

**[ACTUALITES PRODUITS]**

**Additifs**

**Nouveaux additifs dans les pâtes à tartiner à base de fruits ou légumes**

Le Règlement n°913/2013 du 23 septembre 2013 modifie le Règlement n°1333/2008 sur les additifs alimentaires en autorisant l'utilisation de l'acésulfame-K (E 950), de l'acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca (E 952), de la saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca (E 954), de sucralose (E 955), de Néohespéridine DC (E 959) et de glycosides de stéviol (E 960) dans les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite.

L'utilisation de ces additifs était auparavant uniquement autorisée pour les pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:252:0011:0013:FR:PDF>