

CAHIER DES CHARGES

Allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES"
conforme au cahier des charges **goûM®**



**conforme au cahier des charges
GOÛM disponible sur le site goum.co*

DÉFINITIONS	3
PRÉAMBULE	8
1° Contexte.....	8
2° Problématiques, solutions, note d'intention et méthodologie du cahier des charges.....	11
3° Principaux objectifs de l'allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES".....	13
4° Principes généraux de l'allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES".....	14
A. EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES DE L'ALLÉGATION "INGRÉDIENTS SIMPLES".....	15
1° Produits concernés par le cahier des charges.....	15
2° Principe d'exclusion du cahier des charges et ingrédients ultra-transformés.....	15
Ingrédients ultra-transformés issus du cracking alimentaire excessif.....	16
Ingrédients ultra-transformés obtenus par biosynthèse.....	17
Ingrédients ultra-transformés obtenus par synthèse chimique.....	17
Ingrédients composés contenant eux-même des ingrédients considérés comme ultra-transformés dans le cahier des charges.....	17
3° Règles de conformité au cahier des charges et typologie des ingrédients.....	20
4° Évolutions du cahier des charges.....	22
B. PROCESSUS D'ATTRIBUTION DE L'ALLÉGATION "INGRÉDIENTS SIMPLES".....	23
1° Phase d'éligibilité.....	23
2° Typologie des exploitants de l'allégation.....	24
3° Enregistrement, validation de la conformité et accès aux ressources.....	24
BIBLIOGRAPHIE	28
ANNEXES	30

DÉFINITIONS

Aliment ultra-transformé : la notion d'aliment ultra-transformé a été définie pour la première fois en 2009¹ (rééditée en 2017²) par l'équipe du Dr. Monteiro, afin de mener des études épidémiologiques sur les impacts de la consommation excessive de ces derniers sur des populations dans le monde entier.

Selon cette première définition, il s'agit de formulations industrielles contenant des substances généralement absentes de nos cuisines et qualifiées de cosmétiques, ayant pour fonction de rectifier les priorités sensorielles des aliments, comme par exemple les protéines hydrolysées, les amidons modifiés, les arômes, les édulcorants, les émulsifiants, les humectants, les séquestrants, les agents raffermissants, etc.

Ces travaux ont abouti à une classification des aliments en 4 groupes : la classification NOVA.

L'équipe de la société Siga, Davidou et al., a proposé en 2020 une seconde définition des aliments ultra-transformés³, issue de NOVA mais plus aboutie, selon laquelle un aliment ultra-transformé (AUT) est caractérisé par la présence d'au moins une substance délibérément ajoutée dénommée marqueur d'ultra-transformation (MUT), obtenue par synthèse chimique ou par une succession de procédés physiques, chimiques et/ou biologiques conduisant à sa purification et/ou à une forte dégradation par rapport à sa matrice originelle. Les procédés de forte dégradation peuvent être directement appliqués au produit fini (ex : cuisson-extrusion).

Cette définition a abouti à une classification en 8 groupes à destination des consommateurs et 10 groupes à destination des professionnels de l'alimentaire : la classification SIGA.

Le présent cahier des charges n'a pas pour objet de proposer de classification des aliments en plusieurs groupes, mais s'inscrit dans la lignée des travaux de ces deux équipes en ce sens qu'il souhaite proposer, entre autres, une liste des ingrédients pouvant être considérés comme relevant de l'ultra-transformation alimentaire au regard des connaissances techniques et scientifiques actuelles.

Dans le cadre du présent cahier des charges, GOÛM reprend le principe de la définition de Davidou et al., selon laquelle un aliment ultra-transformé est un aliment qui contient au moins un ingrédient lui-même ultra-transformé. L'interprétation de la définition des ingrédients ultra-transformés retenue dans ce cahier des charges apporte toutefois quelques évolutions et précisions mineures par rapport à la notion de marqueur d'ultra-transformation définie par Davidou et al, et retenue dans la classification Siga.

Allégation " INGRÉDIENTS SIMPLES conforme au cahier des charges GOÛM " : marque déposée propriété de GOÛM, utilisable par un exploitant sur tous supports digitaux et physiques (emballages, PLV, impressions, etc.) en association avec des produits conformes au cahier des charges GOÛM.

¹ Monteiro et al., "NOVA. The star shines bright", The food system, 2015

² Gibney et al., "Ultra-Processed Foods: Definitions and Policy Issues", NIH, 2018

³ Davidou et al., "The holistic-reductionist Siga classification according to degree of food processing: An evaluation of ultra-processed foods in French supermarkets". Food & Function, 2020

Authenticité : notion qui englobe à la fois la notion de naturalité et de savoir-faire. Un produit authentique est un produit qui est à la fois naturel de par sa composition, et qui implique un certain savoir-faire lors de sa fabrication, un lien à un terroir ou à un patrimoine culinaire défini.

Biosynthèse : Fabrication de molécules pures ou quasi pures (chimiquement définies) par des organismes vivants (levures, bactéries, etc.) ou des enzymes isolées.

Chimiquement définie : se dit d'une molécule pouvant être définie par une formule chimique.

Code EAN : code-barres unique à 8 ou 13 chiffres permettant d'identifier une référence produit, qui est employé dans le commerce et l'industrie.

Cracking alimentaire : l'ensemble des procédés technologiques (physiques, thermiques, chimiques et/ou biologiques) conduisant au fractionnement plus ou moins important d'un aliment pour en isoler certains composés ensuite souvent utilisés pour la fabrication d'autres aliments. Le cracking peut-être plus ou moins poussé, et commence dès le fractionnement industriel d'une matière première.

Les ingrédients obtenus ont des propriétés particulières différentes de la matière première originelle, et peuvent être recherchés pour leur efficacité technologique et leurs faibles coûts par rapport à d'autres matières premières (exemple : sirop de glucose, pectines, lécithines, etc.). Plus le cracking est poussé, voire excessif, plus son effet est entre autres d'isoler les composés d'une matrice alimentaire donnée, et de dégrader la matrice voire certains composés eux-mêmes, notamment quand certains traitements chimiques et/ou biologiques entrent en jeu lors du processus (tels que l'hydrolyse exogène par exemple).

Certains procédés appliqués à l'échelle d'une recette ou d'un produit, ayant pour conséquence de dégrader la matrice originelle du ou des ingrédients, sans pour autant en isoler une molécule, peuvent être considérés comme relevant du cracking alimentaire (comme la cuisson-extrusion).

Exploitant : utilisateur de l'allégation GOÛM regroupant tous les acteurs de l'alimentaire ayant suivi la procédure d'enregistrement décrite à l'article B, laquelle est ouverte aux fabricants de produits alimentaires de toutes tailles, aux distributeurs, aux applications de scan alimentaire, etc.

Ingrédient : composé de la recette d'un aliment ayant subi ou non des procédés de transformation, et destiné à être mélangé avec d'autres composés pour constituer un produit alimentaire.

Ingrédient d'origine naturelle : composé issu de matières premières agricoles (végétales ou animales), fongiques, microbiologiques ou encore minérales.

Ingrédient d'origine synthétique : composé provenant de la synthèse chimique.

Ingrédient simple : ingrédient brut ou peu transformé d'origine naturelle (végétale, animale ou microbiologique), obtenu par des procédés thermiques, physiques, mécaniques et/ou

biologiques "simples", c'est-à-dire sans purification sélective ou dégradation excessive de sa matrice originelle. Ces ingrédients ne sont pas issus de la synthèse chimique ou du cracking alimentaire excessif.

La matrice alimentaire originelle peut être altérée, mais les procédés de fabrication n'aboutissent pas à l'isolement d'un composant donné (molécule pure, quasi pure ou excessivement purifiée). En ce sens, les ingrédients simples ont une composition nutritionnelle d'une certaine complexité, et leurs effets santé sur le corps seront comparativement meilleurs sur le long terme que ceux des ingrédients ultra-transformés⁴.

Les ingrédients simples sont ceux que l'on retrouve majoritairement dans les placards des consommateurs, et qui rentrent dans la composition des recettes relevant du "fait maison".

Exemple de procédés thermiques ou mécaniques "simples" : séchage, broyage, torréfaction, ébullition, pasteurisation, réfrigération, congélation, concentration, cuisson, centrifugation, fermentation microbienne, etc.

Ingrédient ultra-transformé : Ce cahier des charges s'inspire de la définition de marqueur d'ultra-transformation proposée par Davidou et al⁵.

Par opposition à la définition des ingrédients simples, un ingrédient ultra-transformé est généralement un ingrédient pur (substance ou molécule pure), *quasi* pur (substance ou molécule chimiquement défini) ou excessivement purifié (substance ou molécule non chimiquement défini, comme par exemple un ensemble de plusieurs protéines ou de fibres isolées) pouvant être obtenu par synthèse (chimique ou biosynthèse), ou issu du cracking alimentaire excessif aboutissant à une forte dégradation de sa matrice originelle. Il peut aussi s'agir d'un ingrédient dont la matrice alimentaire a été excessivement dégradée sans purification sélective. Tout ingrédient en contact avec un autre ingrédient défini ci-dessus peut également être considéré comme ultra-transformé (cas des traitements chimiques, solvants d'extraction, etc.)

L'objectif de ce cahier des charges n'est pas d'établir une classification du degré de transformation des ingrédients, mais de faire un ciblage précis des ingrédients et types d'ingrédients concernés par cette définition, à l'appui des connaissances sur les pratiques de l'industrie agroalimentaire (pouvant être documentées dans des fiches techniques ingrédients, des sites et des revues techniques spécialisées, etc.), ou encore des pratiques renseignées dans la réglementation européenne et les codes d'usages inter-professionnels. Voir [l'article A](#) du présent cahier des charges pour plus de précisions.

Mono-ingrédient : matière première ayant subi ou non des procédés de transformation et pouvant être commercialisée en **l'état**, en tant que produit fini et sans l'ajout d'autres ingrédients. *Exemples : farine, huile, sucre en poudre, etc.*

⁴ Fardet et al., "Aliments ultra-transformés et santé, les études épidémiologiques" *Agronomie Environnement et Sociétés* page 63, 2015

⁵ Davidou et al., "The holistic-reductionist Siga classification according to degree of food processing: An evaluation of ultra-processed foods in French supermarkets". *Food & Function*, 2020

Matrice alimentaire : notion conceptualisée et démocratisée par les travaux d'Anthony Fardet⁶. Structure (aussi bien à l'échelle macro que micro moléculaire) d'un aliment. Elle peut être caractérisée par des mesures physico-chimiques (porosité, dureté, capacité à retenir l'eau, etc.) ou rhéologiques (texture solide, semi-solide, liquide). Elle correspond aussi aux interactions et aux liaisons faibles entre les constituants qui la composent (fibres, protéines, glucides, minéraux, etc.).

