

AUTORISATION DU VINAIGRE TAMPONNÉ EN TANT QU'AGENT CONSERVATEUR DES DENRÉES ALIMENTAIRES (E-267)

En septembre dernier, la Commission européenne a autorisé l'utilisation du vinaigre tamponné comme additif alimentaire en lui attribuant le numéro E-267 dans la liste des additifs alimentaires. En publiant le [règlement \(UE\) 2023/2086 de la Commission du 28 septembre 2023](#) modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'utilisation du vinaigre tamponné en tant que conservateur et régulateur d'acidité.

Voici toutes les informations sur l'ajout de ce conservateur alimentaire à la liste des additifs alimentaires

Quel conservateur alimentaire est le vinaigre tamponné ?

Le vinaigre tamponné est un produit liquide ou en poudre qui est préparé en ajoutant des tampons au vinaigre, conformément au règlement mentionné précédemment.

Les tampons utilisés pour sa préparation sont l'hydroxyde de sodium/potassium (E-524 à E-525) et le carbonate de sodium/potassium (E-500 à E-501). Le vinaigre tamponné est conforme à la norme européenne EN 13188:2000 et a une origine exclusivement agricole (sauf bois/cellulose) par double fermentation, alcoolique et acétique. Les principaux composants sont l'acide acétique et ses sels.

Le vinaigre tamponné a été utilisé jusqu'à présent comme une alternative *clean label* à d'autres conservateurs ou régulateurs d'acidité autorisés, en particulier pour l'acide acétique mentionné ci-dessus et ses sels, dont les numéros sont : E-260-263. Ces conservateurs alimentaires sont principalement utilisés pour leur pouvoir de protection contre les micro-organismes gram-négatifs, car ces types de bactéries sont les plus difficiles à contrôler. Parmi elles, on trouve *Salmonella* ou *E.coli*, connues dans le monde entier.

Comment le vinaigre tamponné est-il inclus dans la liste des conservateurs alimentaires ?

Le vinaigre tamponné est inclus dans la liste des conservateurs alimentaires sous le numéro E-267.

[Le règlement \(UE\) 2023/2086 de la Commission du 28 septembre 2023](#) modifie l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'utilisation du vinaigre tamponné en tant que conservateur et régulateur d'acidité.

À la suite d'une demande adressée à la Commission en mars 2021, une autorisation a été demandée pour l'utilisation du vinaigre tamponné en tant que conservateur et régulateur d'acidité dans un large éventail de catégories de denrées alimentaires. Ces denrées alimentaires comprennent Préparations de

viande telles que définies dans le règlement (CE) n° 853/2004), gnocchis de pommes de terre, pâtes fraîches et précuites, fruits et légumes en conserve, fromage blanc, fromage frais, à l'exception des produits inclus dans la catégorie 16.

Après une évaluation de la sécurité du vinaigre tamponné en tant qu'additif alimentaire pour les utilisations mentionnées ci-dessus, il a été conclu que l'utilisation du vinaigre tamponné dans les limites d'emploi maximales proposées dans la norme ne posait aucun problème de sécurité. L'étude correspondante a été réalisée par [l'Autorité européenne de sécurité des aliments \(EFSA\)](#).

Quels sont les conservateurs alimentaires naturels qui peuvent remplacer le vinaigre tamponné ?

Actuellement, les conservateurs alimentaires naturels qui existent comme alternative au vinaigre tamponné (E-267) et qui sont *clean label* sont des extraits de plantes. Toutefois, l'efficacité de ces conservateurs alimentaires n'est pas aussi élevée que celle du vinaigre tamponné.

Le vinaigre tamponné était jusqu'à présent utilisé comme alternative efficace à d'autres conservateurs ou régulateurs d'acidité autorisés, notamment l'acide acétique et ses sels (E 260-263). Comme il n'avait pas de numéro E jusqu'à présent, il a été déclaré comme arôme naturel ou vinaigre tamponné. Ces conservateurs sont connus pour être très efficaces contre les bactéries gram-négatives, dont le problème réside dans la paroi cellulaire qui les recouvre et les rend plus résistantes aux conservateurs. Aujourd'hui, les épices naturelles ou les extraits végétaux ne peuvent pas rivaliser avec cette efficacité.

Quels sont les conservateurs alimentaires clean label proposés par Amerex ?

Chez Amerex, nous sommes experts en matière de conservateurs alimentaires "clean label" et nous disposons d'une large gamme de produits aux fonctionnalités diverses, allant de l'action protectrice contre les pathogènes à l'élimination des additifs chimiques.

À cette fin, nous disposons de conservateurs qui combinent différentes technologies. Notre expérience est basée sur l'utilisation de la [fermentation protectrice](#). Cette technologie microbienne est totalement naturelle et *clean label*. Dans cette catégorie, nous avons des produits tels que la [gamme Biamex](#), qui couvre un large champ d'action.

Nous avons également des produits qui combinent la fermentation protectrice avec des additifs chimiques. Parmi les conservateurs alimentaires incluant du vinaigre tamponné, on peut citer les produits suivants: **Safemix AV** ou **Biamex Aroma Global**. Ils sont très efficaces contre les bactéries telles que E.coli ou les entérobactéries, et le faible dosage recommandé (entre 0,1 % et 10 %) favorise un organoleptique naturel et artisanal, en évitant les saveurs désagréables.

Parmi les produits d'Amerex qui utilisent la synergie entre la fermentation protectrice et les additifs chimiques, le produit suivant se distingue également : Fermitrat FS. Cette solution utilise une combinaison de souches de micro-organismes et la technologie de l'acide acétique pour [maximiser la protection des aliments contre les bactéries Gram négatives](#) telles que les entérobactéries en général, ainsi que les micro-organismes pathogènes tels que *Salmonella* et *E. coli*, qui sont une préoccupation commune dans l'industrie alimentaire en raison des risques associés à la sécurité alimentaire et à la qualité des produits.

Ces souches de micro-organismes agissent en synergie avec l'acide acétique ou le vinaigre tamponné, renforçant leurs propriétés antimicrobiennes, sans altérer négativement le goût, l'arôme ou la texture de l'aliment.

Si vous souhaitez améliorer la qualité de vos aliments en leur assurant une conservation et des propriétés organoleptiques optimales, n'hésitez pas à nous contacter ! Nous disposons de différentes gammes de produits pour répondre aux besoins spécifiques de nos clients.

- Vous pouvez nous écrire à l'adresse suivante:
imasd@amerexingredientes.com
- - Appelez-nous au: +34 91 845 42 14
- Remplir le formulaire ci-dessous