

I. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

MINISTÈRE DE LA PRÉSIDENTE RELATIONS AVEC LE PARLEMENT ET LA MÉMOIRE DÉMOCRATIQUE

20563 *Projet d'arrêté royal 773/2023 du 3 octobre 2023 réglementant les auxiliaires technologiques utilisés dans les processus de transformation et de production des aliments.*

Avec les additifs alimentaires, les enzymes et les arômes, les auxiliaires technologiques constituent un groupe de substances identifiées comme ingrédients technologiques dont l'utilisation est essentielle pour la production et la transformation des denrées alimentaires.

Contrairement aux additifs alimentaires, aux enzymes et aux arômes, qui ont leurs actes législatifs correspondants, il n'existe pas de réglementation harmonisée dans l'Union européenne pour les auxiliaires technologiques, hormis quelques exceptions telles que les solvants d'extraction, les caséines et les caséinates, entre autres. La seule référence dans la législation de l'Union européenne se trouve dans le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires, qui définit les auxiliaires technologiques mais les exclut expressément de son champ d'application, à moins qu'ils ne soient utilisés comme additifs alimentaires. Par conséquent, la législation qui, dans chaque cas, existe dans les États membres de l'Union européenne est applicable, c'est pourquoi le principe de reconnaissance mutuelle entre les États membres revêt une importance particulière.

En Espagne, il existe de nombreuses règles sectorielles (réglementations techniques et sanitaires ou normes de qualité) qui réglementent l'utilisation des auxiliaires technologiques. Beaucoup d'entre elles sont en vigueur depuis plus de 35 ans et ont subi de profonds changements en raison de la nécessité de les mettre à jour ou de l'application de la réglementation de l'Union européenne en matière d'hygiène, d'additifs alimentaires, de matériaux en contact avec les denrées alimentaires, ou autres.

Le présent arrêté royal a pour objet de regrouper en un seul règlement les auxiliaires technologiques qui sont, au moment de la publication, autorisés de manière dispersée dans plusieurs réglementations nationales, ainsi que des dispositions relatives aux spécifications et à l'étiquetage, afin de garantir leur sécurité, leur identification et leur utilisation correctes, et d'aider ainsi les opérateurs économiques et les autorités de contrôle à exercer leurs activités avec une plus grande sûreté juridique.

En outre, il a été jugé opportun d'adapter les dispositions aux besoins actuels, de retirer les auxiliaires technologiques devenus obsolètes et d'inclure dans l'annexe I du présent arrêté royal les auxiliaires technologiques pour lesquels une raison d'être existe, tels que les auxiliaires technologiques qui n'ont pas de base réglementaire mais qui ont fait l'objet d'une évaluation de sécurité, comme ceux utilisés dans le traitement de l'eau utilisée pour la stérilisation des fruits et des légumes.

Le présent arrêté royal ne s'applique qu'aux groupes de denrées alimentaires figurant à la partie A de l'annexe I. Les auxiliaires technologiques utilisés dans des groupes de denrées alimentaires ne figurant pas à la partie A de l'annexe I, sont soumis au critère de l'utilisation sûre, c'est-à-dire que les opérateurs doivent garantir de manière fiable que les auxiliaires technologiques et les denrées alimentaires dans lesquelles ils sont utilisés sont sûrs, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

En ce qui concerne les auxiliaires technologiques utilisés dans les denrées alimentaires d'origine animale, le présent arrêté royal ne couvre que ceux utilisés dans la production ou la transformation de graisses comestibles (animales, végétales et anhydres), des margarines, des minarines et des préparations grasses, des céphalopodes, des os, des tripes, des boyaux naturels et des produits sanguins, car ceux-ci disposent d'une base réglementaire ou d'un rapport du comité scientifique de l'organisme autonome de l'Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition (AESAN OA) attestant que l'utilisation de l'auxiliaire technologique dans des conditions spécifiques ne présente pas de risque pour la santé du consommateur.

En raison de la particularité du produit, les auxiliaires technologiques utilisés dans le processus de production des huiles comestibles, tels que réglementés par l'arrêté royal 640/2015 du 10 juillet 2015 portant approbation de la liste des auxiliaires technologiques autorisés pour la production d'huiles végétales comestibles, ainsi que leurs critères d'identité et de pureté, et modifiant l'arrêté royal 308/1983 du 25 janvier 1983 portant approbation de la réglementation technique

et sanitaire des huiles végétales comestibles, ne sont pas inclus dans le champ d'application du présent arrêté royal.

Les dispositions du présent arrêté royal ne s'appliquent pas lorsque d'autres règles telles que le règlement (UE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides ou le règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil sont applicables.

En tout état de cause, l'utilisation d'auxiliaires technologiques est subordonnée à la démonstration du respect des exigences énoncées dans la définition correspondante du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008, sur les additifs alimentaires et du critère de sécurité d'utilisation énoncé dans le règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 de Parlement européen et du Conseil.

Pour l'inscription de nouveaux auxiliaires technologiques dans la liste figurant à l'annexe I du présent arrêté royal, un rapport du comité scientifique de l'Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition (AESAN OA) reflétant l'absence de risque pour le consommateur est requis. Compte tenu de l'importance des auxiliaires technologiques dans le processus de production alimentaire, qui peuvent avoir un impact majeur sur le secteur et un impact important sur la qualité finale, ils doivent également recevoir un avis favorable du ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation.

Le présent arrêté royal est conforme aux principes de bonne réglementation visés à l'article 129 de la loi 39/2015 du 1er octobre 2015 relative à la procédure administrative commune des administrations publiques, qui sont les principes de nécessité, d'efficacité, de proportionnalité, de sécurité juridique, de transparence et d'efficience.

Ainsi, en ce qui concerne les principes de nécessité et d'efficacité, l'arrêté royal répond à un objectif d'intérêt général.

La loi générale 14/1986 du 25 avril 1986 sur la santé a établi l'obligation pour les administrations de santé publique de concentrer leurs actions principalement sur la promotion de la santé et la prévention des maladies. La loi susmentionnée prévoit que les activités et les produits qui, directement ou indirectement, peuvent avoir des conséquences négatives sur la santé sont soumis au contrôle des administrations de la santé publique. En conséquence, ce projet est adopté conformément aux dispositions de l'article 40, paragraphes 2 et 4, de la loi n° 14/1986 du 25 avril 1986.

La loi 17/2011 du 5 juillet 2011 sur la sécurité alimentaire et la nutrition vise à reconnaître et à protéger efficacement le droit à la sécurité alimentaire, entendu comme le droit de connaître les risques potentiels qui peuvent être associés à une denrée alimentaire et/ou à l'un de ses composants; le droit de connaître l'impact des risques émergents sur la sécurité alimentaire et pour les administrations compétentes d'assurer la plus grande protection possible contre ces risques. La reconnaissance de ce droit se traduit par l'établissement de normes de sécurité alimentaire, en tant qu'aspect fondamental de la santé publique, afin d'assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine en ce qui concerne les denrées alimentaires. En outre, les objectifs spécifiques du présent arrêté royal comprennent la mise en place d'instruments qui contribuent à générer un niveau élevé de sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux et la contribution à la prévention des risques pour la santé humaine résultant de la consommation alimentaire.