La matrice a un effet protecteur pour la santé, car celle-ci dirige le devenir métabolique des composés de l'aliment, autrement dit la vitesse d'absorption des nutriments, la satiété, le potentiel antioxydant, etc. Ainsi, à calories égales, deux aliments ayant des matrices différentes, n'ont pas le même potentiel santé⁷. De la même manière, la qualité des calories a plus d'impact sur la santé que leur quantité, et impose que l'on considère chaque aliment comme un tout, et non pas comme un somme de calories ou de nutriments⁸.

Naturalité : notion qui s'oppose à l'ultra-transformation alimentaire. Plus un aliment ou un ingrédient est transformé, moins il est naturel, et inversement. Dans le cadre de l'allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES", GOÛM considère qu'un aliment est naturel si les ingrédients qui le composent sont des ingrédients simples ou tolérés provisoirement par le cahier des charges.

Purification sélective : ensemble de procédés physiques et/ou chimiques typiquement utilisés dans le cracking alimentaire, appliqués sur une matière première, et par lesquels on cherche à aboutir à des molécules isolées de leur matrice originelle. Les substances obtenues peuvent-être pures (molécules pures), *quasi* pures (molécules chimiquement définies) ou excessivement purifiées (molécules non chimiquement définies) par rapport à la matrice originelle de l'ingrédient, et sont recherchées pour leurs propriétés technologiques dans le cadre de la fabrication de produits alimentaires.

Proche du fait maison : un produit proche du fait maison est un produit qui est comparativement proche, en terme de composition, d'un produit qui pourrait être confectionné ou cuisiné à la maison. En d'autres termes, un produit proche du fait maison est un produit qui ne contient pas, ou quasiment pas, d'ingrédients ultra-transformés.

Synthèse chimique : fabrication de molécules pures ou quasi pures à partir de molécules elles-mêmes chimiquement définies (provenant indifféremment du cracking, de la biosynthèse ou de la pétrochimie) aboutissant à des molécules artificielles (non présentes dans la nature hors de toute intervention humaine) ou identiques au naturel.

Transformation alimentaire : les procédés de transformation des aliments font partie intégrante des pratiques culinaires et alimentaires. Ils permettent de rendre la nourriture comestible, digeste, appétente, ou encore d'en améliorer la conservation. On peut citer à ce titre des méthodes de transformations typiquement traditionnelles aussi bien thermiques (cuisson, séchage, congélation), que mécaniques (pressage, broyage), physiques

⁶Fardet, A., "Food health potential is primarily due to its matrix structure, then nutrient composition: a new paradigm for food classification according to technological processes applied". J Nutr Health Food Eng, 2014;1:31

⁷Fardet, A. "Minimally processed foods are more satiating and less hyperglycemic than ultra-processed foods: a preliminary study with 98 ready-to-eat foods." Food & Function, 7, 2338-234, 2016

⁸Fardet, A et al, "Chronic diseases are first associated with the degradation and artificialization of food matrices rather than with food composition: calorie quality matters more than calorie quantity", 2022

(centrifugation, décantation), biologiques (fermentation microbienne), etc. Le cracking alimentaire excessif et la synthèse chimique relèvent a contrario de l'ultra-transformation alimentaire.

Ultra-transformation alimentaire : lorsque les procédés de transformation alimentaire deviennent trop poussés, et qu'ils impactent excessivement la matrice des aliments et des ingrédients. Trop purifiées ou excessivement dégradées par rapport à leur état originel, les substances alimentaires ultra-transformées voient leur potentiel santé fortement altéré. Les ingrédients obtenus par des procédés de cracking alimentaire excessif, par synthèse chimique ou par biosynthèse peuvent être considérés comme des ingrédients ultra-transformés. Plus de 180 études épidémiologiques montrent les risques sur la santé que représentent la consommation excessive d'aliments qui les contiennent.

PRÉAMBULE

1° Contexte

Constat de départ : ultra-transformation alimentaire et offre alimentaire

GOÛM part d'un constat dressé à la fois par la littérature scientifique et par les organismes de santé publique : en tant que consommateurs, nous sommes massivement exposés à l'ultra-transformation alimentaire.

La part d'aliments ultra-transformés dans l'alimentation des Français est en moyenne de 36%⁹, alors qu'il est recommandé de ne pas consommer plus de 15% d'aliments ultra-transformés dans l'apport calorique journalier¹⁰. Logiquement, les recommandations en matière de santé publique¹¹ sont de réduire d'au moins 20% la part des aliments ultra-transformés dans notre régime alimentaire.

Parallèlement, les consommateurs disposent de trop peu d'indicateurs leur permettant de juger si un produit est ultra-transformé ou non au moment de l'achat ou de la prospection. Les fabricants eux-mêmes, qui ont très souvent, et sans le savoir, pris l'habitude de recourir à l'ultra-transformation, ne disposent pas d'une information en libre accès sur le sujet.

Plus généralement, force est de constater que le goût des aliments, comme les aliments eux-mêmes, sont de moins en moins authentiques et naturels, dans la mesure où les ingrédients simples, qu'on utiliserait pour cuisiner à la maison, sont de plus en plus remplacés dans les recettes des produits alimentaires par des ingrédients ultra-transformés (arômes, additifs, sirops de céréales, protéines isolées, etc.) au détriment entre autres des savoir-faire qui permettent de s'en passer.

Ce phénomène peut être considéré comme une forme d'artificialisation des assiettes et du goût, et donc de recul, voire de mise en péril de l'authenticité et de la naturalité de l'alimentation. À tel point que 74% des produits emballés-étiquetés vendus dans les rayons conventionnels contiennent des ingrédients ultra-transformés, et 53% dans les rayons bio.¹² Dans certaines catégories de produits, la présence d'ingrédients ultra-transformés est devenue une norme au point qu'il devient difficile, même pour le consommateur averti, de trouver des alternatives qui n'en contiennent pas (lécithines et arômes dans le chocolat ; nitrites, dextrose et arômes dans les charcuteries ; sirop de glucose ou de "céréales" dans les biscuits ou céréales pour enfants ; arômes toutes catégories confondues, etc.).

⁹ Julia, J. "Food processing: criteria for dietary guidance and public health?". 2018

¹⁰ Louzada, M. "Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults". 2015

¹¹ PNN4, 2019-2023

¹² S. Davidou et al., "Organic food retailing: to what extent are foods processed and do they contain markers of ultra-processing?", 2021

Le problème : accès à l'information sur l'ultra-transformation et transparence de l'offre alimentaire

Parallèlement, un grand nombre de promesses marketing flatteuses a fleuri sur les emballages et, faisant appel au souci grandissant des consommateurs de manger plus sain et plus authentique¹³, présentent tel ou tel aliment comme "100% naturel", "sans additif", "100% végétal", "artisanal", etc. Selon une étude Kantar (en partenariat avec le SIAL)¹⁴, les mentions "sans" ont en particulier un effet de réassurance pour le consommateur. Pourtant, ces promesses se focalisent très souvent sur une seule catégorie d'ingrédients de la recette (les conservateurs par exemple), et ne garantissent absolument pas que le produit ne contienne pas d'autres catégories d'ingrédients tout aussi, sinon plus problématiques au regard du degré de transformation.

Tout se passe comme si ces pratiques marketing avaient entraîné une certaine désinformation du public, car paradoxalement l'information disponible pour les consommateurs perd l'essentiel : un renseignement sur la qualité des calories présentes dans les produits, par opposition à leur quantité, leur origine ou encore la fonctionnalité de l'ingrédient qui les contient.

Par exemple, malgré un étiquetage qui peut paraître alléchant ou rassurant (notamment ceux que l'on retrouve sur les substituts à la viande), un aliment 100% végétal, Nutri-Score A et sans additif n'est pas forcément aussi naturel, sain ou "bon" pour la santé qu'il peut en avoir l'air. Une étude de 2018 montre d'ailleurs que les végétariens et les végétaliens sont comparativement plus exposés à l'ultra-transformation alimentaire que les omnivores,¹⁵ et il suffit de consulter les listes d'ingrédients d'une vaste majorité des substituts à la viande pour constater le recours massif à l'ultra-transformation dans cette catégorie d'aliments. Une autre étude montre encore que la consommation d'aliments végétaux ultra-transformés présente un facteur de risque pour la santé, notamment sur les maladies cardiaques.¹⁶

Il en va de même pour les produits dont le marketing vend une certaine authenticité. En effet, de nombreux produits présentés comme étant "artisanaux", peuvent cacher dans leur recette des ingrédients ultra-transformés qui permettent aux fabricants de contourner les savoir-faire artisanaux traditionnels de leur métier, en plus de réduire leurs coûts. À ce titre, les glaces "artisanales" (une dénomination manifestement peu contraignante¹⁷), peuvent tout de même contenir entre autres des sirops de glucose ou de sucre inverti, du dextrose et/ou d'un certain nombre de texturants, etc. Les charcuteries qui contiennent des sels nitrités, du dextrose, du lactose voire des arômes, mais qui se présentent comme des produits de terroir, sont un autre exemple. Dans les deux cas, il est pourtant tout à fait possible de trouver des artisans ou même des industriels qui travaillent sans ces ingrédients. Ceux-ci peinent toutefois à se distinguer face au galvaudage des termes qui sont censés caractériser leurs savoir-faire.

De manière générale, qu'elles soient encadrées réglementairement ou non, une grande majorité des mentions pouvant être considérées comme positives ou rassurantes par le consommateur¹⁸, et qui sont aujourd'hui largement diffusées sur les emballages (telles que

¹³ Ifop, "Les français et l'alimentation", 2022.

¹⁴ Kantar, Sial "Cahier SIAL Insight", 2022.

¹⁵ Julia, J. "Food processing: criteria for dietary guidance and public health?", 2018

¹⁶ A. Satija et al., "Healthful and Unhealthful Plant-Based Diets and the Risk of Coronary Heart Disease in U.S. Adults", 2018

¹⁷ Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF), Charte Qualité « Glaces et Sorbets de tradition française », 2022

¹⁸ Kantar, Sial "Cahier SIAL Insight", 2022

“sans additif”, “sans conservateur”, “artisanal”, “sans nitrites”, “Nutri-Score A”, “riche en protéines”, etc.), ne sont d'aucune garantie pour le consommateur en quête d'aliments effectivement naturels et authentiques. De ce point de vue, elles incitent parfois les consommateurs à acheter précisément l'inverse de ce qu'ils recherchent.

L'ultra-transformation impacte donc tous les mangeurs, quels que soient les choix de régimes alimentaires (végétarien, végétalien, omnivore, etc.), les choix nutritionnels (manger plus équilibré), et les préférences (le fait de se tourner vers des produits plus authentiques).

