**9 mars 2023**

**PROJET D’ARRÊTÉ ROYAL SUR 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) nº 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. 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, etc. qui réglementent les aspects qui y sont contenus.

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, afin de faciliter leur prise en compte et leur application par les opérateurs économiques et les autorités de contrôle dans le développement de leurs activités correspondantes, et ainsi de leur assurer une plus grande sécurité juridique.

En outre, il a été jugé approprié d’éliminer les auxiliaires technologiques devenus obsolètes et d’établir des dispositions relatives à leurs spécifications et à leur étiquetage afin d’assurer leur sécurité ainsi que leur identification et leur utilisation correctes.

En ce qui concerne l’incorporation d’auxiliaires technologiques qui n’étaient pas autorisés en tant que tels dans la réglementation nationale, l’organisme autonome de l’Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition (AESAN OA) a engagé une procédure dans laquelle les parties intéressées ont été invitées à présenter leurs demandes. Ces demandes ont été évaluées afin de vérifier le respect des exigences fixées pour les auxiliaires technologiques dans leur définition et de décider ainsi de les inclure ou non dans la liste figurant à l’annexe I du présent arrêté royal.

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’AESAN OA établissant que l’utilisation de l’auxiliaire technologique dans des conditions spécifiques ne présente pas de risque pour la santé du consommateur.

Toutefois, étant donné que toutes les catégories de denrées alimentaires n’ont pas été incluses dans l’annexe I, partie A, étant donné que tous les secteurs ne disposent pas de règles régissant l’utilisation des auxiliaires technologiques ou n’ont pas actuellement un rapport du comité scientifique de l’AESAN OA établissant que leur utilisation dans des conditions spécifiques ne présente pas de risque pour la santé du consommateur, cela n’empêche pas l’utilisation d’auxiliaires technologiques dans ces catégories pour autant que leur utilisation puisse être démontrée comme sûre, c’est-à-dire que l’opérateur peut garantir de manière fiable que les auxiliaires technologiques utilisés sont sûrs, ainsi que les denrées alimentaires mises sur le marché, conformément aux dispositions du règlement (CE) nº 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.

De même, 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.

En outre, il a été jugé approprié d’inclure à l’annexe I du présent arrêté royal les auxiliaires technologiques utilisés dans des situations particulières, qui ne disposaient pas de base réglementaire mais faisaient l’objet d’une évaluation en matière de sécurité, facilitant ainsi leur utilisation sur la base de conditions appropriées de manière à garantir la sécurité alimentaire et une commercialisation appropriée.

Ce serait le cas pour les auxiliaires technologiques utilisés pour la production de fruits et légumes, dont les conditions exigent, dans de nombreux cas, un lavage pour enlever la terre, la saleté, la poussière, etc. avant commercialisation. Étant donné que l’eau est un produit rare qui doit être optimisé, sa recirculation pour une utilisation répétée pendant le lavage des fruits et légumes est une pratique justifiée. Dans de tels cas, il peut être nécessaire d’utiliser des détergents et/ou des désinfectants, qui serviraient d’auxiliaires, afin de maintenir la qualité hygiénique de l’eau conformément à la réglementation en vigueur. Dans ces cas, une fois le processus de lavage des fruits et légumes terminé et après le temps nécessaire aux auxiliaires utilisés pour exercer l’effet escompté, il est essentiel de prendre les mesures nécessaires pour s’assurer qu’ils sont retirés des fruits et légumes.

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) nº 1333/2008 sur les additifs alimentaires et du critère de sécurité d’utilisation énoncé dans le règlement CE) nº 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.

Il convient également de préciser le statut juridique de ces désinfectants utilisés dans le traitement de l’eau de lavage, de sorte que leur utilisation n’entre pas en conflit avec d’autres législations applicables. À cet égard, il convient de distinguer ces désinfectants de ceux utilisés sur les surfaces en contact avec des denrées alimentaires, qui sont considérés comme des produits biocides et sont donc réglementés par le règlement (UE) nº 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, dont l’article 2 exclut explicitement les produits biocides utilisés comme auxiliaires technologiques.

Le règlement (CE) nº 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 s’applique aux produits destinés, entre autres, à protéger les végétaux ou produits végétaux contre tous les organismes nuisibles ou à prévenir l’action de ces organismes, à moins que l’objectif principal de ces produits ne soit considéré pour des raisons d’hygiène.