En outre, la réglementation envisagée est considérée comme proportionnée dans la réalisation de cet objectif, sans affecter en aucune façon les droits et devoirs des citoyens. Elle contribue à renforcer la sécurité juridique des opérateurs économiques, en leur fournissant un cadre d'action pour l'utilisation des auxiliaires technologiques lors de la production ou de la transformation de denrées alimentaires.

En ce qui concerne le principe de transparence, le texte a été soumis aux procédures de consultation publique préalable et d'audition et d'information du public, donnant à toutes les parties intéressées la possibilité de présenter toute observation jugée appropriée. Enfin, en ce qui concerne le principe d'efficacité, l'arrêté royal n'entraîne pas plus de charges administratives que strictement nécessaires, évitant des charges administratives inutiles ou accessoires.

Lors de la rédaction du présent arrêté royal, la procédure de consultation publique préalable obligatoire a été menée conformément à l'article 26, paragraphe 2, de la loi n° 50/1997 du 27 novembre 1997, du gouvernement. En outre, les communautés autonomes, les villes autonomes de Ceuta et Melilla, les secteurs concernés et les associations de consommateurs et d'utilisateurs ont également été consultés, et la commission interministérielle pour la gestion de l'alimentation a publié un rapport.

Le présent arrêté royal a également été soumis à la procédure prévue par la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, ainsi que les dispositions de l'arrêté royal 1337/1999 du 31 juillet 1999 réglementant la transmission d'informations dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, qui transpose cette directive en droit espagnol.

Le présent arrêté royal est émis en vertu des dispositions de l'article 149, paragraphe 1, points 13) et 16), de la Constitution, qui confère à l'État une compétence exclusive respectivement en ce qui concerne les bases et la

coordination de la planification générale de l'activité économique et les bases et la coordination générale de la santé.

En vertu de celle-ci, sur proposition du ministre de la consommation et du ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, conformément au Conseil d'État et après délibération du conseil des ministres lors de sa session du 3 octobre 2023.

DÉCRÈTE CE QUI SUIT:

Article 1. *Objet et champ d'application.*

1. Le présent arrêté royal a également pour objet de fixer les règles de base relatives à l'utilisation des auxiliaires technologiques, les critères d'identité et de pureté applicables auxdits auxiliaires technologiques, leurs conditions d'utilisation et les informations qui doivent figurer sur leur étiquetage.
2. Le présent arrêté royal s'applique aux auxiliaires technologiques énumérés à l'annexe I, partie B, utilisés dans les procédés de production et de transformation des denrées alimentaires identifiées à l'annexe I, partie A, qu'ils soient utilisés par des entreprises du secteur alimentaire, de la restauration collective ou dans la sphère domestique, sans préjudice d'autres réglementations pouvant s'appliquer aux conditions d'utilisation ou d'étiquetage.
3. Les auxiliaires technologiques non énumérés à l'annexe I, qui ne sont pas couverts par l'article 3, paragraphes 2 et 3, du présent arrêté royal, sont soumis, pour être approuvés et inclus dans ladite annexe I, à une évaluation des risques par le comité scientifique de l'organisme autonome de l'Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition (AESAN OA) établissant la sécurité de l'utilisation prévue, à la suite d'un rapport favorable de la direction générale de l'industrie alimentaire du ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation.

Article 2. *Définitions.*

Aux fins du présent arrêté royal et conformément aux dispositions des règlements de l'Union européenne, les définitions suivantes s'appliquent:

- a) «Auxiliaire technologique» signifie toute substance qui:
- 1.° est non consommée comme ingrédient alimentaire en soi;
 - 2.° est volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation; et
 - 3.° peut entraîner la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini.
- b) «Industrie alimentaire» désigne toute entreprise publique ou privée qui, dans un but lucratif ou non, exerce une activité liée à l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires.
- c) «Restaurateurs collectifs» désigne tout établissement (y compris un véhicule ou une station fixe ou mobile), tel que des restaurants, des cantines, des établissements d'enseignement, des hôpitaux et des entreprises d'approvisionnement alimentaire préparés où, dans le cadre de l'activité commerciale, des aliments prêts à être consommés sont préparés pour être consommés par le consommateur final.
- d) Sphère domestique: la sphère privée dans le cadre d'un foyer dans lequel aucune activité commerciale n'est exercée dans le secteur alimentaire.

Article 3. *Conditions d'utilisation.*

1. Les auxiliaires technologiques identifiés à l'annexe I, partie B, du présent arrêté royal peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires ou les procédés de production des denrées alimentaires énumérées à l'annexe I, partie A, et doivent le faire conformément aux critères d'identité et de pureté énoncés à l'annexe II, de sorte qu'ils doivent être fabriqués de telle manière que, dans des conditions d'utilisation normales ou prévisibles, ils ne transfèrent aucun composant vers des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

Les auxiliaires technologiques sont utilisés de telle manière que la quantité utilisée soit limitée à la dose minimale nécessaire pour obtenir l'effet désiré.

L'inclusion d'un auxiliaire technologique figure à l'annexe I du présent arrêté royal n'exempte pas l'opérateur économique qui l'utilise de l'obligation de démontrer que son utilisation est conforme aux exigences décrites pour les auxiliaires technologiques dans la définition, lorsque l'autorité compétente l'exige.

2. Par dérogation à l'article 1^{er}, les auxiliaires technologiques qui sont légalement mis sur le marché dans d'autres États membres de l'Union européenne peuvent également être utilisés, avec les mêmes restrictions et limitations que

celles qui y existent et aux mêmes fins, conformément au principe de reconnaissance mutuelle. Cela est sans préjudice de la responsabilité des opérateurs du secteur alimentaire fondée sur les dispositions du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002.

Afin de démontrer le respect des dispositions de la section susmentionnée, les opérateurs de l'industrie alimentaire disposent des pièces justificatives appropriées. Ces documents sont mis à la disposition des autorités compétentes sur demande.

3. Lorsqu'une substance est autorisée en tant qu'additif alimentaire, elle peut également être utilisée comme auxiliaire technologique, même si elle n'est pas incluse dans la liste des substances identifiées à l'annexe I, partie B, du présent arrêté royal, à condition que le respect des exigences de la définition des auxiliaires technologiques puisse être démontré.

4. Dans les catégories de denrées alimentaires qui ne sont pas incluses dans la partie A de l'annexe I, les auxiliaires technologiques peuvent être utilisés à condition que l'exploitant puisse garantir de manière fiable que les auxiliaires technologiques utilisés et les denrées alimentaires mises sur le marché sont sûrs, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002.