Les enjeux : les conséquences de l'ultra-transformation alimentaires sur la santé et au-delà

Selon Anthony Fardet, plus de 180 études démontrent les risques pour la santé d'une alimentation excessivement ultra-transformée. Malgré la présence d'ingrédients ultra-transformés en quantités parfois très faibles dans les recettes, le fait que nous y soyons exposés dans presque toutes les catégories de produits, quasiment chaque jour, engendre sur nos fonctions physiologiques un impact désormais indéniable et de plus en plus mesurable. Les conséquences sont innombrables : surpoids voire obésité, maladies chroniques de toutes sortes, cancers, syndromes de l'intestin irritable, déclin de la masse musculaire, de la fonction rénale, dépression, etc. De manière générale, L'ultra-transformation alimentaire est associée à une mortalité précoce et à une durée de vie en bonne santé réduite.

La fabrication d'ingrédients ultra-transformés, au-delà d'impliquer des procédés énergivores, est de surcroît fortement liée à l'agriculture intensive mondialisée et à la dégradation des sols¹⁹.

Enfin, elle affecte aussi les spécificités culturelles et la diversité alimentaire, car elle tend à la standardisation des goûts et à faire disparaître les savoir-faire alimentaires traditionnels ainsi que tout ce qui peut se rattacher à la notion de terroir (variétés anciennes, pratiques agricoles spécifiques, produits typiques/de terroirs transformés, etc.).

Au-delà de l'utilisation des arômes pour masquer la piètre qualité de certaines matières premières, l'omniprésence des ingrédients ultra-transformés a par exemple durablement modifié nos attentes sensorielles dans les aliments du quotidien (yaourts, chocolats, glaces, boissons industrielles, plats cuisinés, etc.), au point qu'on ne sait plus faire la différence entre un goût de vraie vanille et le goût des arômes de vanille par exemple.

L'enjeu est clair : il faut manger plus simple, plus naturel, et y prendre goût maintenant !

¹⁹ Eating for a Net Zero, Technical Report, WWF, May 2023

2° Problématiques, solutions, note d'intention et méthodologie du cahier des charges

Problématiques

En lien avec le contexte préalablement exposé, le présent cahier des charges souhaite tenter d'apporter une réponse à trois problématiques en particulier :

- il n'existe pas de référentiel en libre accès sur les ingrédients ultra-transformés, et les consommateurs comme les professionnels peinent à s'emparer des enjeux liés à l'ultra-transformation ;
- il est de plus en plus difficile, pour les consommateurs, de repérer facilement les aliments qui correspondent à ce qu'ils cherchent effectivement, en particulier lorsqu'il s'agit de critères liés à l'ultra-transformation ou à l'authenticité des savoir-faire ;
- il est de plus en plus compliqué, pour les acteurs de l'alimentaire engagés en faveur d'une alimentation moins transformée, de se démarquer commercialement dans la jungle des promesses marketing et la multiplication des certifications ou des labels, qui ne prennent pas toujours en compte l'axe de la naturalité et de l'authenticité du goût (Nutri-Score, Appellation d'Origine Protégée (AOP), Indication d'Origine Protégée (IGP), Label Rouge, Saveurs de L'Année, Médaille du Concours Général Agricole, etc.).

Solutions

GOÛM souhaite en premier lieu mettre à disposition, à travers ce cahier des charges, un référentiel open source des ingrédients pouvant être considérés comme ultra-transformés. Ce référentiel est évolutif et se fonde sur la littérature scientifique existante à la date de la version du cahier des charges en cours, sur les textes réglementaires ou les codes d'usages inter-professionnels, ainsi que sur les informations en libre accès ou non mises à disposition par les fabricants d'ingrédients ou de produits alimentaires finis.

GOÛM souhaite également proposer une solution visuelle et explicite permettant de distinguer facilement les produits alimentaires qui ne contiennent pas d'ingrédients pouvant être considérés comme ultra-transformés.

Cette solution prend la forme d'une allégation ingrédient représentée par un pictogramme comprenant du texte ("INGRÉDIENTS SIMPLES") et des éléments distinctifs (une casserole entrebâillée), à associer de manière physique (sur les emballages) ou digitale (sur le web, les réseaux sociaux, etc.) avec les produits conformes au présent cahier des charges. Les critères de conformité au cahier des charges sont détaillés à [l'article A.3](#) du cahier des charges.

Le pictogramme de l'allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES" peut être utilisé en digital gratuitement par tout acteur de l'alimentaire dont le produit respecte les exigences du cahier des charges. Il s'agit d'une marque déposée, propriété de GOÛM. Pour exploiter l'allégation, les

utilisateurs doivent toutefois s'enregistrer auprès de GOÛM via une procédure en ligne sur le site internet goum.co et détaillée à [l'article B.3.](#) du cahier des charges. Les utilisateurs à titre gratuit de l'allégation doivent signer un contrat de licence disponible sur le site goum.co. L'utilisation sur les supports physiques est payante, et également encadrée par un contrat de licence à l'année (disponible sur le site goum.co) dont le montant est calculé à partir du chiffre d'affaires du dernier exercice fiscal clos de la marque cliente (uniquement le chiffre d'affaires réalisé sur des produits alimentaires). Ce contrat donne en outre accès à un certain nombre de contreparties complémentaires, détaillées sur le site goum.co et dans le contrat de licence, et qui visent à accompagner les marques et leurs équipes dans le développement et la valorisation de leurs engagements en faveur de la naturalité et de l'authenticité du goût.

Pour avertir les consommateurs de l'existence du référentiel sur lequel se fonde l'allégation, la mention "conforme au cahier des charges GOÛM" devra être associée au pictogramme, directement sur celui-ci (via une version de l'allégation spécifique) ou à proximité à l'aide d'une astérisque.

Note d'intention

Les principes qui animent cette démarche sont et resteront de faire reculer l'ultra-transformation de manière générale, de pousser les fabricants d'ingrédients et de produits alimentaires à plus de transparence, de diffuser de l'information sur les ingrédients ultra-transformés et sur les procédés de fabrication auprès des consommateurs comme des professionnels.

L'allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES" encadrée par le présent cahier des charges se veut absolument positive : elle ne concerne QUE les produits conformes à son cahier des charges, et ne pointe en aucun cas du doigt les produits qui ne le sont pas.

L'allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES" est destinée à apporter un complément d'informations et un élément supplémentaire de transparence au consommateur, non pas à dénigrer ou critiquer d'autres mentions, allégations marketing ou labels existants.

Méthodologie et évolution du cahier des charges

Les ingrédients considérés comme ultra-transformés par le présent cahier des charges ont été identifiés dans une base de données fournie par ScanUp, recoupée et complétée avec des listes réglementaires comme le règlement des spécifications techniques des additifs 231/2012²⁰ ou des substances vitaminiques et minérales 1925/2012²¹, ou encore avec des données fournies par d'autres acteurs de l'alimentaire comme des distributeurs spécialisés. La base de données fournie par ScanUp est jugée représentative du marché en ce sens qu'elle couvre environ 90%

²⁰ Règlement (UE) NO 231/2012 de la commission, 9 mars 2012

²¹ Règlement (CE) NO 1925/2006 du parlement européen et du conseil, 18 décembre 2006

des EAN actifs du marché de la GMS, et environ 75% de ceux de la distribution bio. Certains ingrédients listés dans le cahier des charges ne sont en revanche que très peu, ou quasiment plus utilisés dans l'alimentation (exemple : or (E 175), polydextrose (E 1200), carbonate de manganèse (E 927b), carbamide, etc.).

Ce cahier des charges n'a pas vocation à se proclamer comme absolument exhaustif à date, définitif ou exempt de toute erreur. Comme dans tout processus de décision, de synthétisation d'une information complexe, ou de recherche et de développement, certains arbitrages ont été faits, notamment en ce qui concerne la classification des ingrédients.

L'objectif de la démarche est, et restera de ne rien figer dans le marbre, et le cahier des charges sera revu chaque année au minimum, de manière collaborative, pour corriger certaines erreurs qui auraient pu être faites, pour prendre en compte l'évolution des connaissances scientifiques, les nouvelles données notamment épidémiologiques sur tel ou tel procédé de fabrication ou sur tel ou tel ingrédient, l'évolution des techniques de fabrication, les éventuels nouveaux ingrédients, etc.

Chaque requête ou recommandation est bienvenue, qu'elle provienne de fabricants, de scientifiques, de professionnels de santé ou de consommateurs, et sera examinée, discutée et débattue raisonnablement avant d'être prise en compte ou non.

Le processus de révision sera encadré par un comité dès la deuxième version du cahier des charges, et GOÛM n'a pas vocation à prendre seul des décisions arbitraires quant au devenir du cahier des charges et de ses critères.

3° Principaux objectifs de l'allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES"

- **Mettre l'ultra-transformation sur la table (mais pas dans les assiettes) :** proposer une solution transparente pour aider les fabricants comme les consommateurs à s'approprier les notions d'ultra-transformation, de naturalité et d'authenticité.
- **Faire reculer l'ultra-transformation :** promouvoir l'utilisation d'ingrédients simples dans la fabrication des produits alimentaires pour faire reculer le recours à l'ultra-transformation.
- **Aider le consommateur à faire des choix informés :** aider le consommateur à se repérer en rayon, à faire des choix informés, et sensibiliser le public à la composition des recettes des produits du quotidien.
- **Favoriser la transparence :** inciter les fabricants de produits alimentaires à plus de transparence sur les listes d'ingrédients et les processus de fabrication.
- **Limiter les fausses promesses :** en encadrant l'allégation par un cahier des charges transparent et open-source, par opposition aux allégations marketing libres utilisées à tout va par le marché de l'alimentaire.
- **Défendre les savoir-faire et les acteurs engagés :** en aidant les fabricants industriels comme artisanaux qui ne recourent pas à l'ultra-transformation alimentaire à se distinguer.

4° Principes généraux de l'allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES"

- **Binaire** : GOÛM ne propose pas de système de scoring, mais une allégation binaire qui répond à des exigences de naturalité.
- **Positive** : l'allégation n'a pas vocation à discriminer les produits non conformes, mais bien à mettre en avant les recettes contenant des ingrédients simples.
- **Transparente et gratuite en digital** : afin d'aider les marques et les consommateurs à s'approprier les thématiques de l'ultra-transformation et de l'authenticité du goût, GOÛM met à disposition de tous la liste des ingrédients bannis de l'allégation, ainsi que celle des ingrédients tolérés à date. L'allégation est résolument gratuite en digital pour toutes les marques qui s'enregistrent.
- **À l'échelle du produit** : elle ne concerne que des produits conformes individuellement, et ne peut pas être étendue à une gamme ou à toute une marque. Un exploitant peut utiliser l'allégation sur une de ses références et/ou sur l'ensemble de sa gamme à condition que ses produits répondent individuellement aux exigences du cahier des charges ; il n'est pas dans l'obligation d'avoir toute une gamme ou toutes ses références conformes aux cahier des charges pour utiliser l'allégation.
- **Évolutif** : la liste des ingrédients bannis et tolérés se veut évolutive, avec comme objectif de faire reculer chaque année l'utilisation d'ingrédients ultra-transformés.

A. EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES DE L'ALLÉGATION "INGRÉDIENTS SIMPLES"

1° Produits concernés par le cahier des charges

Ce cahier des charges peut s'appliquer à l'ensemble des produits alimentaires emballés ou non, liquides ou solides, issus de l'artisanat, de l'industrie ou d'autres secteurs de fabrication, et s'adresse particulièrement aux recettes multi-ingrédients.

Les exigences du cahier des charges sont aussi adaptées, bien que de manière potentiellement incomplète à date, aux compléments alimentaires, aux produits alimentaires médicinaux et à la nourriture pour animaux.

Les catégories des alcools et des laits infantiles ne sont pas encore éligibles à l'allégation.

2° Principe d'exclusion du cahier des charges et ingrédients ultra-transformés

Principe d'exclusion et ultra-transformation

Les ingrédients alimentaires, qu'ils soient d'origine naturelle ou d'origine synthétique, ne sont pas bannis au regard de leur fonctionnalité dans l'aliment, mais au regard de leur degré de transformation. Celui-ci est évalué en fonction de l'impact sur la matrice originelle de l'ingrédient des procédés technologiques (dont chimiques) qu'il subit au cours de sa fabrication.

À l'appui de la littérature scientifique existante citée dans les définitions, le présent cahier des charges considère que les procédés de fabrication qui relèvent de l'ultra-transformation alimentaire peuvent être regroupés en deux groupes principaux correspondant à des méthodes ou voies d'obtention employées par les fabricants d'ingrédients ou de produits alimentaires.

- Le cracking alimentaire excessif : dans ce cas, plus un ingrédient est isolé de sa matrice alimentaire originelle (par purification sélective), ou plus cette matrice alimentaire originelle est dégradée, plus il a de chance d'être banni du cahier des charges ou toléré provisoirement.
- La biosynthèse ou la synthèse chimique (à partir de substances de synthèse ou provenant elles-mêmes du cracking alimentaire excessif) : par définition, ces procédés aboutissent à des substances ou des molécules pures ou quasi pures dépourvues de matrice ; ils sont donc bannis ou tolérés provisoirement.

Ingrédients ultra-transformés issus du cracking alimentaire excessif

- **Ingrédients issus du cracking ayant subi une purification sélective** (avec ou sans traitement chimique ou avec ou sans traitement technologique supplémentaire)

Il s'agit d'ingrédients excessivement isolés de leur matrice alimentaire originelle par des procédés de fractionnement qui génèrent des substances ou des molécules purifiées à l'excès, pures ou quasi pures (pouvant être chimiquement définies ou non). C'est le cas par exemple des protéines isolées (de lait ou de pois par exemple), des fibres isolées (fibres végétales, inuline, la pectine (E440i), etc.), des glucides isolés (maltose, lactose, dextrose, etc.), lipides isolés (lécithines (E 322), mono et diglycérides d'acides gras (E 471), huiles raffinées, etc), etc. Ces ingrédients sont bannis ou tolérés.

À noter qu'en plus d'une purification sélective, certains ingrédients peuvent subir des traitements supplémentaires entraînant une forte dégradation de leur matrice originelle, comme par exemple l'hydrolyse enzymatique exogène ou la cuisson-extrusion, qui entraînent des modifications structurantes sur la matrice de l'ingrédient. C'est le cas des sirops de glucose, des sucres invertis, des protéines hydrolysées, des protéines texturées, etc. Ces ingrédients sont bien bannis.

Cas particulier des ingrédients issus du cracking, mais naturellement riches en un composé donné :

Les ingrédients provenant de matières premières naturellement riches en un composé donné ne sont pas bannis s'ils sont obtenus par des procédés thermiques, physiques ou mécaniques sans dégradation excessive de la matrice originelle (exemple : broyage, pressage, séchage, centrifugation, etc.). C'est le cas de farine déshuilée de soja (et sa haute teneur naturelle en protéine), le son de maïs (et sa haute teneur naturelle en fibres), etc.

- **Ingrédients issus du cracking ayant subi une dégradation excessive de leur matrice originelle** (sans purification sélective).

Il s'agit d'ingrédients dont la matrice alimentaire originelle est trop fortement dégradée (bien que sans avoir subi de purification sélective). Il peut s'agir de procédés physiques et thermiques fortement impactants (comme la cuisson-extrusion), mais aussi de procédés comme l'hydrolyse enzymatique provoquée par l'ajout d'enzymes exogènes. C'est le cas des viandes séparées mécaniquement, des extraits de levure, des extraits de malt diastasique, de la farine diastasée, des billettes cuites-extrudées, etc. Ces ingrédients sont bannis ou tolérés.

- **Ingrédients issus du cracking ayant subi un traitement chimique** (sans purification sélective)

Il s'agit d'ingrédients qui subissent un traitement chimique, sans purification sélective. C'est le cas par exemple de certains extraits obtenus par une extraction aux solvants organiques (autres qu'éthanol), de l'extrait de paprika (E 160c), des carotènes végétaux (E 160a11), etc. Ces ingrédients sont bannis ou tolérés.

Ingrédients ultra-transformés obtenus par biosynthèse

Certains ingrédients provenant de la biosynthèse (avec purification sélective) sont dépourvus de matrice alimentaire, et donc sont eux aussi bannis ou tolérés provisoirement. C'est le cas de la gomme xanthane (E 415), de la riboflavine (E 101), fructo-oligosaccharides, pullulan (E 1204), etc.

Ingrédients ultra-transformés obtenus par synthèse chimique

Les ingrédients provenant de la synthèse chimique sont par définition synthétisés hors de toute matrice alimentaire, et sont donc forcément bannis ou tolérés provisoirement.

Ces ingrédients sont fabriqués à partir de molécules chimiquement définies provenant indifféremment de la biosynthèse, du cracking, ou même de la pétrochimie, et sont constitués de molécules artificielles ou identiques au naturel. C'est le cas des amidons modifiés, de la méthylcellulose (additif E 461), des huiles estérifiées, de la gomme base, de l'aspartame (E 950), etc.

Cas particulier des substances minérales utilisées comme ingrédients alimentaires

Par définition, les substances minérales utilisées comme ingrédients alimentaires sont pures ou quasiment pures (chimiquement définies). Qu'elles soient issues de la synthèse chimique ou non, le présent cahier des charges les considère au même titre que les ingrédients ultra-transformés en raison de leur haut niveau de pureté, et ces substances sont bannies ou tolérées.

L'exception notable à ce cas particulier est celle des sels non raffinés utilisés comme ingrédients culinaires (sels marins (ou non) non raffinés type sel de Guérande, etc.), qui sont des substances minérales collectées telles quelles dans la nature, sans traitement chimique, et ne peuvent donc pas être considérées comme ultra-transformées.

L'enrichissement en minéraux élémentaires (type fer, zinc, etc.) est à date toléré, même si le fait d'enrichir volontairement un aliment d'un composé donné traduit la compensation d'une perte ou d'un appauvrissement dans ce composé, ce qui peut être le reflet de l'impact d'un procédé de transformation, ou la conséquence de l'emploi d'une matière première de piètre qualité.

Ingrédients composés contenant eux-même des ingrédients considérés comme ultra-transformés dans le cahier des charges

Tout ingrédient composé étant le résultat d'un mélange de plusieurs ingrédients dont au moins un d'entre eux est obtenu par les procédés cités ci-dessus sont eux-mêmes ultra-transformés. C'est le cas des arômes (qui peuvent contenir des substances aromatisantes ultra-transformées, des supports d'arômes potentiellement ultra-transformés, des adjuvants

potentiellement ultra-transformés, etc.), ou encore du caramel ordinaire (E150a)(qui contient du saccharose, mais aussi du sirop de glucose). Ces ingrédients seront donc bannis ou tolérés.

Tableau récapitulatif

Degré de pureté des molécules	Voie d'obtention	Principales voies d'obtention	Impact de la matrice	Exemples d'ingrédients
Substances non pures	cracking excessif	Traitement chimique (sans purification)	Contact avec une substance chimique	<i>extrait aux solvants de vanille, extrait de paprika (E 160c), carotènes végétaux (E 160aii), etc.</i>
		Dégradation (sans purification sélective)	Forte dégradation de la matrice	<i>extraits de levure, extraits de malt diastasique, farine diastasée, billettes cuites-extrudées, etc.</i>
Substance pures, quasi pures ou excessivement purifiées (molécules pures, quasi pures ou excessivement purifiées)	cracking excessif	Purification sélective (avec ou sans traitement chimique) aboutissant à des molécules pures, quasi pures (chimiquement définies) ou excessivement purifiées (non chimiquement définies).	Isolement excessif ou absence de matrice	<i>protéines de lait, protéines de légumineuses, fibre végétales, inuline, pectine (E440i), etc.), maltose, lactose, dextrose, lécithines (E 322), mono et diglycérides d'acides gras (E 471), huiles raffinées, etc.</i>
	synthèse chimique	Fabrication de molécules pures ou quasi pures à partir de molécules elles-mêmes chimiquement définies (provenant indifféremment du cracking, de la biosynthèse ou de la pétrochimie) aboutissant à des molécules artificielles ou identiques au naturel.	Absence de matrice	<i>amidons modifiés, méthylcellulose (E 461), huiles estérifiées, gomme base, l'aspartame (E 950), vitamine D, etc.</i>
	biosynthèse	Fabrication de molécules pures ou quasi pures (chimiquement définies) par des organismes vivants (levures, bactéries,...) ou des enzymes isolées.	Isolement excessif ou absence de matrice	<i>gomme xanthane (E 415), riboflavine (E 101), fructo-oligosaccharides, pullulan (E 1204), etc.</i>
	cas substances minérales	Substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	Absence de matrice	<i>enrichissement en minéraux élémentaires, carbonate ferreux, chlorure de zinc, etc.</i>

3° Règles de conformité au cahier des charges et typologie des ingrédients

Les listes détaillées de chaque type d'ingrédients sont données en annexes.

- **Ingrédients bannis**

Ingrédients industriels obtenus par synthèse chimique, biosynthèse ou issus du cracking alimentaire excessif. Ils sont isolés de leur matrice originelle, et/ou leur matrice originelle est fortement dégradée.

(exemples : protéines isolées, fibres isolées, lécithines (E 322), sirop de glucose, etc.)

Un ingrédient banni l'est parce qu'il est considéré comme étant ultra-transformé par le présent cahier des charges.

RÈGLE DE CONFORMITÉ : Pour qu'un produit soit déclaré conforme au cahier des charges, il ne doit contenir aucun ingrédient banni.

À date, 498 ingrédients ou familles d'ingrédients et leurs variantes sont bannis par le cahier des charges.

- **Ingrédients tolérés**

Ingrédients industriels également obtenus par synthèse chimique, biosynthèse ou issus du cracking alimentaire, mais tolérés à date.

