

## Auxiliaires technologiques, additifs et auxiliaires autorisés pour les produits Bourgeon

<b>Tous les additifs autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse</b>	<b>Autorisés dans les produits Bourgeon suivants</b>
E 153 Charbon végétal (anim.: fromage de chèvre cendré, Morbier)	Pas de demande jusqu'à maintenant, donc pas de décision.
E 160 b Annatto, bixine, norbixine* (anim.: fromages Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar et Mimillette)	<b>Interdits pour les produits Bourgeon</b>
E 170 Carbonate de calcium (vég. et anim.: autorisé sauf pour colorer ou pour enrichir des produits en calcium)	<b>Autorisé uniquement pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comme antiagglomérant dans le sel de cuisine et comme antiagglomérant pour les plantes aromatiques et les épices</li> <li>• Dans les boissons froides à base de thé, plantes à infusion, fruits ou légumes (comme régulateur d'acidité)</li> <li>• Vins et vins mousseux (régulation de l'acidité)</li> </ul>
E 220 Dioxyde de soufre (vég. et anim.: vins de fruits (*) sans adjonction de sucres (y compris le cidre et le poiré) ou l'hydromel: 50 mg (**))	<b>Autorisé uniquement pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vins et vins mousseux (teneurs maximales: cf. règlements)</li> <li>• Vins de fruits de manière analogue à l'Ordonnance bio</li> </ul>
E 224 Disulfite de potassium (vég. et anim.: vins de fruits (*) sans adjonction de sucres; pour le cidre et poiré préparés avec adjonction de sucres ou de jus de fruits concentré après fermentation: 100 mg (**)) (* Dans ce contexte, le «vin de fruits» est défini comme étant le vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin. (**) Teneurs maximales provenant de toutes les sources exprimées en mg/l SO <sub>2</sub> )	<b>Autorisé uniquement pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vins et vins mousseux (teneurs maximales)</li> <li>• Vins de fruits de manière analogue à l'Ordonnance bio</li> </ul>
E 250 Nitrite de sodium ou E 252 Nitrate de potassium (anim.: produits carnés: E 250: dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg E 252: dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg E 250: dose résiduelle maximale exprimée en NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg E 252: dose résiduelle maximale exprimée en NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg)	<b>Autorisé uniquement pour:</b> Produits carnés (seulement pour les produits de salaison crus et les produits de charcuterie crus)
E 270 Acide lactique ▼ (vég. et anim.)	<b>Autorisé uniquement pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromage de petit-lait et Mascarpone</li> <li>• Produits carnés transformés (seulement pour la conservation de boyaux naturels)</li> <li>• Produits à base de fruits et de légumes y compris</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>conserves</li> <li>Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops</li> <li>Boissons froides à base de thé, plantes à infusion, fruits ou légumes</li> <li>Régulation du pH lors de la fabrication de fécule</li> <li>Spiritueux et eaux-de-vie</li> <li>Ovoproduits cuits</li> </ul>
E 290 Dioxyde de carbone (vég. et anim.)	<b>Autorisé uniquement pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Carbonisation ultérieure de bière sans alcool</li> <li>Atmosphère protectrice</li> </ul>
E 296 Acide malique (vég.)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 300 Acide ascorbique (vég. et anim.: autorisé uniquement dans les produits carnés)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 301 Ascorbate de sodium (anim.: produits carnés en liaison avec les nitrites ou nitrates)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 306 Extraits riches en tocophérol* (vég. et anim.: antioxydants pour les graisses et les huiles)	Autorisé uniquement pour: <ul style="list-style-type: none"> <li>Aliments pour nourrissons</li> </ul> <b>Extrait de romarin biologique autorisé comme ingrédient dans:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Produits carnés</li> <li>Produits à base de légumes, aussi ajouté à l'eau de processus</li> </ul>
E 322 Lécithine* (vég. et anim.: produits laitiers) (1)	Seule la lécithine de qualité biologique autorisée pour: <ul style="list-style-type: none"> <li>Couvertures spéciales, poudre de cacao</li> <li>Margarine</li> </ul>
E 325 Lactate de sodium (anim.: produits laitiers et carnés)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 330 Acide citrique▼ (vég.)	<b>Autorisé uniquement pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produits à base de fruits et de légumes (ajouté à l'eau de processus)</li> <li>Conserves de fruits et de légumes</li> <li>Sirops</li> <li>Confitures et gelées</li> <li>Boissons froides à base de thé, plantes à infusion, fruits ou légumes</li> <li>Poudre à lever</li> <li>Régulation du pH lors de la fabrication de fécule</li> <li>Margarine (pour le démulage)</li> <li>Moutarde (y figure mais n'est pas nécessaire)</li> </ul>
E 331 Citrate de sodium▼ (anim.)	<b>Autorisé uniquement pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produits carnés transformés</li> <li>Fromage fondu</li> </ul>
E 333 Citrate de calcium▼ (vég.)	Seulement pour les marmelades de pâtisserie
E 334 Acide tartrique L(+) <sup>▼</sup> (vég.)	<b>Autorisé uniquement pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Confitures et gelées</li> <li>Comme composant de poudre à lever</li> <li>Vins et vins mousseux</li> </ul>
E 335 Tartrate de sodium (vég.)	<b>Autorisé uniquement pour:</b> Comme composant de poudre à lever

