



## Circulaire relative aux additifs autorisés dans les préparations de viande

Référence	PCCB/S3/ENE/1300795	Date	17/07/2015
Version actuelle	1.0	Applicable à partir de	<b>Date de publication</b>
Mots-clés	Additif, préparation de viande, principe de transfert		

Rédigé par	Approuvé par
Ngonlong Ekendé Elisabeth, attaché Rasschaert Leen, attaché	Lefevre Vicky, directeur général

### 1. But

La circulaire a pour but d'éclaircir les règles qui sont d'application pour l'emploi d'additifs lors de la fabrication de préparations de viande, en particulier lorsqu'il s'agit de produits de type « américain préparé », « filet américain », « steak tartare », « spread », « salade cannibal ».... Elle vise à aider les opérateurs à implémenter correctement la législation relative aux additifs qui est basée sur la **description** des produits et non sur leurs dénominations. Cette description s'applique aux produits au moment où ils sont mis sur le marché.

### 2. Champ d'application

La présente circulaire s'applique à toutes les entreprises du secteur alimentaire établies en Belgique qui fabriquent et/ou commercialisent des préparations de viande.

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement européen (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Arrêté royal du 17 septembre 2014 relatif aux additifs alimentaires, portant exécution du règlement (CE) N° 1333/2008.

### 3.2. Autres

Document d'orientation de la Commission Européenne décrivant les catégories de denrées alimentaires de l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008 : [http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/additives/guidance\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/additives/guidance_en.htm)

Document d'orientation de la Commission Européenne concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm)

## 4. Définitions et abréviations

**Additif alimentaire** : toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle 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 estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.

**AFSCA** : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.

**Denrée alimentaire non transformée** : toute denrée alimentaire qui n'a subi aucun traitement entraînant une modification sensible de l'état initial de l'aliment; à cet égard, les opérations suivantes ne sont pas considérées comme entraînant une modification sensible: division, séparation, tranchage, désossement, hachage, écorchement, épiluchage, pelage, mouture, découpage, lavage, parage, surgélation, congélation, réfrigération, broyage, décorticage, conditionnement ou déconditionnement (définition du règlement (CE) n° 1333/2008).

**Denrée alimentaire composée** : une denrée constituée de plus d'un ingrédient qui pourrait appartenir à différentes catégories de denrées alimentaires (au sens de l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008).

**Préparations de viande** : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Les préparations de viandes peuvent relever de la définition des «produits non transformés» ou de celle des «produits transformés». Par exemple, des préparations de viandes relèvent de la définition des «produits transformés» si les actions reprises dans la définition de la «transformation» qui sont appliquées sont insuffisantes pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et si la surface de coupe à cœur permet de constater que le produit a les caractéristiques de la viande fraîche.

**Produits à base de viande** : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche. Tous les produits à base de viande répondent à la définition des «produits transformés».

**Quantum satis** : aucune limite numérique maximale n'est fixée et les substances sont employées conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en quantité n'excédant pas ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet désiré et pour autant que le consommateur ne soit pas induit en erreur (définition du règlement (CE) n° 1333/2008).

**Transformation** : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés.

## **5. Les additifs autorisés dans les préparations de viande**

L'utilisation d'additifs alimentaires doit être sûre et doit répondre à un besoin technologique. La liste des additifs alimentaires autorisés est mentionnée à l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008. Seuls les additifs repris dans cette liste peuvent être employés dans les denrées alimentaires moyennant le respect des conditions d'utilisation qui y sont fixées. Ce qui n'est pas explicitement autorisé est donc interdit. La liste des additifs autorisés est établie en fonction de la catégorie à laquelle appartient la denrée alimentaire. On vise ici une **utilisation de l'additif en tant que tel dans ou sur** la denrée alimentaire.

Les préparations de viande appartiennent à la catégorie 8.2 « Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004 ». Les seuls additifs autorisés à être employés dans les préparations de viande ainsi que les conditions de leur utilisation sont repris au tableau 1. Une description des préparations de viande qui sont reprises dans le tableau 1 est accessible dans le document d'orientation décrivant les catégories de denrées alimentaires de l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008 qui est publié sur le site de la Commission Européenne : [http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/additives/guidance\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/additives/guidance_en.htm).

Les préparations de viande sont des denrées alimentaires qui n'ont subi aucune transformation à cœur de sorte qu'elles conservent les caractéristiques de la viande fraîche. Ce sont donc des produits pour lesquels la liste des additifs alimentaires autorisés est plus restrictive que pour les produits à base de viande.

Tableau 1 : Liste des additifs alimentaires autorisés dans les préparations de viande et leurs conditions d'utilisation.

Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions d'usage /exceptions	Notes
E 100	Curcumine	20	Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i> .	(1)
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande (dans les produits précités, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> et <i>pljeskavice</i> .	(1)
E 129	Rouge allura AG	25	Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande; dans ces produits, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique.	(1)
E 150 a-d	Caramels	Quantum satis	Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande (dans les produits précités, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une	(1)

			émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i> .	
E 160 c	Extrait de paprika	10	Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> et <i>kebap</i> .	(1)
E 162	Rouge de betterave	Quantum satis	Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i> .	(1)
E 220 – 228	Anhydride sulfureux - sulfites	450	Uniquement <i>breakfast sausages</i> ; <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande.	(1) (2) (3)
E 220 – 228	Anhydride sulfureux - sulfites	450	Uniquement <i>salsicha fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> .	(1) (2) (3)
E 249 – 250	Nitrites	150	Uniquement <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch toorvorst</i> , <i>šišlōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metkaet tatar wołowy (dan ie tatarskie)</i> .	(1) (4)
E 260	Acide acétique	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 261	Acétate de potassium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 262	Acétates de sodium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)

E 263	Acétate de calcium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 270	Acide lactique	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 300	Acide ascorbique	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 301	Ascorbate de sodium	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 302	Ascorbate de calcium	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés .	(1) (5)
E 325	Lactate de sodium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 326	Lactate de potassium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (5)
E 327	Lactate de calcium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel	(1) (5)

			ont été ajoutés.	
E 330	Acide citrique	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.	(1) (6)
E 331	Citrates de sodium	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> et préparations de viande hachée fraîche préemballées.	(1) (6)
E 332	Citrates de potassium	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> et préparations de viande hachée fraîche préemballées.	(1) (6)
E 333	Citrates de calcium	Quantum satis	Uniquement <i>gehakt</i> et préparations de viande hachée fraîche préemballées.	(1) (6)
E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	Uniquement <i>breakfast sausages</i> ; dans ce produit, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui lui confère son aspect caractéristique.  Jambon gris salé de Noël finnois, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk et ahjupraad</i> .	(1) (2) (7)
E 401	Alginate de sodium	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 402	Alginate de potassium	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	(1)

E 403	Alginate d'ammonium	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 404	Alginate de calcium	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 407	Carraghénanes	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 407a	Algues <i>Eucheama</i> transformées	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 410	Farine de graines de caroube	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 412	Gomme guar	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment	(1)



			(hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	
E 413	Gomme adragante	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 415	Gomme xanthane	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i> .	(1)
E 500	Carbonates de sodium	Quantum satis	Uniquement préparations de viandes de volaille, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići</i> et <i>pljeskavice</i> .	(1)
E 553b	Talc	Quantum satis	Uniquement traitement en surface des saucisses.	(1)
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebabet seftalia</i> .	(1)
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Quantum satis	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebabet seftalia</i> .	(1)

(1) : Il est important de respecter les restrictions d'usage qui sont prévues dans le règlement (CE) n° 1333/2008 pour l'emploi de certains additifs dans certains types de préparations de viande uniquement. Pour avoir une description de ces préparations de viande, il faut consulter le document d'orientation décrivant les catégories de denrées alimentaires de l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008 qui est publié sur le site de la Commission Européenne : [http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance_en.htm).

Ce qui est important et doit être pris en compte c'est ce qu'est la denrée alimentaire compte tenu de la description des catégories et des préparations de viande spécifiques mentionnées dans le règlement additifs précité, et non leurs dénominations.

Exemple 1 : les « chipolatas ». Les additifs autorisés pour les « breakfast sausages » peuvent être utilisés si les chipolatas répondent bien à la description de « breakfast sausages », notamment une dispersion complète des tissus musculaires et adipeux.

Exemple 2 : les « hamburgers ». Pour tomber dans la catégorie de « burger meat » et pour pouvoir contenir les additifs qui y sont autorisés, les hamburgers doivent contenir au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande et la viande doit être hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique.

(2) : Lorsqu'un groupe d'additifs est mentionné, les additifs de ce groupe peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO<sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO<sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.

(4) : Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication – La quantité maximale est exprimée en nitrite de sodium.

(5) : Par autre ingrédient, on entend par exemple : des condiments, des légumes...

(6) : Gehakt : viande hachée, qui n'est pas une viande séparée mécaniquement, et dont le contenu en graisses est inférieur à 25%. Cette viande est issue d'un ou de plusieurs animaux et est réduite en taille après découpe, broyage au via un autre moyen ; elle est malaxée de telle sorte qu'elle peut être façonnée pour lui donner différentes formes (Source : Document d'orientation de la Commission Européenne décrivant les catégories de denrées alimentaires de l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008).