Article 4. *Étiquetage des auxiliaires technologiques.*

1. L'étiquetage des auxiliaires technologiques destinés à la fourniture au consommateur final ou aux restaurateurs collectifs est conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

2. L'étiquetage des auxiliaires technologiques non destinés à la fourniture au consommateur final ou aux restaurateurs collectifs comprend également des informations concernant:

- a) Le fait que le produit ne soit pas destiné à la vente au consommateur final ou aux restaurateurs collectifs.
- b) Le fait que le produit soit destiné à la consommation, ou une référence plus spécifique à son utilisation prévue dans les denrées alimentaires.
- c) L'effet que l'auxiliaire technologique produit sur l'aliment en question.
- d) Des informations sur la limitation quantitative dans les denrées alimentaires qui a été établie pour satisfaire à la définition d'un auxiliaire technologique, le cas échéant.

Toutefois, les informations relatives à la liste des ingrédients, au nom ou à la raison sociale et à l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire, au mode d'emploi et/ou aux conditions d'utilisation et les informations sur la limitation quantitative dans les denrées alimentaires, établies pour répondre à la définition d'auxiliaire technologique, ne peuvent être incluses que dans les documents relatifs au lot qui doivent être fournis au moment de la livraison ou préalablement, lorsqu'il est clairement indiqué sur le récipient du produit «non destiné à la vente au consommateur final».

Lorsque des auxiliaires technologiques sont fournis en citernes, toutes les informations peuvent figurer sur les documents d'accompagnement présentés au moment de la livraison.

3. Les exigences en matière d'étiquetage ci-dessus s'appliquent sans préjudice des dispositions législatives, réglementaires ou administratives plus détaillées ou plus exhaustives concernant les poids et mesures ou s'appliquant à la présentation, à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage des substances et préparations dangereuses ou applicables au transport de ces substances et préparations, en particulier celles du règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, modifiant et abrogeant les directives 67/548/CEE et 1999/45/CE et modifiant le règlement (CE) n° 1907/2006 et tout autre règlement applicable.

Article 5. *Conditions applicables aux entreprises qui fabriquent, emballent ou distribuent des auxiliaires technologiques.*

Conformément au arrêté royal n° 191/2011 du 18 février 2011 relatif au registre général de la santé des denrées alimentaires et des entreprises du secteur de l'alimentation, les entreprises exerçant une quelconque activité de fabrication, d'emballage ou de distribution d'auxiliaires technologiques doivent être inscrites au registre général de la santé denrées alimentaires et des entreprises du secteur de l'alimentation, pour lesquelles les dirigeants d'entreprise doivent contacter les autorités sanitaires compétentes de la Communauté autonome dans laquelle elles sont situées.

Les entreprises qui fabriquent, conditionnent ou distribuent des auxiliaires technologiques sont soumises aux exigences décrites dans les règlements du paquet hygiène élaboré par l'Union européenne, qui peuvent leur être applicables, et notamment le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 et le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Disposition supplémentaire unique. *Clause de reconnaissance mutuelle.*

Les exigences énoncées dans le présent arrêté royal ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires légalement fabriquées ou mises sur le marché dans les autres États membres de l'Union européenne, ni aux produits originaires des pays de l'Association européenne de libre-échange (AELE), des parties contractantes à l'accord sur l'Espace économique européen (EEE) et des États qui ont conclu un accord d'association douanière avec l'Union européenne.

Disposition abrogatoire unique. *Abrogation réglementaire.*

Toutes les règles de rang égal ou inférieur sont abrogées si elles s'opposent aux dispositions du présent arrêté royal, et notamment:

1. arrêté royal 846/2011 du 17 juin 2011 établissant les conditions à remplir par les matières premières à base de matériaux polymères recyclés destinés à être utilisés dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
2. Article 28, paragraphe 5, points b), c), et d), de l'arrêté royal 1011/1981 du 10 avril 1981 portant approbation des réglementations techniques et sanitaires relatives à la production, à la circulation et au commerce des graisses comestibles (animales, végétales et anhydres), des margarines, des minarines et des préparations grasses.
3. Article 11 de l'arrêté royal 380/1984 du 25 janvier 1984 portant approbation des règles techniques et sanitaires pour la production et la vente de sirops.
4. Article 2 de l'arrêté royal 1044/87 du 31 juillet 1987 réglementant la production de jus de raisins conformément à la législation communautaire.
5. Article 6, paragraphe 4, de l'arrêté royal 1338/1988 du 28 octobre 1988 portant approbation des règles techniques et sanitaires pour la production et la vente de l'horchata de chufa.
6. Article 5 et annexe de l'arrêté royal 1052/2003 du 1er août 2003 portant approbation de la réglementation technique et sanitaire relative à certains sucres destinés à la consommation humaine.
7. Article 7, paragraphe 7, de l'arrêté royal 1798/2010 du 30 décembre 2010 réglementant l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles et des eaux de source conditionnées pour la consommation humaine.
8. Article 6, paragraphe 4, de l'arrêté royal 1799/2010 du 30 décembre 2010 réglementant le processus de préparation et de commercialisation des eaux préparées conditionnées pour la consommation humaine.
9. Article 3, paragraphe 12, de l'arrêté royal 650/2011 du 9 mai 2011 portant approbation de la réglementation technique et sanitaire relative aux boissons gazeuses.
10. Article 4, paragraphes 1, 2, 5 et 8, de l'arrêté royal 661/2012 du 13 avril 2012 établissant la norme de qualité pour la production et la commercialisation des vinaigres.
11. La partie B, point 3), points d) à l) de l'annexe I du décret royal 781/2031 du 11 octobre 2013, portant règlement relatif à la production, à la composition, à l'étiquetage, à la présentation et à la publicité des jus de fruits et produits similaires destinés à la consommation humaine.
12. Article 6, paragraphes 5 et 6, et article 8, paragraphes 6, 7 et 11, de l'arrêté royal 72/2017 du 10 février 2017 portant approbation de la norme de qualité pour les différentes catégories de cidre naturel et de cidre.
13. Article 12 de l'arrêté royal 308/2019 du 26 avril 2019 portant approbation de la norme de qualité pour le pain.
14. Annexe 1, paragraphe 2, de l'ordonnance du 21 novembre 1984 portant approbation des normes de qualité pour les légumes en conserve.
15. Résolution du 1er août 1979 du secrétariat d'État à la santé portant approbation de la liste positive des additifs autorisés à être utilisés dans la fabrication de confiseries, de gâteaux, de pâtisseries, de desserts et de biscuits.
16. Résolution du Secrétariat d'État approuvant la liste positive des additifs dont l'utilisation est autorisée pour l'élaboration de conserves et de semi-conserves à base de plantes (Journal officiel de l'État n° 249, 17 octobre 1979).
17. Résolution du 26 février 1981 du secrétariat d'État à la santé portant approbation de l'organisation de listes positives d'additifs autorisés à être utilisés dans diverses denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine.
18. Résolution du 18 octobre 1982 du sous-secrétariat à la santé portant approbation de la liste positive des additifs autorisés à être utilisés dans la production de spiritueux composés, de liqueurs, d'apéritifs sans base de vin et d'autres boissons dérivées d'alcools naturels.
19. Résolution du 2 décembre 1982 (rectifiée) du secrétariat d'État à la santé portant approbation des listes positives d'additifs et d'auxiliaires technologiques à utiliser dans la production de bière.
20. Résolution du 21 avril 1983 du secrétariat d'État à la santé portant approbation de la liste positive des additifs et auxiliaires technologiques utilisables dans la production de jus de fruits et d'autres jus à base de plantes et de leurs dérivés.
21. Résolution du 28 septembre 1983 du sous-secrétariat portant approbation de la liste positive des additifs et

auxiliaires technologiques destinés à la production d'olives de table.