E 336 Tartrate de potassium (vég.)	<b>Autorisé uniquement pour:</b> Comme composant de poudre à lever
E 341 Phosphate monocalcique (vég.: poudre à lever)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 400 Acide alginique (vég. et anim.: produits laitiers)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 401 Alginate de sodium (vég. et anim.: produits laitiers)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 402 Alginate de potassium (vég. et anim.: produits laitiers)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 406 Agar-Agar (vég. et anim.: Produits laitiers et carnés)	<b>Autorisé uniquement pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes)</li> <li>• Confitures et gelées</li> </ul>
E 407 Carraghénane (vég. et anim.: Produits laitiers)	<b>• Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 410 Farine de graines de caroube* (vég. et anim.)	<b>Seule la farine de graines de caroube de qualité biologique autorisée pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entremets et desserts (panna cotta, riz au lait, flans, crèmes)</li> <li>• Soupes et sauces</li> <li>• Glaces et sorbets</li> </ul>
E 412 Farine de graines de guar* (vég. et anim.)	<b>Seule la farine de graines de guar de qualité biologique autorisée pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entremets et desserts</li> <li>• Soupe et sauces</li> <li>• Sorbets</li> </ul>
E 414 Gomme arabique* (vég. et anim.)	<b>Autorisée uniquement pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovoproduits cuits (seulement comme agent d'enrobage)</li> <li>• Seule la gomme arabique de qualité biologique pour articles de boulangerie ou de pâtisserie (comme agent d'enrobage)</li> </ul>
E 415 Xanthan (vég. et anim.)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 422 Glycérol (vég.: uniquement dans les extraits végétaux)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 440 Pectine (i) * (vég. et anim.: produits laitiers) (1)	<b>Autorisée uniquement dans sa forme non amidée pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La fabrication de masses de base aux fruits pour les yogourts sur masse de base ou brassés, produits au lait acidulé, glaces, sorbets</li> <li>• La fabrication de masses de base aux fruits pour le séré sur masse de fruits</li> <li>• Entremets et desserts</li> <li>• Jus de fruits et de légumes ainsi que nectars et sirops</li> <li>• Confitures et gelées</li> </ul>
E 464 Hydroxypropylméthylcellulose (vég. et anim.: fabrication de matériel d'encapsulation pour capsules)	<b>• Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 500 Carbonates de sodium (vég. et anim.: Confiture au lait (ou „Dulce de leche”), le beurre de crème acidulée et le fromage au lait acidulé (1)	<b>Autorisé uniquement pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poudre à lever</li> <li>• Régulation du pH lors de la fabrication de fécule</li> </ul>
E 501 Carbonates de potassium (vég.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniquement dans les poudres à lever</li> </ul>

