

Évaluation Benjalex

Pour les 20 années de silence que les fabricants ont construites en se cachant derrière des failles juridiques.

Ce silence est aujourd'hui brisé par Benjalex.

« Sans » ou simplement trompeur ? – La faille légale dans les produits carnés

Beaucoup de personnes choisissent des produits carnés présentés comme « Pure » ou sans additifs parce qu'elles souhaitent éviter les conservateurs, en particulier le nitrite de sodium (E250).

En réalité, cependant, il ne s'agit souvent pas du fait que le fabricant n'utilise pas de nitrite, mais du fait qu'il crée le même composé dans le produit par une autre voie.

Comment cela fonctionne-t-il ?

Le processus se compose de deux éléments :

- Extraits végétaux, par exemple céleri, betterave ou « extrait d'épices » – contiennent du nitrate naturel
- Cultures starter – contiennent des bactéries qui transforment le nitrate en nitrite

Quel est le résultat ?

Du nitrite de sodium est présent dans le produit final – exactement le même composé que celui connu sous le nom d'E250.

Il n'a simplement pas été ajouté directement ; il s'est formé à partir de la réaction entre l'extrait d'épices et la culture starter.

C'est pourquoi il n'apparaît pas sur l'étiquette comme E250, mais sous les mentions « extrait d'épices » et « culture starter ».

Qu'est-ce que cela signifie ?

Formellement, le fabricant n'ajoute pas de nitrite de sodium, mais en raison de la technologie utilisée, ce composé se forme tout de même dans le produit.

La position SCoPAFF A.09 de la Commission européenne qualifie cette pratique d'utilisation intentionnelle d'un additif.

Aspect lié au risque de cancer

En termes simples :

L'« extrait d'épices » → contient du nitrate

La « culture starter » → contient des bactéries

La bactérie transforme le nitrate en nitrite.

Le résultat final est le même que si le fabricant avait ajouté directement de l'E250.

Ce nitrite peut ensuite se transformer dans l'organisme – des nitrosamines peuvent se former, que le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC/IARC) classe comme cancérigènes.

Conclusion

La mention « sans » ne signifie pas nécessairement que le composé n'est pas présent. Souvent, elle signifie seulement qu'il n'a pas été ajouté directement.

Du point de vue du résultat final, cependant, la même chose se produit :

L'organisme entre en contact avec du nitrite de sodium.

Benjalex ne lit pas seulement l'étiquette.

Benjalex examine ce qui se passe dans le produit.