Première disposition finale. *Titre de compétence.*

Le présent arrêté royal est émis en vertu des dispositions de l'article 149, paragraphe 1, points 13) et 16) de la Constitution, qui confère à l'État une compétence exclusive en matière de fondements de coordination générale de la planification générale de l'activité économique et de coordination générale de la santé, respectivement.

Deuxième disposition finale. *Pouvoir de développement.*

Les chefs du ministère de la consommation et du ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation sont autorisés à émettre, dans le cadre de leurs compétences, les dispositions nécessaires pour mettre à jour et modifier les annexes I et II du présent arrêté royal afin de l'adapter aux connaissances scientifiques et techniques, ainsi qu'aux règlements de l'Union européenne adoptés, le cas échéant, en la matière.

Troisième disposition finale. Entrée en vigueur	
Denrées alimentaires	Définition
1. Le présent arrêté royal entre en vigueur 20 jours après sa publication au «Journal officiel de l'État», à l'exception des dispositions de l'article 4, paragraphe 2, qui s'appliquent un an après la publication au «Journal officiel de l'État».	arrêté royal 879/2016 du 16 décembre 2016 établissant la norme de qualité pour les olives de table.
2. Spiritueux composés, liqueurs, apéritifs sans base de vin et autres boissons dérivées d'alcools naturels	arrêté royal 164/2014 du 14 mars 2014 fixant des règles complémentaires pour la production, la désignation, la présentation et l'étiquetage de certaines boissons spiritueuses.
3. Eaux minérales naturelles et eaux de source	arrêté royal 1798/2010 du 30 décembre 2010 réglementant l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles et des eaux de source conditionnées pour la consommation humaine.
4. Eaux préparées	arrêté royal 1799/2010 du 30 décembre 2010 réglementant le processus de préparation et de commercialisation des eaux préparées conditionnées pour la consommation humaine.
5. Sucres	arrêté royal 1052/2003 du 1er août 2003 portant approbation de la réglementation technique et sanitaire relative à certains sucres destinés à la consommation humaine.
6. Sucres — autres sucres	arrêté royal 1261/1987 du 11 septembre 1987 portant approbation des réglementations techniques et sanitaires relatives à la production, au stockage, au transport et à la commercialisation des sucres destinés à la consommation humaine.
7. Boissons gazeuses	arrêté royal 650/2011 du 9 mai 2011 portant approbation de la réglementation technique et sanitaire relative aux boissons gazeuses.
8. Céphalopodes	Invertébrés marins appartenant à la classe taxonomique <i>Cephalopoda</i> mis sur le marché en Espagne pour la consommation humaine.
9. Bières	arrêté royal 678/2016 du 16 décembre 2016 portant approbation de la norme de qualité pour la bière et les boissons maltées.
10. Légumes en conserve	arrêté royal 2420/1978 du 2 juin 1978 portant approbation des réglementations techniques et sanitaires pour la production et la vente de légumes en conserve.
11. Fruits et légumes frais et congelés	arrêté 2484/1967 du 21 septembre 1967 portant approbation du texte du code alimentaire espagnol
12. Graisses comestibles (animales, végétales et anhydres), margarines, minarines et préparations grasses	arrêté royal 1011/1981 du 10 avril 1981 portant approbation des réglementations techniques et sanitaires pour la production, la circulation et le commerce des graisses comestibles (animales, végétales et anhydres), margarines, minarines et préparations grasses.
13. Produits sanguins	Sang total, globules rouges et plasma.
14. Horchata de chufa	arrêté royal 1338/1988 du 28 octobre 1988 portant approbation des réglementations techniques et sanitaires pour la production et la vente d'horchata de chufa.
15. Os de bovins, tripes et boyaux naturels	Os de bovins destinés à la consommation humaine en Espagne. arrêté royal 474/2014 du 13 juin 2014 portant approbation de la norme de qualité pour les dérivés de la viande Ordonnance du 29 octobre 1986 portant approbation de la norme de qualité pour les boyaux naturels pour le marché intérieur.
16. Sirops	arrêté royal 380/1984 du 25 janvier 1984 portant approbation des réglementations techniques et sanitaires pour la production et la vente de sirops.
17. Pains et pains spéciaux	arrêté royal 308/2019 du 26 avril 2019 portant approbation de la norme de qualité pour le pain.

Denrées alimentaires		Définition
18.	Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	arrêté royal 496/2010 du 30 avril 2010 portant approbation de la norme de qualité pour les confiseries, les gâteaux, les pâtisseries et les desserts. arrêté royal 1124/1982 du 30 avril 1982 portant approbation des réglementations techniques et sanitaires pour la production, la fabrication, la circulation et le commerce des biscuits.
19.	Fromages	arrêté royal 1113/2006 du 29 septembre 2006 portant approbation des normes de qualité pour les fromages et les fromages fondus.
20.	Cidres et autres boissons à base de pommes	arrêté royal 72/2017 du 10 février 2017 portant approbation de la norme de qualité pour les différentes catégories de cidre naturel et de cidre.
21.	Vinaigres	arrêté royal 661/2012 du 13 avril 2012 établissant la norme de qualité pour la production et la commercialisation des vinaigres.
22.	Jus de fruits et produits similaires	arrêté royal 781/2013 du 11 octobre 2013 établissant des règles relatives à la production, à la composition, à l'étiquetage, à la présentation et à la publicité des jus de fruits et produits similaires destinés à la consommation humaine.
23.	Jus de raisin	arrêté royal 1044/1987 du 31 juillet 1987 réglementant la production de jus de raisin.
24.	Autres jus de légumes et leurs dérivés	arrêté royal 667/1983 du 2 mars 1983 portant approbation des réglementations techniques et sanitaires pour la production et la vente de jus de fruits et autres jus de légumes et de leurs dérivés.