Par conséquent, les effets que les substances ayant des propriétés désinfectantes peuvent avoir sur la surface des fruits et légumes ne sont pas couverts par le présent arrêté royal. Ces substances ne pouvaient pas être utilisées dans des mélanges avec des produits phytopharmaceutiques destinés à être utilisés dans des traitements post-récolte, car, dans ce cas, elles contribueraient à améliorer l’efficacité et nécessiteraient une autorisation en tant qu’«adjuvant» dans le registre officiel des produits et matériaux phytopharmaceutiques du ministère de l’agriculture, de la pêche et de l’alimentation, conformément aux dispositions du règlement (CE) nº 1107/2009.

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’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.

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 nº 50/1997 du 27 novembre 1997. 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, point 16), de la Constitution, qui confère à l’État une compétence exclusive en matière de fondements et de 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, [...] le Conseil d’État et après délibération du conseil des ministres lors de sa session sur [...]

DÉCRÈTE CE QUI SUIT:

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

1. Le présent arrêté royal a pour objet d’établir les règles de base relatives à l’utilisation des auxiliaires technologiques, en compilant dans un règlement unique ceux qui, au moment de la publication, sont autorisées de manière dispersée dans plusieurs réglementations nationales.

Le présent arrêté royal a également pour objet d’établir les critères d’identité et de pureté applicables auxdits auxiliaires technologiques, leurs conditions d’utilisation et les informations qui doivent figurer sur leur étiquetage.

1. 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.
2. Le présent arrêté royal s’applique sans préjudice des autres règlements applicables aux auxiliaires technologiques, tels que l’arrêté royal nº 1101/2011 du 22 juillet 2011 portant approbation de la liste positive des solvants d’extraction pouvant être utilisés dans la fabrication des produits alimentaires et de leurs ingrédients, l’arrêté royal nº 600/2016 du 2 décembre 2016 portant approbation des normes générales de qualité pour les caséines et caséinates comestibles, l’arrêté royal nº 640/2015 du 10 juillet 2015 portant approbation de la liste des auxiliaires technologiques autorisés pour la production d’huiles végétales comestibles et leurs critères d’identité et de pureté, et modifiant l’arrêté royal nº 308/1983 du 25 janvier 1983 portant approbation de la liste des auxiliaires technologiques autorisés pour la production d’huiles végétales comestibles, ou le règlement (CE) nº 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) nº 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE du Conseil et le règlement (CE) nº 258/97.

**Article 2.** *Définitions*.

Aux fins du présent arrêté royal, les définitions suivantes s’appliquent:

1. «Auxiliaire technologique» signifie toute substance qui:

i) est non consommée comme ingrédient alimentaire en soi;

ii) 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

iii) peut avoir pour résultat 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.

1. Secteur alimentaire: au sens de l’article 3, paragraphe 2 du règlement (CE) nº 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.
2. Restauration collective: au sens de l’article 2, paragraphe 2, point d), du règlement (UE) nº 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) nº 1924/2006 et (CE) nº 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) nº 608/2004 de la Commission.
3. 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.

Le fait qu’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.

1. Par dérogation à l’article 1, 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) nº 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.

1. 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.
2. Dans les catégories de denrées alimentaires qui ne relèvent pas du champ d’application du présent arrêté royal parce qu’elles ne disposent pas de règles régissant l’utilisation des auxiliaires technologiques ou qu’elles ne disposent pas actuellement d’un rapport du comité scientifique de l’AESAN établissant que leur utilisation dans des conditions spécifiques ne présente pas de risque pour la santé du consommateur et que, par conséquent, elles n’ont pas été incluses dans l’annexe I, partie A, il n’y a pas d’obstacle à l’utilisation de ces auxiliaires, pour autant que leur utilisation puisse être démontrée comme sûre, c’est-à-dire que l’opérateur peut garantir de manière fiable que les auxiliaires technologiques utilisés sont sûrs, ainsi que les denrées alimentaires mises sur le marché, conformément aux dispositions du règlement (CE) nº 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.

**Article 4.** *Étiquetage des auxiliaires technologiques.*

Sans préjudice des indications prévues par d’autres législations qui peuvent être applicables, les informations suivantes figurent sur l’emballage ou le contenant dans lequel les auxiliaires technologiques sont mis sur le marché:

1. Un nom permettant l’identification de la ou des substances agissant en tant qu’auxiliaire technologique, avec une référence claire au nom de la substance figurant à l’annexe I.
2. La mention «pour denrées alimentaires», ou «utilisation limité dans les denrées alimentaires», ou une référence plus spécifique à l’utilisation prévue dans les denrées alimentaires.
3. La mention «non destinés à la vente au consommateur final», le cas échéant.
4. Lorsque l’auxiliaire technologique se compose de plus d’une substance, une liste de tous les composants par ordre décroissant de poids en fonction de leur pourcentage du poids total.
5. Le cas échéant, des informations sur la présence dans l’auxiliaire technologique de l’une des substances inscrites à l’annexe II du règlement (UE) nº 1169/2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
6. La date de durabilité minimale ou date de péremption.
7. Si nécessaire, les conditions spécifiques de stockage et de conservation.
8. Les instructions d’utilisation permettant d’utiliser correctement et en toute sécurité l’auxiliaire technologique, y compris, le cas échéant, des informations sur la limitation quantitative dans les denrées alimentaires qui a été établie pour satisfaire à la définition d’un auxiliaire technologique.
9. Des informations sur l’effet que l’auxiliaire technologique a sur la denrée alimentaire en question.
10. Le nom ou la raison sociale et l’adresse du fabricant, de l’emballeur ou du vendeur de l’auxiliaire technologique.
11. La quantité nette.
12. Une indication permettant d’identifier le lot ou le lot de fabrication.

Toutefois, les informations requises aux points d), h) et j) peuvent figurer sur les documents d’accompagnement lorsque la mention «non destinée à la vente au consommateur final» est clairement indiquée sur le contenant du produit.

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

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) nº 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) nº 1907/2006.

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

Conformément au arrêté royal nº 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) nº 178/2002 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, et le règlement (CE) nº 852/2004 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. 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.
2. 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.
3. Résolution du 2 décembre 1982 (rectifiée) du sous-secrétariat à la santé approuvant la liste positive des additifs et auxiliaires technologiques destinés à la production de bière.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Article 12 de l’arrêté royal 308/2019 du 26 avril 2019 portant approbation de la norme de qualité pour le pain.
12. 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.
13. 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.
14. Annexe I, partie B, paragraphe 3, points d) à l), de l’arrêté royal 781/2013 du 11 octobre 2013 établissant les 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.
15. Résolution du 21 avril 1983 du sous-secrétariat portant approbation la liste positive des additifs et auxiliaires technologiques destinés à la production de jus de fruits et autres jus de légumes et de leurs dérivés.
16. Article 2 de l’arrêté royal 1044/87 du 31 juillet 1987 réglementant la production de jus de raisins conformément à la législation communautaire.
17. 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.
18. 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.
19. Résolution du secrétariat d’État à la santé portant approbation de la liste positive des additifs autorisés pour la production de légumes en conserve et en semi-conserve («BOE» nº 249 du 17 octobre 1979).
20. Annexe 1, paragraphe 2, de l’ordonnance du 21 novembre 1984 portant approbation des normes de qualité pour les légumes en conserve.
21. 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.

**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 et de coordination générale de la santé***.***

**Deuxième disposition finale.** *Pouvoir de développement.*

1. 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.
2. 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’Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition 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.

**Troisième disposition finale.***Entrée en vigueur*

Le présent arrêté royal entre en vigueur le jour suivant sa publication au Journal officiel de l’État.

ANNEXE I

**Partie A. Liste des denrées alimentaires**

Le tableau suivant présente la liste des denrées alimentaires incluses dans le champ d’application du présent arrêté royal, ainsi qu’une référence, le cas échéant, à la législation qui les définit:

|  | **Denrées alimentaires** | **Définition** |
| --- | --- | --- |
| 1. | Olives de table | arrêté royal 679/2016 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 *Cephalopoda* 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. |
| 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) nº 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) nº 1924/2006 et (CE) nº 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) nº 608/2004 de la Commission.