E 503 Carbonates d'ammonium (vég.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniquement dans les poudres à lever</li> </ul>
E 504 Carbonates de magnésium (vég.)	<p><b>Autorisé uniquement pour:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comme antiagglomérant dans le sel de cuisine</li> <li>• Boissons froides à base de thé, plantes à infusion, fruits ou légumes (comme régulateur d'acidité)</li> <li>• Poudre à lever</li> <li>• Epices, mélanges d'épices, plantes aromatiques et mélanges de plantes aromatiques (comme agent antiadhérant /antiagglomérant)</li> <li>• Sels aux épices / aux plantes aromatiques et préparations au épices / aux plantes aromatiques (comme agent de démoulage/antiagglomérant)</li> </ul>
E 509 Chlorure de calcium (anim.: coagulation du lait)	<b>Fromages et produits à base de fromage (adjonction au lait de fromagerie pasteurisé)</b>
E 516 Sulfate de calcium (vég.: support)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 524 Hydroxyde de sodium (vég.: traitement en surface de «Laugengebäcke»)	De manière analogue à l'Ordonnance bio
E 551 Dioxyde de silicium (vég.: antiagglomérant pour plantes aromatiques et épices)	De manière analogue à l'Ordonnance bio
E 553 Talc (vég. et anim.: agent d'enrobage pour les produits carnés)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 938 Argon (vég. et anim.)	Autorisé comme gaz technique lors de la vinification
E 939 Hélium (vég. et anim.)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
E 941 Azote (vég. et anim.)	Autorisé comme gaz technique lors de la vinification et pour les atmosphères protectrices
E 948 Oxygène (vég. et anim.)	Autorisé comme gaz technique lors de la vinification

\* Ces additifs sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole.

▼ = Seulement la forme fermentaire pure pour les produits Bourgeon

vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)

<b>Tous les auxiliaires technologiques autorisés selon l'Ordonnance sur l'agriculture biologique suisse</b>	<b>Autorisés dans les produits Bourgeon suivants</b>
Eau (vég. et anim.) Eau potable au sens de l'Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale	De manière analogue à l'Ordonnance bio
Chlorure de calcium (vég.: agent de coagulation)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Carbonate de calcium (vég.)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Hydroxyde calcium (vég.)	Uniquement comme lait de chaux pour la production de sucre
Sulfate de calcium (vég.: agent de coagulation)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Chlorure de magnésium (vég.: agent de coagulation)	Uniquement le nigari pour la fabrication de tofu
Carbonate de potassium (vég.: séchage du raisin)	De manière analogue à l'Ordonnance bio

Carbonate de sodium (vég.: production de sucre)	De manière analogue à l'Ordonnance bio
Acide lactique▼ (anim.: pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication de fromage)	De manière analogue à l'Ordonnance bio
Acide citrique▼ (anim.: pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication du fromage; vég.: production d'huile et hydrolyse de l'amidon)	<b>Autorisé uniquement pour:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huiles et graisses pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure (pour le démulage)</li> <li>• Hydrolyse de l'amidon</li> </ul>
Hydroxyde de sodium (vég.: production de sucre, production d'huile de colza (Brassica spp))	De manière analogue à l'Ordonnance bio
Acide sulfurique (vég.: production de sucre; anim.: production de gélatine)	Pour la production de sucre
Acide chlorhydrique (anim.: production de gélatine et régulation du pH de la saumure dans la fabrication de Gouda, d'Edam, de Maasdammer, de Boerenkaas, de Friese et de Leidse Nagelkaas)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Hydroxyde d'ammonium (anim.: pour la fabrication de gélatine)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Peroxyde d'hydrogène (anim.: pour la fabrication de gélatine)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Dioxyde de carbone (vég. et anim.)	Dans les atmosphères protectrices ou comme extractant
Azote (vég. et anim.)	Dans les atmosphères protectrices
Éthanol (vég. et anim.: solvant)	<b>Autorisé uniquement pour les</b> ovoproduits cuits (comme solvant pour les couleurs pour les œufs) <b>Seul l'éthanol de qualité bio est autorisé pour</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la production de sucre</li> </ul> <b>Seul l'éthanol de qualité Bourgeon est autorisé</b> comme extractant
Acide tannique (vég.: auxiliaire de filtration)	Autorisé uniquement comme auxiliaire de filtration pour la fabrication de sucre de canne
Ovalbumine (vég.)	Autorisé comme agent de collage ou de clarification
Caséine (vég.)	Autorisé comme agent de collage ou de clarification
Gélatine (vég.)	Autorisé comme agent de collage ou de clarification; qualité biologique exigée si disponible
Ichtyocolle (vég.)	Autorisé comme agent de collage ou de clarification <ul style="list-style-type: none"> <li>• pour vins et vins mousseux</li> <li>• pour cidre et vins de fruits</li> </ul>
Huiles végétales (vég. et anim.) (lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant)	De manière analogue à l'Ordonnance bio, huiles biologiques si possible
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium (vég.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Vins et vins mousseux (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Cidre et vins de fruits (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Vinaigre (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Spiritueux et eaux-de-vie (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Boissons froides de thé, plantes à infusion, fruits et légumes (comme auxiliaire de filtration)</li> </ul>

