

DIRECTION GENERALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TELEDOD 223
75703 PARIS CEDEX 13

PARIS, LE 26 FEV. 2019

Réf. : dossier n° 18/111 7459

Affaire suivie par Owen CABON
Bureau : 4A
Téléphone : 01 44 97 31 41
Télécopie : 01 44 97 30 48
Courriel : Bureau-4A@dgccrf.finances.gouv.fr

ANIA - Pôle Alimentation & Santé
9, bd Malesherbes
75008 PARIS

À l'attention de Mme Blanchemanche
Responsable scientifique et réglementaire

Madame,

Vous avez souhaité obtenir des précisions concernant la réglementation en vigueur en France relative à l'utilisation de sel iodé dans les produits alimentaires élaborés par les industriels de l'agroalimentaire.

Le libellé de l'article 2 de l'arrêté du 24 avril 2007 relatif aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour la supplémentation des sels destinés à l'alimentation humaine, soit « *Le sel de qualité alimentaire, non destiné aux industries alimentaires, peut être iodé (...)* », semble en effet exclure l'utilisation du sel iodé des industries alimentaires.

En réalité, le champ d'application de cet arrêté se limite à la supplémentation des sels alimentaires destinés à un usage direct par le consommateur, dénommés communément « sel de table » ou encore « sel de cuisine ».

Cet arrêté ne s'oppose pas à l'enrichissement en iode des denrées alimentaires dans les conditions prévues par le règlement (CE) n°1925/2006 du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires. Il ne s'oppose pas davantage à ce que le sel soit utilisé en tant que vecteur des formes d'apport d'iode autorisées par ce même règlement. Le sel pourra dans ce cas être iodé à des teneurs supérieures à celles prévues par l'arrêté précité afin de permettre de satisfaire au 6. de l'article 6 du règlement précité prévoyant que « *l'adjonction d'une vitamine ou d'un minéral à un aliment doit aboutir à la présence, dans l'aliment, d'au moins une quantité significative de cette vitamine ou de ce minéral¹* (...) ».

Dans l'hypothèse où le sel est utilisé en tant que vecteur de l'iode, deux options se présentent à l'opérateur lors de l'élaboration de la liste des ingrédients :

- 1- mentionner le terme « sel iodé », immédiatement suivi d'une information détaillant sa composition « (sel + forme d'apport) » ;
- 2- indiquer de manière déconnectée l'ingrédient « sel » et la forme d'apport en iode à sa place dans la liste des ingrédients en fonction de leur importance pondérale.

Ce courrier se substitue au courrier sur le même sujet qui vous avait été adressé le 4 juillet 2017.

Je vous prie d'agréer, Madame, l'expression de ma considération distinguée.

La Sous-Directrice des produits alimentaires
et des marchés agricoles et alimentaires



¹ 15% de la valeur nutritionnelle de référence pour l'iode fixée à 150 µg/100g ou 100 ml à l'annexe XIII du règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, ce pourcentage étant ramené à 100 µg/100g.

Annie BILLEY-COORNAERT