(7) : La quantité maximale est exprimée en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

## 6. Le principe de transfert appliqué aux préparations de viande

Un document d'orientation sur le principe de transfert pour les additifs est cours d'élaboration par la Commission Européenne. La présente circulaire sera donc révisée sur base de la publication de ce document d'orientation.

La présence d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires autres que ceux qui sont spécifiés à l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008 peut être acceptée en vertu du principe de transfert tel qu'expliqué à l'article 18 du règlement précité. On vise ici un **additif qui n'est pas ajouté en tant que tel dans** la denrée alimentaire mais est présent par l'intermédiaire d'un ingrédient dans lequel il se trouve.

Sur base de ce principe de transfert, il y a 3 situations légalement autorisées pour la présence d'un additif dans une denrée alimentaire composée:

1. L'emploi de l'additif est autorisé dans un des ingrédients qui constitue la denrée alimentaire composée.  
→ *Pour l'application de ce point, il faut se référer à l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008.*
2. L'additif est présent car il a été transféré dans la denrée alimentaire par l'intermédiaire d'un additif, d'un enzyme ou d'arômes alimentaires dans lesquels il est autorisé et l'additif n'a pas de fonction technologique dans la denrée alimentaire composée finale.  
→ *Par fonction technologique, on entend que l'additif a une fonction en tant qu'additif (pour les fonctions possibles : voir l'annexe I du règlement (CE) n° 1333/2008).*
3. Bien que l'emploi de l'additif ne soit pas autorisé dans l'ingrédient, l'additif est incorporé dans l'ingrédient et cet ingrédient est exclusivement destiné à la préparation de la denrée alimentaire composée dans lequel il est autorisé.

Ce principe de transfert signifie qu'un ingrédient qui a été produit légalement (l'ingrédient contient des additifs autorisés suivant les seuils fixés) peut en général être employé en tant que tel dans une denrée alimentaire composée. Il faut également tenir compte de la règle suivante: les quantités maximales sont exprimées en mg d'additif par kg de denrée alimentaire pour laquelle l'utilisation de cet additif est autorisée. Cela signifie donc que la quantité maximale d'un additif dans une épice (catégorie de denrée alimentaire 12) est exprimée par kg d'épice et non par kg de viande assaisonnée avec cette épice.

L'ajout d'ingrédients dans une denrée alimentaire ne doit pas avoir pour seul objectif d'apporter par le principe de transfert à cette denrée alimentaire un additif dont l'utilisation directe dans ou sur celle-ci n'est pas autorisée. Lorsqu'un additif est apporté par le principe de transfert à une denrée alimentaire via un ingrédient, la teneur maximale autorisée de cet additif dans l'ingrédient doit être respectée. Il y a donc une différence entre un usage légal et une présence légale. Le principe de transfert légalise seulement la présence de l'additif dans le produit final après usage et fonction dans l'ingrédient.

Dans le cas où un additif est incorporé dans une préparation de viande via un ingrédient et qu'il présente une fonction technologique dans celle-ci, il doit, pour ce qui concerne la liste des ingrédients, être considéré comme un additif de cette préparation de viande et être repris dans la liste des ingrédients.

Exemple :

Les additifs E 200 – 203 (acide sorbique – sorbates) ne sont pas autorisés dans les préparations de viande (voir tableau 1). Cependant, ces additifs peuvent être employés dans les sauces/marinades (catégorie 12.6 du règlement (CE) n° 1333/2008) en tant que stabilisants et conservateurs à une concentration maximale qui est spécifiée. Ces additifs (E 200 – 203) peuvent donc se retrouver dans les préparations de viande marinées (exemple : une brochette marinée) en application du principe de transfert. Ils ne peuvent être utilisés que pour leur fonction dans la marinade et pas en vue ou avec l'intention d'une fonction ultérieure dans le produit fini mariné.

Il convient de noter que ces additifs vont aussi avoir une fonction dans la denrée alimentaire finale et devront donc être mentionnés dans la liste des ingrédients.

Dans certaines denrées alimentaires, la présence d'un additif par l'intermédiaire d'un ou de plusieurs ingrédient(s) peut néanmoins ne pas être autorisée. En ce qui concerne les préparations de viande, la présence d'un colorant alimentaire, en vertu du principe de transfert, n'est pas autorisée (voir annexe II, partie A, tableau 2 du règlement (CE) n° 1333/2008).

## 7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	<b>Date de publication</b>	Version originale