(exemples : sucre raffiné, vinaigre d'alcool, amidon (obtenu par voie sèche), acide ascorbique (E 300), acide citrique (E330), etc.)

Il s'agit d'ingrédients pouvant considérés comme ultra-transformés et qui devraient être bannis, mais qui sont tolérés à date pour une ou plusieurs des raisons suivantes :

- pour laisser le temps aux acteurs de l'alimentaire de trouver des solutions de substitution ;
- parce que réglementairement, leur étiquetage est non systématique en liste d'ingrédients (présence auxiliaires technologiques potentiellement non détectables au regard de l'écriture réglementaire tels que les enzymes, les billettes extrudées incorporées à une recette, etc.) ;
- parce qu'ils sont fréquemment utilisés par les consommateurs en tant qu'ingrédients notamment culinaires, et que l'impact d'un bannissement est jugé contre productif, à date, au regard de l'objectif de ce cahier des charges, qui est avant tout de faire reculer l'ultra-transformation (exemple : sucre raffiné, sels raffinés, vinaigre d'alcool, poudre à lever contenant des carbonates, etc.) ;

- parce qu'ils représentent une alternative à des ingrédients bannis plus problématiques (exemple : acide citrique en tant qu'agent levant, acide ascorbique dans les charcuteries sans nitrites, etc.) ;

RÈGLE DE CONFORMITÉ : Un produit peut contenir un ou plusieurs ingrédients tolérés dans une recette, du moment qu'ils remplissent les conditions spécifiques relatives à chacun d'entre eux, et détaillées en annexe.

RÈGLE DE CONFORMITÉ – Cas particulier des mono-ingrédients tolérés : les produits finis contenant uniquement des ingrédients tolérés (avec ou sans ajout d'ingrédients culinaires type gras/sucre/sel eux-mêmes éligibles), ne sont eux pas éligibles à l'allégation. Exemple : vinaigre d'alcool, sucre blanc, galette de riz soufflé salée, céréales extrudées natures, etc.

RÈGLE DE CONFORMITÉ – Cas particulier du E330, E300 et vitamine C uniquement composée de L-ascorbique: les ingrédients tolérés E330, E300 et vitamine C uniquement composée de L-ascorbique, qui sont souvent combinés dans les recettes de certaines catégories de produits, sont limités à une seule substance parmi les trois pour en faire reculer l'utilisation. Les catégories de produits concernées par cette règle particulière sont précisées en annexe.

À date, 42 ingrédients ou familles d'ingrédients et leurs variantes sont considérés comme tolérés par le cahier des charges.

- **Ingrédients "à vérifier"**

Ingrédients dont certaines dénominations en liste d'ingrédients ne permettent pas d'avoir l'information nécessaire et suffisante à son évaluation définitive. Ces ingrédients doivent être audités par GOÛM.

(exemples : huiles végétales bio, extrait de malt, sirop d'agave, extrait de vanille, etc.)

RÈGLE DE CONFORMITÉ : Tout ingrédient classé comme étant "à vérifier" dans la liste d'ingrédients d'un produit doit faire l'objet d'un audit approfondi de la part de GOÛM. Les justifications portant sur les procédés d'obtention des ingrédients concernés sont fournies sur présentation des fiches techniques des ingrédients en question, ainsi que sur la base d'une déclaration signée par le fabricant. Les règles de conformité du cahier des charges s'appliquent aussi aux auxiliaires technologiques potentiellement mentionnés dans les fiches techniques.

Les critères de vérification sont détaillés en annexe.

RÈGLE DE CONFORMITÉ – Cas particulier des ingrédients composés présents dans un produit éligible : les fabricants doivent fournir à GOÛM le détail des ingrédients eux-mêmes élaborés à partir de plusieurs ingrédients, selon la définition du Règlement 1169/2011 INCO (Article 2), et ce même s'ils représentent moins de 2% de la composition

finale du produit. Seule la crème animale, les plantes aromatiques et les mélanges d'épices sont à date exemptée de détail.

Exemples d'ingrédients détaillés correctement contenant des ingrédients bannis: pépites de chocolat (masse de cacao, sucre, émulsifiant : E322) ; caramel (eau, sucre, sirop de glucose) ; lait d'amandes (eau, amandes, arômes naturels).

À date, 19 ingrédients ou familles d'ingrédients et leurs variantes sont considérés comme "à vérifier" par le cahier des charges. Une liste indicative des ingrédients composés fréquents dans les recettes est donnée en annexe.

4° Évolutions du cahier des charges

Les listes des ingrédients bannis et tolérés peuvent être amenées à évoluer. Le cahier des charges sera revu au minimum annuellement, de manière collaborative, pour corriger certaines erreurs qui auraient pu être faites, pour prendre en compte l'évolution des connaissances scientifiques, des nouvelles données notamment épidémiologiques sur tel ou tel procédé de fabrication ou sur tel ou tel ingrédient, l'évolution des techniques de fabrication, les éventuels nouveaux ingrédients, etc.

Chaque requête ou recommandation, qu'elle provienne de fabricants, de scientifiques, de professionnels de santé ou de consommateurs, sera examinée, discutée et débattue raisonnablement avant d'être prise en compte ou non.

GOÛM mettra en place courant 2023 un comité d'exploitants visant à décider des évolutions du cahier des charges.

Si aucun changement n'est jugé judicieux ou approprié par GOÛM et le comité, il est possible que certaines années, GOÛM ne publie pas de nouvelle version du cahier des charges.

Les évolutions majeures du cahier des charges seront communiquées en détail à chaque révision, sur le site internet de GOÛM, par communiqué de presse et sur les réseaux sociaux de GOÛM.

Les exploitants seront tenus informés des évolutions directement par e-mail.

B. PROCESSUS D'ATTRIBUTION DE L'ALLÉGATION "INGRÉDIENTS SIMPLES"

L'attribution de l'allégation GOÛM se fait en 2 phases :

- Phase d'éligibilité ;
- Enregistrement de l'exploitant et accès aux ressources.

1° Phase d'éligibilité

a) *Pré-évaluation via les applications de scan, via template ou via le calculateur GOÛM x ScanUp*

Afin d'évaluer l'éligibilité d'un ou plusieurs de ses produits, une marque peut :

- Consulter ses produits sur les applications de scan alimentaire partenaires. À date, seules les données fournies par ScanUp font foi.
- Tester l'éligibilité de son ou ses produits en remplissant un modèle de tableau d'évaluation fourni par GOÛM, téléchargeable sur la page <https://goum.co/pages/cahier-des-charges#template> du site internet de GOÛM. GOÛM s'engage fournir un résultat de pré-évaluation dans les 5 jours ouvrés.
- Tester l'éligibilité de son produit en copiant la liste d'ingrédients telle qu'elle apparaît sur les emballages dans le calculateur disponible sur la page <https://goum.co/pages/cahier-des-charges#eligibilite> du site internet de GOÛM ou à sur la page <https://scanup.fr/calculateur-allegation-goum/> du site de ScanUp. Ce calculateur est mis à disposition de GOÛM par son partenaire ScanUp.

À l'issue de cette pré-évaluation, un produit peut être éligible ou non à l'allégation. Attention, les résultats donnés lors de cette étape de pré-évaluation ne valent pas autorisation à utiliser l'allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES", et en aucun cas ils ne dispensent de la procédure d'enregistrement décrite à [l'article B.2.](#)

GOÛM travaille main dans la main avec ses partenaires pour améliorer la performance des méthodes d'évaluation automatiques, mais à date celles-ci ne sont pas jugées suffisamment fiables pour suffire à déclarer définitivement conforme tel ou tel produit.

b) *Produits éligibles contenant au moins un ingrédient "à vérifier"*

Un audit approfondi sera nécessaire dès lors qu'un produit contient un ingrédient "à vérifier" à l'issue de l'évaluation de sa liste d'ingrédients par les méthodes décrites ci-dessus.

Cette étape consiste à apporter un niveau de preuves suffisant pour l'évaluation complète des ingrédients "à vérifier". La marque s'engage à fournir les fiches techniques relatives aux

ingrédients, à répondre à d'éventuelles questions de la part de GOÛM, ainsi qu'à remplir une déclaration attestant l'authenticité des informations fournies.

Cette étape peut être faite indépendamment ou non de la procédure d'enregistrement détaillée à l'article suivant.

À l'issue de cette phase d'audit approfondi, un produit peut être évalué comme définitivement éligible à l'allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES" ou non.

Cette étape est payante pour les marques qui ne paient pas de cotisation annuelle dans le cadre de l'utilisation de l'allégation sur des supports physiques. Son prix est fixé à 90 euros TTC par ingrédient "à vérifier".

Cette étape est gratuite pour les marques qui paient déjà un contrat de licence d'utilisation physique de l'allégation INGRÉDIENTS SIMPLES à l'année.

Une marque qui signerait un contrat de licence payant dans les 30 jours suite à un audit approfondi verra le prix de l'audit déduit de la cotisation annuelle due.

2° Typologie des exploitants de l'allégation

Cas général

- Exploitant qui fabrique et/ou commercialise des produits ou des ingrédients sous sa marque propre (marques propres, fabricants, etc.)

Cas particuliers

- Exploitant qui distribue des produits qu'il ne fabrique pas ou qu'il ne commercialise pas sous sa marque propre (épiceries, site e-commerces et marketplaces)
- Exploitant qui vend de la prestation de service ou du conseil (restaurateurs, restaurateurs à domicile, professionnels de santé type nutritionniste, laboratoires de R&D indépendants, etc.)
- Exploitant qui compile de la donnée sur les produits alimentaires, type "application de scan"
- Exploitant non couvert par les catégories précédentes mais qui utilise l'allégation sur des produits qu'il commercialise autres que des produits alimentaires (livres, textile, etc.)

3° Enregistrement, validation de la conformité et accès aux ressources

En cas d'éligibilité à l'allégation pour un ou plusieurs de plusieurs produits pré-évalués selon les méthodes définies ci-dessus, l'exploitant doit procéder à son enregistrement et à la signature du contrat de licence gratuit pour pouvoir utiliser l'allégation sur des supports digitaux, et/ou procéder à la signature du contrat de licence annuel payant pour pouvoir utiliser l'allégation sur des supports physiques.

Au cours de cette procédure d'enregistrement, l'exploitant devra notamment communiquer à GOÛM ses informations légales, la liste des dénominations commerciales (et des EAN s'ils existent) ainsi que les listes d'ingrédients de chaque produit pour que GOÛM puisse vérifier l'exactitude du résultat de pré-évaluation, et corriger les éventuelles erreurs des méthodes d'évaluation automatiques.

C'est seulement à l'issue de cette étape d'enregistrement et de vérification que les produits pourront être effectivement déclarés comme définitivement conformes au cahier des charges GOÛM, et que les exploitants pourront signer un contrat de licence (gratuit ou payant en fonction des supports d'utilisation) leur permettant d'utiliser l'allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES". Les ressources graphiques permettant l'exploitation de la marque seront fournies par GOÛM à la signature du contrat.