Partie B. Liste des auxiliaires technologiques

En plus de ceux indiqués dans le tableau ci-dessous, l'azote gazeux¹ peut être utilisé comme auxiliaire technologique au cours de la transformation des aliments, afin d'éviter l'oxydation, et toujours par étapes avant l'emballage. S'ils sont utilisés à cette fin dans des emballages, ils doivent être étiquetés conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
Olives de table	Acide chlorhydrique ¹	Neutralisant	Pour la neutralisation de la solution alcaline résiduelle/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Olives de table	Cultures de micro-organismes lactiques	Démarrateurs de fermentation	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Olives de table	Gluconate de manganèse	Catalyseur dans le processus de noircissement	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable (bonnes pratiques de fabrication (BPF)).
Olives de table	Hydroxyde de sodium ¹	Conditionnement	Pour la préparation de solution alcaline pour l'élimination du principe amer dans les produits commercialisés et les préparations si nécessaire/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
Olives de table	Lactate de manganèse	Catalyseur dans le processus de noircissement	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable (bonnes pratiques de fabrication (BPF)).
Spiritueux composés, liqueurs, apéritifs sans base de vin et autres boissons dérivées d'alcools naturels	Albumine	Filtration et clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Spiritueux composés, liqueurs, apéritifs sans base de vin et autres boissons dérivées d'alcools naturels	Bentonite	Filtration et clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Spiritueux composés, liqueurs, apéritifs sans base de vin et autres boissons dérivées d'alcools naturels	Charbon actif ¹	Filtration et clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Spiritueux composés, liqueurs, apéritifs sans base de vin et autres boissons dérivées d'alcools naturels	Caséine ²	Filtration et clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Spiritueux composés, liqueurs, apéritifs sans base de vin et autres boissons dérivées d'alcools naturels	Cellulose	Filtration et clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Spiritueux composés, liqueurs, apéritifs sans base de vin et autres boissons dérivées d'alcools naturels	Dioxyde de silicium amorphe ¹	Filtration et clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Spiritueux composés, liqueurs, apéritifs sans base de vin et autres boissons dérivées d'alcools naturels	Enzymes	Filtration et clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
---------	--------------------------------------	-----------	-----------------------------------	------------------------------

Spiritueux composés, liqueurs, apéritifs sans base de vin et autres boissons dérivées d'alcools naturels	Gélatine comestible	Filtration et clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Spiritueux composés, liqueurs, apéritifs sans base de vin et autres boissons dérivées d'alcools naturels	Tanins	Filtration et clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Spiritueux composés, liqueurs, apéritifs sans base de vin et autres boissons dérivées d'alcools naturels	Terre d'infusoires	Filtration et clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Eaux minérales naturelles, eaux de source et eaux préparées conditionnées pour la consommation humaine	Azote ¹	Gaz d'emballage	Maintien d'une pression adéquate dans le contenant pour assurer sa stabilité/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Huile de paraffine	Anti-mousse	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Huile de vaseline	Anti-mousse	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Huiles végétales comestibles	Anti-mousse	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Acide chlorhydrique ¹	Produit pour la purification chimique du jus de diffusion et le raffinage du sucre	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Acide sulfurique ¹	Produit pour la purification chimique du jus de diffusion et le raffinage du sucre	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Charbon actif ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Carbonate de sodium ¹	Produit pour la purification chimique du jus de diffusion et le raffinage du sucre	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Cellulose en poudre ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Cellulose microcristalline ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
Sucres	Cyanodithioimidocarbonate de disodium	Produits pour le contrôle des micro-organismes dans les processus de mouture, d'extraction et de diffusion du sucre.	Pour le contrôle des micro-organismes dans les processus de mouture, d'extraction et de diffusion du sucre. Niveau d'utilisation maximal: 2,5 mg/kg de canne ou de betterave	Techniquement inévitable
Sucres	Composés d'ammonium quaternaire	Produits pour le contrôle des micro-organismes dans les processus de mouture, d'extraction et de diffusion du sucre	Pour le contrôle des micro-organismes dans les processus de mouture, d'extraction et de diffusion du sucre. Niveau d'utilisation maximal: 10 mg/kg de canne ou de betterave	Techniquement inévitable
Sucres	Dioxyde de carbone ¹	Neutralisant	Neutraliseur de chaux pour la purification du jus de diffusion de sucre/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Dioxyde de silicium (silicagel) ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Éthylène-bis-dithiocarbamate de sodium	Produits pour le contrôle des micro-organismes dans les processus de mouture, d'extraction et de diffusion du sucre	Pour le contrôle des micro-organismes dans les processus de mouture, d'extraction et de diffusion du sucre. Niveau d'utilisation maximal: 3 mg/kg de canne ou de betterave	Techniquement inévitable
Sucres	Éthylènediamine	Produits pour le contrôle des micro-organismes dans les processus de mouture, d'extraction et de diffusion du sucre	Pour le contrôle des micro-organismes dans les processus de mouture, d'extraction et de diffusion du sucre. Niveau d'utilisation maximal: 2 mg/kg de canne ou de betterave	Techniquement inévitable
Sucres	Hydroxyde de calcium ¹	Produit pour la purification chimique du jus de diffusion et le raffinage du sucre	Purification chimique du jus par précipitation d'une partie des substances non glycosidiques dissoutes et dispersées/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Hydroxyde de sodium ¹	Produit pour la purification chimique du jus de diffusion et le raffinage du sucre	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Mélange d'acides-p naturels à partir d'extrait de houblon.	Produits pour le contrôle des micro-organismes dans les processus de mouture, d'extraction et de diffusion du sucre	Pour le contrôle des micro-organismes dans les processus de mouture, d'extraction et de diffusion du sucre. Niveau d'utilisation maximal: 3 mg/kg de canne ou de betterave	< 0,01 mg/kg de sucre
Sucres	Monostéarate de sorbitane ¹	Anti-mousse	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	N-méthyldithiocarbamate de potassium	Produits pour le contrôle des micro-organismes dans les processus de mouture, d'extraction et de diffusion du sucre	Pour le contrôle des micro-organismes dans les processus de mouture, d'extraction et de diffusion du sucre. Niveau d'utilisation maximal: 3,5 mg/kg de canne ou de betterave	Techniquement inévitable
Sucres	Oléate de glycéryle ¹	Anti-mousse	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
---------	--------------------------------------	-----------	-----------------------------------	------------------------------

Sucres	Oléate de polyéthylène glycol	Anti-mousse	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Polyacrylate de sodium	Antisalissure	5 ppm dans le sirop	Techniquement inévitable
Sucres	Polyéthylène glycol ¹	Anti-mousse	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Polymères des acides acryliques et méthacryliques, leurs sels de sodium, esters, amides et N-méthylamides, ainsi que leurs homopolymères et copolymères	Floculation	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Polypropylène glycol ¹	Anti-mousse	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Sel de sodium de l'acide polyaspartique (n° CAS 181828-06-8), en solution aqueuse à 40 %	Antisalissure	Prévenir la formation de dépôts de phosphate de calcium et de magnésium à la dose maximale de 5 ppm de sel de sodium d'acide polyaspartique sur la betterave ou la canne	< 2 mg/kg de sucre
Sucres	Silicate d'aluminium de sodium potassium.	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré.	Techniquement inévitable
Sucres	Sulfate de calcium ¹	Produit pour la purification chimique du jus de diffusion et le raffinage du sucre	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres	Terre de diatomée ou d'infusoires	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — autorisés uniquement dans les sirops	Albumine d'œuf	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — autorisés uniquement dans les sirops	Bentonite	Filtrage-blanchiment-clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — autorisés uniquement dans les sirops	Kaolin	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — autorisés uniquement dans les sirops	Charbon actif ¹	Blanchiment	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — autorisés uniquement dans les sirops	Dioxyde de silicium (silicagel) ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — autorisés uniquement dans les sirops	Gélatine comestible	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — autorisés uniquement dans les sirops	Tanins	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — autorisés uniquement dans les sirops	Terre de diatomée ou d'infusoires	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Huiles végétales comestibles	Anti-mousse	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Acide chlorhydrique ¹	Produits pour l'hydrolyse de l'amidon et la régulation du pH dans les mélanges et les sirops	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Acide sulfurique ¹	Produits pour l'hydrolyse de l'amidon et la régulation du pH dans les mélanges et les sirops	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Alpha-amylase ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Bêta-amylase ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Bisulfite ou métabisulfite de sodium ¹	Produits pour l'hydrolyse de l'amidon et la régulation du pH dans les mélanges et les sirops	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Charbon actif ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Carbonate de sodium ¹	Produits pour l'hydrolyse de l'amidon et la régulation du pH dans les mélanges et les sirops	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Extraits de malt ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Glucoamylase ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Farine de bois lavée	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Hydroxyde d'ammonium ¹	Produits pour l'hydrolyse de l'amidon et la régulation du pH dans les mélanges et les sirops	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Isomérase ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Pullulanase ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Résines échangeuses d'anions	Déionisateur au sirop	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
---------	--------------------------------------	-----------	-----------------------------------	------------------------------

Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Résines échangeuses de cations	Déionisateur au sirop	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Silicate d'aluminium de potassium de sodium	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres»	Terre de diatomée ou d'infusoires	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres invertis	Acide chlorhydrique ¹	Agent d'hydrolyse	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres invertis	Acide sulfurique ¹	Agent d'hydrolyse	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres invertis	Invertase ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Sucres invertis	Résines	Autres pour la production de sucres invertis	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Boissons gazeuses	Bentonite	Filtrage	Agent filtrant pour les sirops ou préparations de base/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Boissons gazeuses	Kaolin	Filtrage	Agent filtrant pour les sirops ou préparations de base/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Boissons gazeuses	Charbon actif ¹	Filtrage	Agent filtrant pour les sirops ou préparations de base/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Boissons gazeuses	Cellulose	Filtrage	Agent filtrant pour sirops ou préparations de base/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré.	Techniquement inévitable
Boissons gazeuses	Polydiméthylsiloxane ¹	Anti-mousse	Facilite le processus de fabrication des boissons gazeuses/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet souhaité	Techniquement inévitable
Boissons gazeuses	Dioxyde de carbone ¹	Gaz d'emballage	Maintien d'une pression adéquate dans le contenant pour assurer sa stabilité/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Boissons gazeuses	Dioxyde de silicium (silicagel) ¹	Filtrage	Agent filtrant pour les sirops ou préparations de base/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Boissons gazeuses	Azote ¹	Gaz d'emballage	Maintien d'une pression adéquate dans le contenant pour assurer sa stabilité/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
Boissons gazeuses	Silicate d'aluminium et de sodium ¹	Filtrage	Agent filtrant pour les sirops ou préparations de base/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Boissons gazeuses	Terre de diatomée ou d'infusoires	Filtrage	Agent filtrant pour les sirops ou préparations de base/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Boissons gazeuses	Zéolithe	Filtrage	Agent filtrant pour les sirops ou préparations de base/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Céphalopodes	Peroxyde d'hydrogène	Bactériostatique	Concentration d'utilisation: 0,05 %; Temps de contact: 24 heures.	Techniquement inévitable
Bière	Albumine	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Bière	Alginate ¹	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Bière	Charbon actif ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Bière	Cellulose	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Bière	Dioxyde de carbone ¹	Gaz propulseur	Gaz propulseur pour la distribution de bière pression ou d'autres grands formats/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Bière	Dioxyde de silicium (silicagel) ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Bière	Émulsion aqueuse de graisses, de cires et de résines dures extraites du houblon (n° CAS 8060-28-4, n° EINECS 232-504-3)	Anti-mousse	Taux d'utilisation maximal de 100 g d'émulsion/hl (c'est-à-dire < 8 g d'extrait de houblon/hl)	Techniquement inévitable
Bière	Azote ¹	Gaz propulseur	Gaz propulseur pour la distribution de bière pression ou d'autres grands formats/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Bière	Perlite	Clarification/Filtrage	Au dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré. 5 à 100 g par hectolitre de bière, dans la première précouche.	Contenu résiduel techniquement inévitable, après filtration à travers un filtre d'une porosité de 1,6 pm.
Bière	Polyamides	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Bière	Polyvinylpyrrolidone insoluble ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Bière	Préparations d'enzymes amylolytiques ³	Enzymes	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
Bière	Préparations d'enzymes protéolytiques ³	Enzymes	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Bière	Tanins	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Bière	Terre de diatomée ou d'infusoires	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Légumes en conserve	Acide chlorhydrique ¹	Autre	Peeling chimique/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Légumes en conserve	Hydroxyde de sodium ¹	Autre	Peeling chimique/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Fruits et légumes	Dioxyde de chlore	Agent de traitement de l'eau de lavage	Les denrées alimentaires soumises à la solution de lavage sont rincées et séchées afin de réduire au minimum la présence de résidus.	Trihalométhanes (THM) < 100 pg/l (dans l'eau de lavage — bromodichlorométhane, bromoforme, chloroforme et dibromochlorométhane); Organochlorés formés à la suite de la chloration de l'eau < 200 ppm (dans l'eau de lavage); Chlorate < 700 pg/l (dans l'eau de lavage); En outre, la denrée alimentaire en question doit être conforme à la teneur maximale en résidus de chlorate fixée par le règlement (CE) n° 396/2005.
Fruits et légumes frais	Hypochlorite de sodium ou de calcium	Agent de traitement de l'eau de lavage	Le rinçage ultérieur à l'eau destinée à la consommation humaine est obligatoire pour éliminer les restes d'eau chlorée. Concentration de chlore libre dans l'eau de lavage: maximum 80 ppm	Trihalométhanes (THM) < 100 pg/l (dans l'eau de lavage — bromodichlorométhane, bromoforme, chloroforme et dibromochlorométhane); Organochlorés formés à la suite de la chloration de l'eau < 200 ppm (dans l'eau de lavage); Chlorate < 700 pg/l (dans l'eau de lavage); En outre, la denrée alimentaire en question doit être conforme à la teneur maximale en résidus de chlorate fixée par le règlement (CE) n° 396/2005.
Fruits et légumes frais	Lauryl éther sulfate de sodium	Agent pour augmenter la capacité à éliminer la saleté des fruits et légumes frais	Les denrées alimentaires soumises à la solution de lavage sont rincées à l'eau destinée à la consommation humaine afin de réduire au minimum la présence de résidus.	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
Fruits et légumes frais	Peroxyde d'hydrogène/acide peracétique/acide acétique	Agent de traitement de l'eau de lavage	Les denrées alimentaires soumises à la solution de lavage sont rincées à l'eau destinée à la consommation humaine afin de réduire au minimum la présence de résidus.	Le produit est utilisé conformément aux bonnes pratiques de fabrication pour s'assurer qu'il est conforme à la définition des auxiliaires technologiques et qu'aucun résidu de substances actives ou de stabilisants, ou de leurs dérivés, ne reste dans la denrée alimentaire en question à des concentrations susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs et/ou d'avoir un effet technologique sur le produit final.
Fruits et légumes frais	Solution aqueuse d'acide phosphorique et de propylène glycol	Stabilisation du pH des solutions de traitement des aliments à base de plantes pour promouvoir l'activité antimicrobienne du chlore. Le pH prévu variera de 5,5 à 6,5	Les denrées alimentaires soumises à la solution de lavage sont rincées et séchées afin de réduire au minimum la présence de résidus.	Résidus non détectables de propylène glycol; Les résidus de phosphate qui peuvent être détectés ne dépassent pas ceux qui seraient détectés sans l'ajout de l'auxiliaire.
Fruits et légumes frais et congelés	Chlore gazeux	Agent de traitement de l'eau de lavage	Le rinçage ultérieur à l'eau destinée à la consommation humaine est obligatoire pour éliminer les restes d'eau chlorée. Concentration de chlore libre dans l'eau de lavage: maximum 80 ppm	Trihalométhanes (THM) < 100 µg/l (dans l'eau de lavage — bromodichlorométhane, bromoforme, chloroforme et dibromochlorométhane); Organochlorés formés à la suite de la chloration de l'eau < 200 ppm (dans l'eau de lavage); Chlorate < 700 pg/l (dans l'eau de lavage); En outre, la denrée alimentaire en question doit être conforme à la teneur maximale en résidus de chlorate fixée par le règlement (CE) n° 396/2005.

