

ANNEXE II

CATEGORIES FONCTIONNELLES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

1. Les «édulcorants» sont des substances qui servent à donner une saveur sucrée aux produits alimentaires ou qui sont utilisées dans des édulcorants de table.
2. Les «colorants» sont des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des produits alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de produits alimentaires ou d'autres substances naturelles qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation. Sont des colorants au sens du présent arrêté les préparations obtenues à partir de produits alimentaires et d'autres matières de base naturelles alimentaires par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques.
3. Les «conservateurs» sont des substances qui prolongent la durée de conservation des produits alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes et/ou qui les protègent contre la croissance de micro-organismes pathogènes.
4. Les «antioxydants» sont des substances qui prolongent la durée de conservation des produits alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur.
5. Les «supports» sont des substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins nutritionnelles ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation.
6. Les «acidifiants» sont des substances qui augmentent l'acidité d'un produit alimentaire et/ou lui donnent une saveur acidulée.
7. Les «correcteurs d'acidité» sont des substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'un produit alimentaire.
8. Les «anti-agglomérants» sont des substances qui, dans un produit alimentaire, limitent l'agglutination des particules.
9. Les «antimoussants» sont des substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse.
10. Les «agents de charge» sont des substances qui accroissent le volume d'un produit alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.
11. Les «émulsifiants» sont des substances qui, ajoutées à un produit alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles, telles que l'huile et l'eau.
12. Les «sels de fonte» sont des substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.
13. Les «affermissants» sont des substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel.

14. Les «exhausteurs de goût» sont des substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'un produit alimentaire.

15. Les «agents moussants» sont des substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans un produit alimentaire liquide ou solide.

16. Les «gélifiants» sont des substances qui, ajoutées à un produit alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel.

17. Les «agents d'enrobage» (y compris les agents de glisse) sont des substances qui, appliquées à la surface d'un produit alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.

18. Les «humectants» sont des substances qui empêchent le dessèchement des produits alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.

19. Les «amidons modifiés» sont des substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires pouvant avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et pouvant être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.

20. Les «gaz d'emballage» sont des gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'un produit alimentaire dans ce contenant.

21. Les «propulseurs» sont des gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser un produit alimentaire d'un contenant.

22. Les «poudres à lever» sont des substances ou combinaisons de substances qui, par libération de gaz, accroissent le volume d'une pâte.

23. Les «séquestrants» sont des substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques.

24. Les «stabilisants» sont des substances qui, ajoutées à un produit alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans un produit alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'un produit alimentaire, ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des produits alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués.

25. Les «épaississants» sont des substances qui, ajoutées à un produit alimentaire, en augmentent la viscosité.

26. Les «agents de traitement de la farine» sont des substances autres que les émulsifiants qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.

27. «amplificateurs de contraste» sont des substances qui, appliquées sur la surface des fruits ou des légumes dont certaines parties ont fait l'objet d'une dépigmentation (par traitement au laser, par exemple), contribuent à faire ressortir ces parties du reste de la surface en leur donnant de la couleur à la suite d'une interaction avec certains composants épidermiques. »