Charbon activé (vég.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Boissons froides de thé, plantes à infusion, fruits et légumes (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Amidons, gluten, sirops de céréales (comme auxiliaires de décoloration)</li> <li>• Bière (comme auxiliaire de filtration, seulement pour la bière sans alcool)</li> <li>• Vins et vins mousseux (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Cidre et vins de fruits (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Spiritueux et eaux-de-vie (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Vinaigre (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Huiles et graisses pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure (pour la décoloration)</li> </ul>
Talc (vég.) (conformément aux critères de pureté spécifiques pour l'additif alimentaire E 553b)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Bentonite (vég. et anim.) (épaississant pour l'hydromel (1); conformément aux critères de pureté spécifiques pour l'additif alimentaire E 558)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Boissons froides de thé, plantes à infusion, fruits et légumes (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Vins et vins mousseux (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Cidre et vins de fruits (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Spiritueux et eaux-de-vie (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Vinaigre (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Huiles et graisses pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure (ne doit pas être activé chimiquement, seulement pour le blanchiment)</li> </ul>
Kaolin (vég.) (conformément aux critères de pureté spécifiques pour l'additif alimentaire E 559)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Cellulose (vég. anim.: production de gélatine)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Terre d'infusoires, Kieselgur (vég. anim.: production de gélatine)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Boissons froides de thé, plantes à infusion, fruits et légumes (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Bière (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Vins et vins mousseux (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Cidre et vins de fruits (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Spiritueux et eaux-de-vie (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Vinaigre (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Huiles et graisses pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure (seulement pour la filtration)</li> <li>• Sauce soja et condiments liquides (comme agent de filtration)</li> </ul>

Perlite (vég. anim.: production de gélatine)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes, nectars et sirops (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Boissons froides de thé, plantes à infusion, fruits et légumes (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Bière (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Vins et vins mousseux (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Cidre et vins de fruits (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Spiritueux et eaux-de-vie (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Vinaigre (comme auxiliaire de filtration)</li> <li>• Huiles et graisses pour rôtissage, boulangerie et transformation ultérieure (seulement pour la filtration)</li> </ul>
Coques de noisettes (vég.)	<b>Interdit pour les produits Bourgeon</b>
Farine de riz (vég.)	Autorisé uniquement comme ingrédient bio
Cire d'abeilles (vég.: agent antiadhérent)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie (comme agent antiadhérent)</li> <li>• Ovoproduits cuits (seulement comme agent d'enrobage)</li> </ul>
Cire de carnauba (vég.: agent antiadhérent)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pains, articles de biscuiterie et de biscotterie (comme agent antiadhérent)</li> <li>• Ovoproduits cuits (seulement comme agent d'enrobage)</li> </ul>

▼ = Seulement la forme fermentaire pure pour les produits Bourgeon

vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)

#### Auxiliaires utilisés indirectement et autres produits autorisés dans la transformation d'ingrédients produits biologiquement