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
Fruits et légumes frais et congelés	Hypochlorite de sodium ou de calcium	Agent de traitement de l'eau de lavage	Le rinçage ultérieur à l'eau destinée à la consommation humaine est obligatoire pour éliminer les restes d'eau chlorée. Concentration de chlore libre dans l'eau de lavage: 80 ppm au maximum;	Trihalométhanes (THM) < 100 µg/l (dans l'eau de lavage — bromodichlorométhane, bromoforme, chloroforme et dibromochlorométhane); Organochlorés formés à la suite de la chloration de l'eau < 200 ppm (dans l'eau de lavage); Chlorate < 700 µg/l (dans l'eau de lavage); En outre, la denrée alimentaire en question doit être conforme à la teneur maximale en résidus de chlorate fixée par le règlement (CE) n° 396/2005.
Graisses comestibles (animales, végétales et anhydres), margarines, minarines et préparations grasses	Charbon actif ¹	Blanchiment	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Graisses comestibles (animales, végétales et anhydres), margarines, minarines et préparations grasses	Solutions aqueuses alcalines et/ou l'utilisation de solvants organiques autorisés et/ou produits par stripping sous vide avec de la vapeur d'eau ou un gaz inerte, ou distillation sous vide poussé.	Neutralisant	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Graisses comestibles (animales, végétales et anhydres), margarines, minarines et préparations grasses	Sels, acides ou alcalis autorisés conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires.	Démucilagination	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Graisses comestibles (animales, végétales et anhydres), margarines, minarines et préparations grasses	Terre de blanchiment.	Blanchiment	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Globules rouges	Peroxyde d'hydrogène	Blanchiment	Concentration d'utilisation: 0,75 %	Techniquement inévitable
Horchata	Solutions chlorées actives à 1 %	Désinfection de surface des chufas	Les tubercules doivent être lavés dans la solution désinfectante avec agitation mécanique pendant au moins 30 minutes. Cette opération doit être suivie d'un lavage efficace pour éliminer les résidus germicides.	Techniquement inévitable
Horchata de chufa (poudre)	Maltodextrines	Autre	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Horchata de chufa (poudre)	Enzymes amylolytiques ³	Enzymes	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
Os de bovins, tripes et boyaux naturels	Peroxyde d'hydrogène	Blanchiment	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Pains et pains spéciaux	Huiles comestibles	Agent de démoulage	Pour les moules, feuilles et machines de cuisson/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Pains et pains spéciaux	Amylase ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Pains et pains spéciaux	Cire d'abeille ¹	Agent de démoulage	Pour les moules, feuilles et machines de cuisson/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Pains et pains spéciaux	Glycosidases ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Pains et pains spéciaux	Pentosanases ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Pains et pains spéciaux	Protéases ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Plasma	Peroxyde d'hydrogène	Blanchiment	Concentration d'utilisation: 0,1 % pendant 30 minutes	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Huiles comestibles	Agent de démoulage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré/Maximum 3 % dans l'émulsion de démoulage	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Huiles comestibles thermo-oxydées	Agent de démoulage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré/Maximum 3 % dans l'émulsion de démoulage	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Amylase ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Acides aminés naturels	Autre	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Carbonate de magnésium ¹	Agent de démoulage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré/Maximum 3 % dans l'émulsion de démoulage	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Cires naturelles d'origine végétale et animale	Agent de démoulage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré/Maximum 3 % dans l'émulsion de démoulage	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Magnésium, calcium et stéarate d'aluminium, polydiméthylsiloxane (silicone)	Agent de démoulage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré/Maximum 3 % dans l'émulsion de démoulage	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
---------	--------------------------------------	-----------	-----------------------------------	------------------------------

Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Esters de polyglycérol d'acides gras d'huiles comestibles dimérisés par la chaleur	Agent de démoulage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré/Maximum 3 % dans l'émulsion de démoulage	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Esters de polyglycérol des acides gras de ricin transestérifiés	Agent de démoulage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré/Maximum 3 % dans l'émulsion de démoulage	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Glycosidases ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Graisses comestibles	Agent de démoulage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré/Maximum 3 % dans l'émulsion de démoulage	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Invertases ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Paraffine liquide de qualité pharmaceutique	Agent de démoulage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré/Maximum 3 % dans l'émulsion de démoulage	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Pentosanas ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits	Protéases ³	Enzyme	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Fromage à base de lait pasteurisé	Chlorure de calcium	Normalisation de la formation du caillé tout en maintenant une capacité stable de coagulation du lait	Quantité nécessaire (0,01 à 0,02 %) équivalente à la teneur en calcium soluble perdue lors de la pasteurisation (dans le cas des fromages de fermentation lactique, la quantité nécessaire peut être inférieure à celle de la fermentation enzymatique, car le pH pendant la production facilite également la coagulation des caséines)	Techniquement inévitable
Sang total	Peroxyde d'hydrogène	Blanchiment	Concentration d'utilisation: 0,75 %	Techniquement inévitable
Cidre — Autorisé uniquement dans le moût de cidre	Préparations d'enzymes pectolytiques ³	Enzymes	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Cidre naturel	Bentonite	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Cidre naturel	Charbon actif ¹	Agent de filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

