérales

et à la consommation,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général

de la concurrence, de la consommation

et de la répression des fraudes,

G. Cerutti

Le ministre de la santé

et de la protection sociale,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de la santé,

W. Dab

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,

de la pêche et des affaires rurales,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de l'alimentation,

T. Klinger

Le ministre délégué à l'industrie,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de l'industrie,

des technologies de l'information

et des postes,

J.-P. Falque-Pierrotin