<b>Ordonnance Bio DFI Annexe 3 partie B.2.</b>	<b>Bio Suisse</b>
Bois, rognures et farines de bois non traités (production de fumée pour la fumaison)	Bois, copeaux et sciure non traités provenant de bois d'espèces <b>indigènes</b> : pour les fumaisons
Colles d'origine naturelle (Etiquetage de meules de fromage)	Colles à base de denrées alimentaires (p. ex. gélatine, caséine) pour coller les étiquettes des meules de fromage  Autocollants pour les fruits et les légumes vendus en

	<p>vrac:</p> <p>Bio Suisse pose les exigences suivantes pour la colle des étiquettes apposées directement sur les fruits et les légumes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• À base de caoutchouc</li> <li>• Solvants: seulement de l'eau ou de l'alcool de bouche non dénaturé</li> <li>• Les stabilisateurs sont autorisés.</li> </ul>
Colorants naturels selon l'article 75 du DFE du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale <sup>4</sup> (Coloration de coquilles d'œufs)	<p>Teintures pour la coloration des coquilles d'œufs et encres pour les tampons contenant les composants suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes naturellement colorants sous forme de liquides, de concentrés, ou de poudres, épices colorantes et autres denrées alimentaires colorantes</li> <li>• Bois colorants et autres parties de plantes comme p. ex. le bois de campêche (ou bois noir, bois d'Inde), le bois de fusette (ou bois jaune), le bois rouge, le bois de santal, le péricarpe de noix (ou brou de noix), les rhizomes et racines de la garance tinctoriale, les graines d'annatto (ou rocou), les fleurs de mauve, le maté</li> <li>• Colorants naturellement présents dans les denrées alimentaires et qui en sont extraits par des procédés physiques (curcumine [E 100], Riboflavine [E 101], Caroténoïde [E 160], Xanthophylles [E 161], rouge de betteraves, Bétanine [E 162], Anthocyanes [E 163], Chlorophylles [E 140]). Les colorants chimiquement modifiés et les imitations des colorants naturels sont interdits. La régulation du pH est autorisée.</li> <li>• Cochenille, acide carminique, carmins [E 120]: extrait de <i>Coccus Cacti</i> y compris le sel d'ammonium</li> <li>• Charbon végétal (<i>Carbo medicinalis vegetalis</i> [E 153]): charbon végétal possédant les propriétés du charbon médicinal</li> </ul>
Shellac (agent d'enrobage pour œufs)	Autorisée comme agent d'enrobage pour œufs cuits, pas blanchie au chlore
Silicates de calcium et de magnésium (agent d'enrobage pour œufs)	De manière analogue à l'Ordonnance bio
Cendres (traitement de la croûte de fromage)	Pas de demande jusqu'à maintenant, donc pas de décision.
Graisses animales naturelles (agent d'enrobage pour œufs)	De manière analogue à l'Ordonnance bio
Colorants autorisés d'une manière générale dans la législation relative aux denrées alimentaires (marquage d'œufs, de viande et de fromage)	<p>Encres pour tamponner la croûte des fromages:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de fruits et de légumes naturellement colorants sous forme de liquides, de concentrés, ou de poudres, épices colorantes et autres denrées alimentaires colorantes</li> <li>• Colorants naturellement présents dans les denrées alimentaires et qui en sont extraits par des procédés physiques (curcumine [E 100], Riboflavine [E 101], Caroténoïde [E 160], Xanthophylles [E 161], rouge de betteraves, Bétanine [E 162], Anthocyanes [E 163], Chlorophylles [E 140]). Les colorants chimiquement modifiés et les imitations des colorants naturels sont interdits. La régulation du pH est autorisée.</li> <li>• Charbon végétal (<i>Carbo medicinalis vegetalis</i> [E 153]): charbon végétal possédant les propriétés du charbon médicinal</li> </ul>

\* Ces additifs sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole.

Denrées vég.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine végétale (év. avec des restrictions)

Denrées anim.: Autorisé pour la préparation de denrées alimentaires d'origine animale (év. avec des restrictions)