Cidre naturel	Caséine ²	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Cidre naturel	Blanc d'œuf/albumine d'œuf	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Cidre naturel	Phosphate d'ammonium	Démarrreur de fermentation	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Cidre naturel	Phosphate de calcium ¹	Démarrreur de fermentation	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Cidre naturel	Gélatine comestible	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Cidre naturel	Lait écrémé	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Cidre naturel	Tanins	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Cidre naturel	Terres de Lebrija et Pozaldez	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Acide phytique et sels de déferrisation	Déferisation	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet souhaité et sous réserve de l'autorisation préalable de l'organisme compétent de la Communauté autonome dans laquelle se trouve l'installation industrielle	Techniquement inévitable
Vinaigre	Albumine	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Bentonite	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Charbon actif ¹	Clarification-blanchiment	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet souhaité à condition qu'aucune substance étrangère ne soit laissée dans les vinaigres.	Techniquement inévitable
Vinaigre	Auxiliaires filtrant et agents précipitants chimiquement inertes ⁵	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Polydiméthylsiloxane ¹	Anti-mousse	Facilite le processus de production de vinaigre. Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Enzymes	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Phosphate d'ammonium	Pour favoriser la multiplication des bactéries acétiques	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Gélatine comestible	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Azote ¹	Gaz	Agent pour maintenir une pression adéquate dans le conteneur et assurer sa stabilité	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
---------	--------------------------------------	-----------	-----------------------------------	------------------------------

Vinaigre	Polyvinylpyrrolidone insoluble ¹	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Protéines végétales d'origine végétale provenant du blé, des pois ou des pommes de terre	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Substances inorganiques telles que les phosphates et les sels d'ammonium	Pour favoriser la multiplication des bactéries acétiques	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Substances organiques, en particulier l'amidon liquide, le glucose, les préparations maltées	Pour favoriser la multiplication des bactéries acétiques	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Tanins	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Vinaigre	Terre de diatomée ou d'infusoires	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de fruits et produits similaires	Amylase ³	Enzymes	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de fruits et produits similaires	Bentonite	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de fruits et produits similaires	Charbon végétal=charbon actif ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de fruits et produits similaires	Auxiliaires à l'adsorption chimiquement inertes utilisés pour réduire la teneur en limonoïdes et en naringine des jus d'agrumes sans affecter de manière significative la teneur en glycosides, acides ou sucres limonoïdes (y compris les oligosides) ou la teneur en minéraux ⁴	Autre	Pour réduire la teneur en limonoïdes et en naringine des jus d'agrumes sans affecter de manière significative la teneur en glycosides, acides ou sucres limonoïdes (y compris les oligosides) ou la teneur en minéraux/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet souhaité.	Techniquement inévitable
Jus de fruits et produits similaires	Auxiliaires filtrants chimiquement inertes et agents précipitants (y compris perlite, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) ⁴	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de fruits et produits similaires	Dioxyde de silicium (silicagel) ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de fruits et produits similaires	Gélatine comestible	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de fruits et produits similaires	Azote ¹	Agent pour maintenir une pression adéquate dans le conteneur et assurer sa stabilité.	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
Jus de fruits et produits similaires	Pectinases ³	Enzymes	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de fruits et produits similaires	Perlite/perlite expansée	Filtration	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de fruits et produits similaires	Protéases ³	Enzymes	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de fruits et produits similaires	Protéines végétales d'origine végétale provenant du blé, des pois ou des pommes de terre	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de fruits et produits similaires	Tanins	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Autres jus de légumes et leurs dérivés	Amylase ³	Enzymes	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Autres jus de légumes et leurs dérivés	Bentonite	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Autres jus de légumes et leurs dérivés	Kaolin	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Autres jus de légumes et leurs dérivés	Charbons=Charbon activé ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Autres jus de légumes et leurs dérivés	Dioxyde de silicium (silicagel) ¹	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Autres jus de légumes et leurs dérivés	Pectinases ³	Enzymes	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Autres jus de légumes et leurs dérivés	Protéases ³	Enzymes	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Autres jus de légumes et leurs dérivés	Tanins	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Autres jus de légumes et leurs dérivés	Terre de diatomée ou d'infusoires	Filtrage	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

Aliment	Nom de l'auxiliaire technologique	Catégorie	Conditions d'utilisation/Fonction	Quantité résiduelle maximale
Jus de raisin	Désacidification partielle au moyen de tartrate de potassium neutre ou de carbonate de calcium, ce dernier peut contenir de petites quantités de double sel de calcium d'acides D-tartarique et L-malique	Désacidification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de raisins et autres jus de légumes et leurs dérivés	Caséine ²	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de raisins et autres jus de légumes et leurs dérivés	Blanc d'œuf/Albumine	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable
Jus de raisins et autres jus de légumes et leurs dérivés	Gélatine comestible	Clarification	Dosage strictement nécessaire pour obtenir l'effet désiré	Techniquement inévitable

1. Spécifications conformément à celles établies dans le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil.

2. Conformément au arrêté royal 600/2016 du 2 décembre 2016 portant approbation des normes de qualité générales pour les caséines et caséinates comestibles.

3. Conformément au règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires.

4. Conformément au règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

5. Auxiliaires filtrants et agents précipitants chimiquement inertes, y compris perlite, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène, polypropylène, borosilicates, polyéther sulfone et/ou céramiques.

ANNEXE II

Critères pour l'identité et la pureté du traitement des auxiliaires technologiques

1. Les substances utilisées comme auxiliaires technologiques visées à l'annexe I qui sont énumérées ci-dessous doivent satisfaire aux critères d'identité et de pureté suivants.

Bentonite

Définition	La bentonite est une argile naturelle contenant une forte proportion de montmorillonite, un silicate d'aluminium hydraté indigène dans lequel certains atomes d'aluminium et de silicium ont été naturellement remplacés par d'autres atomes tels que le magnésium et le fer. Les ions calcium et sodium sont piégés entre les couches minérales. Il existe quatre types communs de bentonite: bentonite de sodium naturelle, bentonite de calcium naturelle, bentonite activée par le sodium et bentonite activée par l'acide
N° EINECS Formule chimique Masse moléculaire	215-108-5 (Al, Mg) ₈ (Si ₄ O ₁₀) ₄ (OH) ₈ 4H ₂ O. 819.
Table des matières	Smectite: pas moins de 80 %
Description	Poudre très fine, jaunâtre ou blanc grisâtre. La structure de la bentonite lui permet d'absorber l'eau dans sa structure et sur sa surface extérieure (propriétés gonflantes)

Identification: A. Essai au bleu de Méthylène	
B. Diffraction des rayons X	Valeurs maximales caractéristiques à 12,5/15 Å
C. absorption par IR	Valeurs maximales à 428/470/530/1 110-1 020/3 750-3 400 cm-1
Pureté: Perte lors du séchage	Pas plus de 15,0 % (105 °C, 2 h)
Arsenic	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 20 mg/kg

2. Si les substances utilisées comme auxiliaires technologiques prévues à l'annexe I ne sont pas inscrites à l'article 1 de la présente annexe II mais sont inscrites à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires, elles satisfont aux critères d'identité et de pureté adoptés dans le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

3. Si les substances utilisées comme auxiliaires technologiques prévues à la partie B de l'annexe I ne sont pas inscrites à l'article 1 de la présente annexe II ou à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008, les critères d'identité et de pureté établis par la pharmacopée européenne ou par le comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) s'appliquent ou, s'il y a lieu, les critères généraux de pureté suivants, en raison de leurs caractéristiques:

Plomb: < 5 mg/kg

Arsenic: < 1 mg/kg

Mercur: < 1 mg/kg

Cadmium: < 1 mg/kg