- **Procédure d'enregistrement générale des exploitants souhaitant faire un usage exclusivement digital de l'allégation "INGRÉDIENTS SIMPLES", hors cas particuliers**

- a) *EXPLOITANT – Remplissage d'un questionnaire en ligne*

Le candidat à l'exploitation de l'allégation devra notamment renseigner les informations légales de son entreprise, préciser les dénominations commerciales et les EAN (s'ils existent) des produits éligibles, et fournir le détail des listes d'ingrédients.

- b) *GOÛM – Fiabilisation du résultat de pré évaluation et validation de la conformité*

GOÛM traite les données fournies par le fabricant, échange si besoin avec le candidat à l'exploitation de l'allégation (notamment dans le cadre de l'audit du ou des ingrédients "à vérifier"), et valide ou non la conformité des produits au cahier des charges par mail.

c) *EXPLOITANT* – Signature du contrat de licence gratuit

L'exploitant devra lire et signer le contrat de licence gratuit, contenant notamment le règlement d'usage de l'allégation.

d) *GOÛM* – Transmission des ressources nécessaires à l'exploitation de l'allégation

Envoi par e-mail des ressources nécessaires à l'exploitation digitale de l'allégation.

- **Procédure d'enregistrement générale des exploitants souhaitant faire un usage à la fois digital et physique de l'allégation INGRÉDIENTS SIMPLES, hors cas particuliers**

a) *EXPLOITANT* – Remplissage d'un questionnaire en ligne

Le candidat à l'exploitation de l'allégation devra notamment renseigner les informations légales de son entreprise, préciser les dénominations commerciales et les EAN (s'ils existent) des produits éligibles, et fournir le détail des listes d'ingrédients.

b) *GOÛM* – Fiabilisation du résultat de pré évaluation et validation de la conformité

GOÛM traite les données fournies par le fabricant, échange si besoin avec le candidat à l'exploitation de l'allégation (notamment dans le cadre de l'audit du ou des ingrédients "à vérifier"), et valide ou non la conformité des produits au cahier des charges par mail.

c) *EXPLOITANT* – Signature du contrat de licence payant

Lecture et signature du contrat de licence annuel, contenant notamment le règlement d'usage de l'allégation.

d) *GOÛM* – Transmission des ressources nécessaires à l'exploitation de l'allégation

Envoi par GOÛM des ressources nécessaires à l'exploitation de l'allégation sur supports physiques et digitaux. Réunion à distance dédiée à la mise en place de l'accompagnement et des contreparties liées au contrat de licence annuel payant.

- **Procédure d'enregistrement commune à tous les exploitants de type "cas particuliers"**

N.B. :

- Les exploitants qui souhaitent utiliser l'allégation sur des produits qu'ils ne fabriquent pas ou qu'ils ne commercialisent pas sous leur marque propre, et qui ont déjà été enregistrés auprès de GOÛM par des exploitants commercialisant ces produits en marque propre, n'ont pas besoin de s'enregistrer auprès de GOÛM. Ces exploitants sont tenus de s'informer

préalablement auprès de GOÛM ou des exploitants commercialisant ces produits en marque propre. Aucun des types d'exploitants décrits plus haut comme "cas particulier" n'est habilité par GOÛM à confirmer l'enregistrement d'un produit auprès d'un autre exploitant. Exemples : site e-commerce commercialisant des produits fabriqués par une marque qui a déjà procédé à l'enregistrement de ses produits.

- *Les exploitants ne peuvent pas utiliser l'allégation sur des produits déclarés conformes par une des méthodes de pré-évaluation automatique détaillées à [l'article B.1](#). Ils doivent impérativement s'enregistrer et fiabiliser le résultat de la pré-évaluation auprès de GOÛM au préalable.*
- *Un exploitant qui serait concerné à la fois par le cas général et le cas particulier (type distributeur qui souhaite utiliser l'allégation sur des produits de marques propres et des produits d'autres marques) doit suivre les procédures d'enregistrement à la fois pour le cas général et le cas particulier. Exemples : exploitant qui distribue des produits qui ne sont pas les siens ET des produits qu'il fabrique (drive GMS, point de vente GMS, site e-commerce avec marque propre, etc.)*

a) EXPLOITANT – Prise de contact avec GOÛM via l'adresse e-mail contact@goum.co

Le candidat à l'exploitation qui correspond à un des cas particuliers de la typologie des exploitants de l'allégation doit impérativement prendre contact avec GOÛM pour établir collaborativement la meilleure manière de procéder à l'exploitation de l'allégation, car les produits concernés ne sont pas commercialisés sous sa marque propre et qu'en conséquence il peut ne pas être en mesure de garantir l'exactitude des informations demandées sur ces produits, notamment concernant les ingrédients utilisés.

BIBLIOGRAPHIE

A.Satija et al., "Healthful and Unhealthful Plant-Based Diets and the Risk of Coronary Heart Disease in U.S. Adults", 2018

Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF), Charte Qualité « Glaces et Sorbets de tradition française », 2022

Davidou, S. et al., "The holistico-reductionist Siga classification according to degree of food processing: An evaluation of ultra-processed foods in French supermarkets". Food & Function, 2020

Davidou, S. et al., "Organic food retailing: to what extent are foods processed and do they contain markers of ultra-processing?", 2021

Eating for a Net Zero, Technical Report, WWF, May 2023

Fardet, A. "A shift toward a new holistic paradigm will help to preserve and better process grain product food structure for improving their health effects." Food & Function, 6, 363-382, 2015

Fardet.A. et al. "Chronic diseases are first associated with the degradation and artificialization of food matrices rather than with food composition: calorie quality matters more than calorie quantity", 2022

Fardet, A., "Food health potential is primarily due to its matrix structure, then nutrient composition: a new paradigm for food classification according to technological processes applied", J Nutr Health Food Eng. 2014;1:31

Fardet, A. "Minimally processed foods are more satiating and less hyperglycemic than ultra-processed foods: a preliminary study with 98 ready-to-eat foods." Food & Function, 7, 2338-2346, 2016

Fardet, A. "Vers une classification des aliments selon leur degré de transformation : approches holistique et/ou réductionniste", Pratiques en nutrition 2018;56:32-6, 2016

Gibney, J. "Ultra-Processed Foods: Definitions and Policy Issues", 2018

Ifop, "Les français et l'alimentation", 2022

Julia, J. "Food processing: criteria for dietary guidance and public health?", 2018

Kantar, Sial "Cahier SIAL Insight", 2022

Louzada, M. "Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults", 2015

Monteiro, A. et al., "NOVA. The star shines bright", 2016

PNNS 4 2019-2023

Règlement (UE) NO 1169/2011 du parlement européen et du conseil, 2011

Règlement (CE) NO 1925/2006 du parlement européen et du conseil, l 20 décembre 2006

Règlement (UE) NO 231/2012 de la commission, 9 mars 2012

Règlement (UE) n ° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, annexe VII, 17 décembre 2013

ANNEXES

N.B. : Les principales voies d'obtention des ingrédients renseignés dans les annexes pourront être amenées à être décrites plus précisément dans les versions ultérieures du cahier des charges.

La pagination des annexes est indépendante de celles du cahier des charges.

ANNEXE 1 : INGRÉDIENTS BANNIS

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Cas particulier
Additifs (règlement 231/2012)		
Amidons modifiés	synthèse chimique	
E 100 - CURCUMINE	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 101 - RIBOFLAVINES	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 101i - RIBOFLAVINE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 101ii - RIBOFLAVINE-5' -PHOSPHATE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 102 - TARTRAZINE	synthèse chimique	
E 104 - JAUNE DE QUINOLÉINE	synthèse chimique	
E 110 - JAUNE ORANGÉ S	synthèse chimique	
E 120 - COCHENILLE, ACIDE CARMINIQUE, CARMINS	traitement chimique (sans purification sélective)	
E 1200 - POLYDEXTROSE	synthèse chimique	
E 1201 - POLYVINYLPIRROLIDONE	synthèse chimique	
E 1202 - POLYVINYLPIRROLIDONE	synthèse chimique	
E 1203 - ALCOOL POLYVINYLIQUE	synthèse chimique	
E 1204 - PULLULAN	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 1205 - COPOLYMÈRE MÉTHACRYLATE BASIQUE	synthèse chimique	
E 1206 - COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE NEUTRE	synthèse chimique	
E 1207 - COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE ANIONIQUE	synthèse chimique	
E 1208 - COPOLYMÈRE D'ACÉTATE DE VINYLE ET DE POLYVINYLPIRROLIDONE	synthèse chimique	
E 122 - AZORUBINE, CARMOISINE	synthèse chimique	
E 123 - AMARANTE	synthèse chimique	
E 124 - PONCEAU 4R, ROUGE COCHENILLE A	synthèse chimique	
E 127 - ÉRYTHROSINE	synthèse chimique	
E 129 - ROUGE ALLURA AC	synthèse chimique	
E 131 - BLEU PATENTÉ V	synthèse chimique	
E 132 - INDIGOTINE, CARMIN D'INDIGO	synthèse chimique	
E 133 - BLEU BRILLANT FCF	synthèse chimique	
E 140 - CHLOROPHYLLES	mixte : synthèse chimique ou traitement chimique (sans purification sélective)	
E 1404 - AMIDON OXYDÉ	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 140i - CHLOROPHYLLES	traitement chimique (sans purification sélective)	
E 140ii - CHLOROPHYLLINES	synthèse chimique	
E 141 - COMPLEXES CUIVRE-CHLOROPHYLLES ET CUIVRE-CHLOROPHYLLINES	mixte : synthèse chimique ou traitement chimique (sans purification sélective)	
E 1410 - PHOSPHATE D'AMIDON	synthèse chimique	
E 1412 - PHOSPHATE DE DIAMIDON	synthèse chimique	
E 1413 - PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	synthèse chimique	
E 1414 - PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	synthèse chimique	
E 141i - COMPLEXES CUIVRIQUES DE CHLOROPHYLLES	traitement chimique (sans purification sélective)	
E 141ii - COMPLEXES CUIVRIQUES DE CHLOROPHYLLINES	synthèse chimique	
E 142 - VERT S	synthèse chimique	
E 1420 - AMIDON ACÉTYLÉ	synthèse chimique	
E 1422 - ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	synthèse chimique	
E 1440 - AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	synthèse chimique	
E 1442 - PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	synthèse chimique	
E 1450 - OCTÉNYLE SUCCINATE D'AMIDON SODIQUE	synthèse chimique	
E 1451 - AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ	synthèse chimique	
E 1452 - OCTÉNYLESUCCINATE D'AMIDON ET D'ALUMINIUM	synthèse chimique	
E 1505 - CITRATE DE TRIÉTHYLE	synthèse chimique	
E 150a - CAMEL ORDINAIRE	ingrédient composé contenant un ou plusieurs substances pénalisantes	
E 150b - CAMEL AU SULFITE CAUSTIQUE	ingrédient composé contenant un ou plusieurs substances pénalisantes	
E 150c - CAMEL AMMONIACAL	ingrédient composé contenant un ou plusieurs substances pénalisantes	
E 150d - CAMEL AU SULFITE D'AMMONIUM	ingrédient composé contenant un ou plusieurs substances pénalisantes	
E 151 - NOIR BRILLANT PN	synthèse chimique	
E 1517 - DIACÉTATE DE GLYCÉRYLE	synthèse chimique	
E 1518 - TRIACÉTATE DE GLYCÉRYLE	synthèse chimique	
E 1519 - ALCOOL BENZYLIQUE	synthèse chimique	
E 1520 - PROPANE-1,2-DIOL	synthèse chimique	
E 1521 - POLYÉTHYLÈNEGLYCOLS	synthèse chimique	
E 153 - CHARBON VÉGÉTAL	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 155 - BRUN HT	synthèse chimique	
E 160a - CAROTÉNOIDES	mixte : synthèse chimique ou traitement chimique (sans purification sélective)	
E 160ai - BÉTA-CAROTÈNE	synthèse chimique	
E 160aia - CAROTÈNES VÉGÉTAUX	traitement chimique (sans purification sélective)	
E 160aiaii - BÉTA-CAROTÈNE ISSU DE <i>Blakeslea trispora</i>	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 160aiaiii - CAROTÈNES D'ALGUES	traitement chimique (sans purification sélective)	
E 160b - ROUCOU, BIXINE, NORBIXINE	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	

