

Description brève	Fabricant additifs alimentaires	
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
Activité	Fabrication	AC39
Produit	Additifs alimentaires et arômes	PR2
Ag/Au/E	Autorisation	1.2
Type de n° Agr/Aut	AER/<ULC>/000000	
Guide autocontrôle	Pas de guide.	NA.

Additifs alimentaires: Toute substance, avec ou sans valeur nutritive, qui est habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation et dont l'ajout intentionnel aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimé avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.

Les additifs sont classés selon les catégories fonctionnelles suivantes :

Edulcorants, colorants, conservateurs, antioxydants, supports, acidifiants, correcteurs d'acidité, anti-agglomérants, antimoussants, agents de charge, émulsifiants, sels de fonte, affermissants, exhausteurs de goût, agents moussants, gélifiants, agents d'enrobage, humectants, amidons modifiés, gaz d'emballage, propulseurs, poudres à lever, séquestrants, stabilisants, épaississants, agents de traitement de la farine.

Arômes: des produits:

- non destinés à être consommés en l'état, qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur et/ou un goût ou modifier ceux-ci
 - issus ou constitués des catégories suivantes: substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes obtenus par traitement thermique, arômes de fumée, précurseurs d'arôme ou autres arômes ou leurs mélanges.
1. substance aromatisante: une substance chimique définie possédant des propriétés aromatisantes
 2. substance aromatisante naturelle: une substance aromatisante obtenue par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, à partir de matières d'origine végétale, animale ou microbologique prises en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II. Les substances aromatisantes naturelles correspondent aux substances qui sont naturellement présentes et ont été identifiées dans la nature
 3. préparation aromatisante: un produit, autre qu'une substance aromatisante, obtenu à partir:
 - a) de denrées alimentaires par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise soit en l'état, soit après sa transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II du Règlement n° 1334/2008; et/ou
 - b) de matières d'origine végétale, animale ou microbologique, autres que des denrées alimentaires, par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise en l'état ou préparée par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II du Règlement n° 1334/2008.
 4. arôme obtenu par traitement thermique: un produit obtenu par traitement thermique à partir d'un mélange d'ingrédients ne possédant pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes, dont au moins un ingrédient contient de l'azote (amino) et un autre sert de sucre réducteur; les ingrédients utilisés pour la production d'arômes obtenus par traitement thermique peuvent être:
 - a) de denrées alimentaires; et/ou
 - b) de matériaux de base non alimentaires.

5. arôme de fumée: un produit obtenu par fractionnement et purification d'une fumée condensée conduisant à des condensats de fumée primaires, des fractions de goudron primaires et/ou des arômes de fumée dérivés, tels que définis à l'article 3, points 1), 2) et 4), du Règlement n° 2065/2003.
6. précurseur d'arôme: un produit ne possédant pas nécessairement lui-même des propriétés aromatisantes, ajouté intentionnellement à une denrée alimentaire dans le seul but de produire un arôme par décomposition ou par réaction avec d'autres composants pendant la transformation alimentaire; il peut être obtenu à partir:
 - a) de denrées alimentaires;
 - et/ou
 - b) de matériaux de base non alimentaires.
7. autre arôme: un arôme ajouté ou destiné à être ajouté à des denrées alimentaires pour leur donner une odeur et/ou un goût et n'entrant pas dans le champ des définitions 1. à 6.
8. ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes: un ingrédient alimentaire autre que les arômes et pouvant être ajouté à des denrées alimentaires dans le but principal de leur conférer une saveur ou de modifier leur saveur et qui contribue de manière significative à la présence de certaines substances naturelles indésirables dans les denrées alimentaires.

Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'**activité** de la fiche)

NA.

Activités implicites (= activités qui font partie de l'activité principale et qui sont couvertes par l'**activité** de la fiche et n'ont donc pas besoin d'être enregistrées séparément)

Transport, réception, manipulation et entreposage de matières premières pour la fabrication d'additifs alimentaires et/ou arômes.

Stockage des additifs alimentaires et/ou arômes pour son propre compte.

Conditionnement et emballage d'additifs alimentaires et/ou arômes pour son propre compte.

Vente en gros d'additifs alimentaires et/ou arômes.

Transport d'additifs alimentaires et/ou arômes pour son propre compte.

Vente en détail d'additifs alimentaires et/ou arômes, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité (par ex.: espace de vente). Si vente dans des installations prévues à cet effet ou avec des équipements spécifiques (par ex.: espace de vente), voir combinaison Lieu-Activité-Produit PL29AC96PR55 commerce de détail DA < 3 mois (voir fiche ACT 037) ou PL29AC96PR57 commerce de détail DA > 3 mois (voir fiche ACT 038) ou PL29AC94PR55 commerce de détail ambulante DA < 3 mois (voir fiche ACT 046) ou PL29AC94PR57 commerce de détail DA > 3 mois (voir fiche ACT 047).

Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l'**activité** de la fiche et doivent être enregistrées séparément)

NA.

Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l'**activité** de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)

ACT 342 : Grossiste alimentation générale

PL47 - Grossiste.

AC97 - Vente en gros

PR52 - Denrées alimentaires, si d'autres produits que des additifs alimentaires

ACT 134 : Fabricant additifs (agrément)

PL43 - Fabricant

AC39 - Fabrication

PR4 - Additifs ou produits visés à l'annexe IV, chapitre 1, du Règlement (CE) n° 183/2005

ACT 250 : Fabricant additifs (autorisation)

PL43 - Fabricant

AC39 - Fabrication

Fiche technique activité	TRA – ACT 212 Version n° 5 06/04/2023
PR3 - Additifs ou produits autres que ceux visés à l'annexe IV, chapitre 1, du Règlement (CE) n° 183/2005	
Base juridique	
A.R. du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.	
Autres documents requis par la demande (en dehors du formulaire de demande)	
Néant.	
Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut	
Non obligatoire.	
Etablissement autorisé : inspection après autorisation conditionnelle: check-listes: TRA 3873 – Scope de base TRA 3780 – Scope Thématique Traçabilité TRA 3804 – Scope Thématique Autocontrôle TRA 3827 – Scope Thématique Analyses TRA 3805 – Scope Thématique Contrôle documentaire TRA 3229 – Notification obligatoire TRA 3351 et/ou 3708 – Emballage et étiquetage (Y compris normes de commercialisation) TRA 3821 – Scope Thématique Co-produits (si d'application)	
http://www.favv-afscfa.fgov.be/checklists-fr/transformation.asp	
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut	
http://www.afsca.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp	
Informations complémentaires et/ou remarques	
NA.	
Autocontrôle	
NA.	
Financement	
Secteur de facturation = transformation. S'il s'agit de l'activité économique principale de l'unité d'établissement, la contribution AFSCA est due suivant les tarifs du secteur transformation, sur base du nombre de personnes occupées. Le nombre de personnes occupées comprend éventuellement aussi le personnel occupé dans d'autres activités de l'unité d'établissement, qui tombent sous la compétence de contrôle de l'AFSCA.	