| **Aliment** | **Nom de l’auxiliaire technologique** | **Catégorie** | **Conditions d’utilisation/Fonction** | **Quantité résiduelle maximale** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Olives de table | Acide chlorhydrique1 | 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 | Démarreurs 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 (BPF) |
| Olives de table | Hydroxyde de sodium1 | 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 |
| Olives de table | Lactate de manganèse | Catalyseur dans le processus de noircissement | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable (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 actif1 | 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 | Caséine2 | 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 amorphe1 | 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 |
| 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 | Azote1 | 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 chlorhydrique1 | 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 sulfurique1 | 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 actif1 | Filtrage | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Sucres | Carbonate de sodium1 | 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 poudre1 | Filtrage | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Sucres | Cellulose microcristalline1 | Filtrage | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| 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 carbone1 | 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 calcium1 | 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 sodium1 | 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-β 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 sorbitane1 | 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 glycéryle1 | Anti-mousse | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| 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 glycol1 | 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 homolymères et copolymères | Floculation | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Sucres | Polypropylène glycol1 | Anti-mousse | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Sucres | Sel de sodium de l’acide polyaspartique (nº 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 potassium de sodium | Filtrage | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Sucres | Sulfate de calcium1 | 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 actif1 | 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 |
| 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 chlorhydrique1 | 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 sulfurique1 | 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-amylase3 | Enzyme | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres» | Bêta-amylase3 | Enzyme | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres» | Bisulfite ou métabisulfite de sodium1 | 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 actif1 | Filtrage | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres» | Carbonate de sodium1 | 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 malt3 | Enzyme | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres» | Glucoamylase3 | 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’ammonium1 | 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» | Isomérase3 | Enzyme | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Sucres — Autorisés uniquement dans les «autres sucres» | Pullulanase3 | 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 |
| 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 chlorhydrique1 | Agent d’hydrolyse | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Sucres invertis | Acide sulfurique1 | Agent d’hydrolyse | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Sucres invertis | Invertase3 | 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 actif1 | 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 | Techniquement inévitable |
| Boissons gazeuses | Polydiméthylsiloxane1 | Anti-mousse | Facilite le processus de fabrication des boissons gazeuses/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet souhaité | Techniquement inévitable |
| Boissons gazeuses | Dioxyde de carbone1 | 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 | Azote1 | 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 | Silicate d’aluminium et de sodium1 | 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 | Alginate1 | Clarification | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Bière | Charbon actif1 | 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 carbone1 | 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 (nº CAS 8060-28-4, nº 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 | Azote1 | 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 µm. |
| Bière | Polyamides | Filtrage | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Bière | Polyvinylpyrrolidone insoluble1 | Filtrage | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Bière | Préparations d’enzymes amylolytiques3 | Enzymes | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Bière | Préparations d’enzymes protéolytiques3 | 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 chlorhydrique1 | Autre | Peeling chimique/Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Légumes en conserve | Hydroxyde de sodium1 | 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 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) nº 396/2005. |
| Fruits et légumes frais | Hypochlorite de sodium | 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 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) nº 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 |
| 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 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) nº 396/2005. |
| Fruits et légumes frais et congelés | Hypochlorite de sodium | 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) nº 396/2005. |
| Graisses comestibles (animales, végétales et anhydres), margarines, minarines et préparations grasses | Charbon actif1 | 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) nº 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 amylolytiques3 | Enzymes | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| 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 | Amylase3 | Enzyme | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Pains et pains spéciaux | Cire d’abeille1 | 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 | Glycosidases3 | Enzyme | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Pains et pains spéciaux | Pentosanases3 | Enzyme | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Pains et pains spéciaux | Protéases3 | 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 | Amylase3 | 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 magnésium1 | 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 |
| 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 | Glycosidases3 | 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 | Invertases3 | 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 | Pentosanases3 | Enzyme | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Confiseries, gâteaux, pâtisseries, desserts et biscuits | Protéases3 | 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 pectolytiques3 | 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 actif1 | Agent de filtrage | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Cidre naturel | Caséine2 | 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 | Démarreur de fermentation | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Cidre naturel | Phosphate de calcium1 | Démarreur 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 | Déferrisation | 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 | Charbon actif1 | 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 inertes5 | Filtrage | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Vinaigre | Polydiméthylsiloxane1 | Anti-mousse | Facilite le processus de production de vinaigre. 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 | Azote1 | Gaz | Agent pour maintenir une pression adéquate dans le conteneur et assurer sa stabilité | Techniquement inévitable |
| Vinaigre | Polyvinylpyrrolidone insoluble1 | 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 | Amylase3 | 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 actif1 | 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 minéraux4 | 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, polyvinylpolypyrrolidone, 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 | Azote1 | Agent pour maintenir une pression adéquate dans le conteneur et assurer sa stabilité. | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Jus de fruits et produits similaires | Pectinases3 | 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 | Protéases3 | 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 | Amylase3 | 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 activé1 | 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 | Pectinases3 | Enzymes | Dosage strictement nécessaire pour obtenir l’effet désiré | Techniquement inévitable |
| Autres jus de légumes et leurs dérivés | Protéases3 | 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 |
| 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 | Caséine2 | 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) nº 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) nº 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) nº 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires.

4 Conformément au règlement (CE) nº 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 |
| Nº EINECS  Formule chimique  Masse moléculaire | 215-108-5  (Al, Mg)8(Si4O10)4(OH)8 12H2O  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 ºC, 2 h) |
| Arsenic | Pas plus de 2 mg/kg |
| Plomb | Pas plus de 20 mg/kg |

1. 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) nº 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) nº 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
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 ou à l’annexe II du règlement (CE) nº 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 |
| Mercure | < 1 mg/kg |
| Cadmium | < 1 mg/kg |