ANNEXE 1 : INGRÉDIENTS BANNIS

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Cas particulier
E 160bi - BIXINE ET NORBIXINE EXTRAITES PAR SOLVANTS	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 160bii - EXTRAITS ALCALINS DE ROCOU	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 160biii - EXTRAITS HUILEUX DE ROCOU	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 160c - EXTRAIT DE PAPRIKA, CAPSANTHÉINE, CAPSORUBINE	traitement chimique (sans purification sélective)	
E 160d - LYCOPÈNE	mixte : synthèse chimique ou traitement chimique (sans purification sélective) ou biosynthèse	
E 160di - Lycopène synthétique	synthèse chimique	
E 160dii - LYCOPÈNE DE TOMATES ROUGES	traitement chimique (sans purification sélective)	
E 160diii - Lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i>	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 160e - β -APO-8' -CAROTÉNAL (C30)	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 161b - LUTÉINE	traitement chimique (sans purification sélective)	
E 161g - CANTHAXANTHINE	synthèse chimique	
E 163 - ANTHOCYANES	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 171 - DIOXYDE DE TITANE	synthèse chimique	
E 172 - OXYDES DE FER ET HYDROXYDES DE FER	synthèse chimique	
E 173 - ALUMINIUM	synthèse chimique	
E 174 - ARGENT	synthèse chimique	
E 175 - OR	synthèse chimique	
E 180 - LITHOL RUBINE BK	synthèse chimique	
E 200 - ACIDE SORBIQUE	synthèse chimique	
E 202 - SORBATE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 210 - ACIDE BENZOÏQUE	synthèse chimique	
E 211 - BENZOATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 212 - BENZOATE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 213 - BENZOATE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 214 - p-HYDROXYBENZOATE D'ÉTHYLE	synthèse chimique	
E 215 - ÉTHYL p-HYDROXYBENZOATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 218 - p-HYDROXYBENZOATE DE MÉTHYLE	synthèse chimique	
E 219 - MÉTHYL p-HYDROXYBENZOATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 220 - ANHYDRIDE SULFUREUX	synthèse chimique	
E 221 - SULFITE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 222 - HYDROGÉNOSULFITE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 223 - DISULFITE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 224 - DISULFITE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 226 - SULFITE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 227 - HYDROGÉNOSULFITE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 228 - HYDROGÉNOSULFITE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 234 - NISINE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 235 - NATAMYCINE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 239 - HEXAMÉTHYLÉNETÉTRAMINE	synthèse chimique	
E 242 - DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	synthèse chimique	
E 243 - ÉTHYL LAUROYL ARGINATE	synthèse chimique	
E 249 - NITRITE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 250 - NITRITE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 251 - NITRATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 252 - NITRATE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 261 - ACÉTATES DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 261i - ACÉTATE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 261ii - DIACÉTATE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 262 - ACÉTATES DE SODIUM	synthèse chimique	
E 262i - ACÉTATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 262ii - DIACÉTATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 263 - ACÉTATE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 270 - ACIDE LACTIQUE	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 280 - ACIDE PROPIONIQUE	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 281 - PROPIONATE DE SODIUM	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 282 - PROPIONATE DE CALCIUM	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 283 - PROPIONATE DE POTASSIUM	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 284 - ACIDE BORIQUE	synthèse chimique	
E 285 - TÉTRABORATE DE SODIUM (BORAX)	synthèse chimique	
E 296 - ACIDE MALIQUE	synthèse chimique	
E 297 - ACIDE FUMARIQUE	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 301 - ASCORBATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 302 - ASCORBATE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 304 - PALMITATES D'ASCORBYLE	synthèse chimique	
E 304i - PALMITATE D'ASCORBYLE	synthèse chimique	

ANNEXE 1 : INGRÉDIENTS BANNIS

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Cas particulier
E 304ii - STÉARATE D'ASCORBYLE	synthèse chimique	
E 307 - ALPHA-TOCOPHÉROL	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 308 - GAMMA-TOCOPHÉROL	synthèse chimique	
E 309 - DELTA-TOCOPHÉROL	synthèse chimique	
E 310 - GALLATE DE PROPYLE	synthèse chimique	
E 311 - GALLATE D'OCTYLE	synthèse chimique	
E 312 - GALLATE DE DODÉCYLE	synthèse chimique	
E 315 - ACIDE ÉRYTHORBIQUE	synthèse chimique	
E 316 - ÉRYTHORBATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 319 - BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE (BHQ)	synthèse chimique	
E 320 - BUTYLHYDROXYANISOL (BHA)	synthèse chimique	
E 321 - BUTYLHYDROXYTOLUÈNE (BHT)	synthèse chimique	
E 322 - LÉCITHINES	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 325 - LACTATE DE SODIUM	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 326 - LACTATE DE POTASSIUM	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 327 - LACTATE DE CALCIUM	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 331 - CITRATES DE SODIUM	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 331i - CITRATE MONOSODIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 331ii - CITRATE DISODIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 331iii - CITRATE TRISODIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 332 - CITRATES DE POTASSIUM	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 332i - CITRATE MONOPOTASSIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 332ii - CITRATE TRIPOTASSIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 333 - CITRATES DE CALCIUM	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 333i - CITRATE MONOCALCIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 333ii - CITRATE DICALCIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 333iii - CITRATE TRICALCIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 335 - TARTRATE DE SODIUM	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 335i - TARTRATE MONOSODIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 335ii - TARTRATE DISODIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 337 - TARTRATE DOUBLE DE SODIUM ET DE POTASSIUM	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 338 - ACIDE PHOSPHORIQUE	synthèse chimique	
E 339 - PHOSPHATES DE SODIUM	synthèse chimique	
E 339i - PHOSPHATE MONOSODIQUE	synthèse chimique	
E 339ii - PHOSPHATE DISODIQUE	synthèse chimique	
E 339iii - PHOSPHATE TRISODIQUE	synthèse chimique	
E 340 - PHOSPHATES DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 340i - PHOSPHATE MONOPOTASSIQUE	synthèse chimique	
E 340ii - PHOSPHATE DIPOTASSIQUE	synthèse chimique	
E 340iii - PHOSPHATE TRIPOTASSIQUE	synthèse chimique	
E 341 - PHOSPHATES DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 341i - PHOSPHATE MONOCALCIQUE	synthèse chimique	
E 341ii - PHOSPHATE DICALCIQUE	synthèse chimique	
E 341iii - PHOSPHATE TRICALCIQUE	synthèse chimique	
E 343 - PHOSPHATES DE MAGNESIUM	synthèse chimique	
E 343i - PHOSPHATE MONOMAGNÉSIQUE	synthèse chimique	
E 343ii - PHOSPHATE DIMAGNÉSIQUE	synthèse chimique	
E 350 - MALATES DE SODIUM	synthèse chimique	
E 350i - MALATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 350ii - MALATE ACIDE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 351 - MALATE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 352 - MALATES DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 352i - MALATE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 352ii - MALATE ACIDE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 353 - ACIDE MÉTATARTRIQUE	synthèse chimique	
E 354 - TARTRATE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 355 - ACIDE ADIPIQUE	synthèse chimique	
E 356 - ADIPATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 357 - ADIPATE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 363 - ACIDE SUCCINIQUE	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 380 - CITRATE DE TRIAMMONIUM	synthèse chimique	
E 385 - ÉTHYLÈNEDIAMINÉTRAACÉTATE DE CALCIUM ET DE DISODIUM	synthèse chimique	
E 400 - ACIDE ALGINIQUE	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 401 - ALGINATE DE SODIUM	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 402 - ALGINATE DE POTASSIUM	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 403 - ALGINATE D'AMMONIUM	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 404 - ALGINATE DE CALCIUM	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	

ANNEXE 1 : INGRÉDIENTS BANNIS

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Cas particulier
E 405 - ALGINATE DE PROPANE-1,2-DIOL	synthèse chimique	
E 407 - CARRAGHÉNANE	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 407a - ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	synthèse chimique	
E 415 - GOMME XANTHANE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 418 - GOMME GELLANE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 420 - SORBITOLS	synthèse chimique	
E 420i - SORBITOL	synthèse chimique	
E 420ii - SIROP DE SORBITOL	synthèse chimique	
E 421 - MANNITOLS	synthèse chimique	
E 421i - MANNITOL FABRIQUÉ PAR HYDROGÉNATION	synthèse chimique	
E 421ii - MANNITOL FABRIQUÉ PAR FERMENTATION	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 422 - GLYCÉROL	synthèse chimique	
E 423 - GOMME ARABIQUE MODIFIÉE À L'ACIDE OCTÉNYLSUCCINIQUE (OSA)	synthèse chimique	
E 425ii - GLUCOMANNANE DE KONJAC	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 426 - HÉMICELLULOSE DE SOJA	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 427 - GOMME CASSIA	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 431 - STÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE (40)	synthèse chimique	
E 432 - MONOLAURATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 20)	synthèse chimique	
E 433 - MONOOLÉATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 80)	synthèse chimique	
E 434 - MONOPALMITATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 40)	synthèse chimique	
E 435 - MONOSTÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 60)	synthèse chimique	
E 436 - TRISTÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 65)	synthèse chimique	
E 440 - PECTINES	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 440i - PECTINE	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 440ii - PECTINE AMIDÉE	synthèse chimique	
E 442 - PHOSPHATIDES D'AMMONIUM	synthèse chimique	
E 444 - ACÉTATE ISOBUTYRATE DE SACCHAROSE	synthèse chimique	
E 445 - ESTERS GLYCÉRIQUES DE RÉSINE DE BOIS	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 450 - DIPHOSPHATES	synthèse chimique	
E 450i - DIPHOSPHATE DISODIQUE	synthèse chimique	
E 450ii - DIPHOSPHATE TRISODIQUE	synthèse chimique	
E 450iii - DIPHOSPHATE TÉTRASODIQUE	synthèse chimique	
E 450ix - (ix) DIHYDROGÉNO-DIPHOSPHATE DE MAGNÉSIUM	synthèse chimique	
E 450v - DIPHOSPHATE TÉTRAPOTASSIQUE	synthèse chimique	
E 450vi - DIPHOSPHATE DICALCIQUE	synthèse chimique	
E 450vii - DIHYDROGÉNO-DIPHOSPHATE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 451 - TRIPHOSPHATES DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 451i - TRIPHOSPHATE PENTASODIQUE	synthèse chimique	
E 451ii - TRIPHOSPHATE PENTAPOTASSIQUE	synthèse chimique	
E 452 - POLYPHOSPHATES DE SODIUM	synthèse chimique	
E 452i - POLYPHOSPHATE SODIQUE	synthèse chimique	
E 452ii - POLYPHOSPHATE POTASSIQUE	synthèse chimique	
E 452iii - POLYPHOSPHATE CALCO-SODIQUE	synthèse chimique	
E 452iv - POLYPHOSPHATE CALCIQUE	synthèse chimique	
E 456 - POLYASPARTATE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 459 - BÉTA-CYCLODEXTRINE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 460 - CELLULOSES	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 460i - CELLULOSE MICROCRYSTALLINE, GEL CELLULOSIQUE	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 460ii - CELLULOSE EN POWDRE	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 461 - MÉTHYLCELLULOSE	synthèse chimique	
E 462 - ÉTHYLCELLULOSE	synthèse chimique	
E 463 - HYDROXYPROPYLCELLULOSE	synthèse chimique	
E 464 - HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	synthèse chimique	
E 465 - MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	synthèse chimique	
E 466 - CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE, GOMME CELLULOSIQUE	synthèse chimique	
E 468 - CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE DE SODIUM RÉTICULÉE, GOMME DE CELLULOSE RÉTICULÉE	synthèse chimique	
E 469 - CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE HYDROLYSÉE DE MANIÈRE ENZYMATIQUE, GOMME DE CELLULOSE HYDROLYSÉE DE MANIÈRE ENZYMATIQUE	synthèse chimique	
E 470a - SELS DE SODIUM, DE POTASSIUM ET DE CALCIUM D'ACIDES GRAS	synthèse chimique	
E 470b - SELS DE MAGNÉSIUM D'ACIDES GRAS	synthèse chimique	
E 471 - MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 472a ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	synthèse chimique	
E 472b - ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	synthèse chimique	
E 472c - ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	synthèse chimique	
E 472d - ESTERS TARTRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	synthèse chimique	
E 472e - ESTERS MONOACÉTYLTARTRIQUES ET DIACÉTYLTARTRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	synthèse chimique	
E 472f - ESTERS MIXTES ACÉTIQUES ET TARTRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	synthèse chimique	
E 473 - ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	synthèse chimique	

ANNEXE 1 : INGRÉDIENTS BANNIS

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Cas particulier
E 474 - SUCROGLYCÉRIDES	synthèse chimique	
E 475 - ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	synthèse chimique	
E 476 - POLYRICINOLÉATE DE POLYGLYCÉROL	synthèse chimique	
E 477 - ESTERS DU PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	synthèse chimique	
E 479b - HUILE DE SOJA OXYDÉE PAR CHAUFFAGE AYANT RÉAGI AVEC DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	ingrédient composé contenant un ou plusieurs substances pénalisantes	
E 481 - STÉAROYL-2-LACTYLATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 482 - STÉAROYL-2-LACTYLATE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 483 - TARTRATE DE STÉARYLE	synthèse chimique	
E 491 - MONOSTÉARATE DE SORBITAN	synthèse chimique	
E 492 - TRISTÉARATE DE SORBITAN	synthèse chimique	
E 493 - MONOLAURATE DE SORBITAN	synthèse chimique	
E 494 - MONOOLÉATE DE SORBITAN	synthèse chimique	
E 495 - MONOPALMITATE DE SORBITAN	synthèse chimique	
E 499 - PHYTOSTÉROLS RICHES EN STIGMASTÉROL	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 507 - ACIDE CHLORHYDRIQUE	synthèse chimique	
E 512 - CHLORURE D'ÉTAIN	synthèse chimique	
E 513 - ACIDE SULFURIQUE	synthèse chimique	
E 514 - SULFATES DE SODIUM	synthèse chimique	
E 514i - SULFATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 514ii - SULFATE ACIDE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 515 - SULFATES DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 515i - SULFATE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 515ii - SULFATE ACIDE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 517 - SULFATE D'AMMONIUM	synthèse chimique	
E 520 - SULFATE D'ALUMINIUM	synthèse chimique	
E 521 - SULFATE D'ALUMINIUM SODIQUE	synthèse chimique	
E 522 - SULFATE D'ALUMINIUM POTASSIQUE	synthèse chimique	
E 523 - SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	synthèse chimique	
E 524 - HYDROXYDE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 525 - HYDROXYDE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 526 - HYDROXYDE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 527 - HYDROXYDE D'AMMONIUM	synthèse chimique	
E 528 - HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	synthèse chimique	
E 529 - OXYDE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 530 - OXYDE DE MAGNÉSIUM	synthèse chimique	
E 534 - TARTRATE DE FER	synthèse chimique	
E 535 - FERROCYANURE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 536 - FERROCYANURE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 538 - FERROCYANURE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 541 - PHOSPHATE D'ALUMINIUM SODIQUE ACIDE	synthèse chimique	
E 551 - DIOXYDE DE SILICIUM	synthèse chimique	
E 552 - SILICATE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 553ai - SILICATE DE MAGNÉSIUM	synthèse chimique	
E 553aii - TRISILICATE DE MAGNÉSIUM	synthèse chimique	
E 553b - TALC	synthèse chimique	
E 554 - SILICATE ALUMINO-SODIQUE	synthèse chimique	
E 555 - SILICATE ALUMINO-POTASSIQUE	synthèse chimique	
E 556 - SILICATE ALUMINO-CALCIQUE	synthèse chimique	
E 559 - SILICATE D'ALUMINIUM (KAOLIN)	synthèse chimique	
E 570 - ACIDES GRAS	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 574 - ACIDE GLUCONIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 575 - GLUCONO-DELTA-LACTONE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 576 - GLUCONATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 577 - GLUCONATE DE POTASSIUM	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 578 - GLUCONATE DE CALCIUM	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 579 - GLUCONATE DE FER	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 585 - LACTATE FERREUX	synthèse chimique	
E 586 - 4-HEXYLRÉSORCINOL	synthèse chimique	
E 620 - ACIDE GLUTAMIQUE	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 621 - GLUTAMATE MONOSODIQUE	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 622 - GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 623 - DIGLUTAMATE DE CALCIUM	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 624 - GLUTAMATE MONOAMMONIQUE	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 625 - DIGLUTAMATE DE MAGNÉSIUM	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	

ANNEXE 1 : INGRÉDIENTS BANNIS

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Cas particulier
E 626 - ACIDE GUANYLIQUE	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou purification sélective (avec ou sans traitements chimiques)	
E 627 - GUANYLATE DISODIQUE	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou purification sélective (avec ou sans traitements chimiques)	
E 628 - GUANYLATE DIPOTASSIQUE	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou purification sélective (avec ou sans traitements chimiques)	
E 629 - GUANYLATE DE CALCIUM	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou purification sélective (avec ou sans traitements chimiques)	
E 630 - ACIDE INOSINIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 631 - INOSINATE DISODIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 632 - INOSINATE DIPOTASSIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 633 - INOSINATE DE CALCIUM	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 634 - 5'-RIBONUCLÉOTIDE CALCIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 635 - 5'-RIBONUCLÉOTIDE DISODIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 640 - GLYCINE ET SON SEL DE SODIUM	synthèse chimique	
E 641 - L-LEUCINE	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou purification sélective (avec ou sans traitements chimiques)	
E 650 - ACÉTATE DE ZINC	synthèse chimique	
E 900 - DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	synthèse chimique	
E 901 - CIRE D'ABEILLE, BLANCHE ET JAUNE	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 902 - CIRE DE CANDELILLA	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 903 - CIRE DE CARNAUBA	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 904 - SHELLAC	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 905 - CIRE MICROCRISTALLINE	synthèse chimique	
E 907 - POLY-1-DÉCÈNE HYDROGÉNÉ	synthèse chimique	
E 912 - ESTERS DE L'ACIDE MONTANIQUE	synthèse chimique	
E 914 - CIRE DE POLYÉTHYLÈNE OXYDÉE	synthèse chimique	
E 920 - L-CYSTÉINE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 927b - CARBAMIDE	synthèse chimique	
E 950 - ACÉSULFAME K	synthèse chimique	
E 951 - ASPARTAME	synthèse chimique	
E 952 - ACIDE CYCLAMIQUE ET SES SELS DE Na ET DE Ca	synthèse chimique	
E 953 - ISOMALT	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 954 - SACCHARINE ET SES SELS DE Na, K ET Ca	synthèse chimique	
E 955 - SUCRALOSE	synthèse chimique	
E 957 - THAUMATINE	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 959 - DIHYDROCHALCONE DE NÉOHESPÉRIDINE	synthèse chimique	
E 960 - GLYCOSIDES DE STÉVIOL	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 961 - NÉOTAME	synthèse chimique	
E 962 - SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	synthèse chimique	
E 964 - SIROP DE POLYGLYCITOL	synthèse chimique	
E 965 - MALTITOLS	synthèse chimique	
E 965i - MALTITOL	synthèse chimique	
E 965ii - SIROP DE MALTITOL	synthèse chimique	
E 966 - LACTITOL	synthèse chimique	
E 967 - XYLITOL	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
E 968 - ÉRYTHRITOL	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 969 - ADVANTAME	synthèse chimique	
Substances minérales (règlement 1925/2006)		
acétate de magnésium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
carbonate de cuivre	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
carbonate de manganèse	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
carbonate de zinc	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
carbonate ferreux	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
chlorure de chrome (iii) et ses formes hexahydratées	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
chlorure de manganèse	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
chlorure de zinc	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
citrate de cuivre	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
citrate de manganèse	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
citrate de zinc	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
citrate ferreux	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
citrate ferrique d'ammonium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
complexe cuivre-lysine	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
diphosphate ferrique (pyrophosphate ferrique)	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
diphosphate ferrique de sodium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
fumarate ferreux	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
gluconate de cuivre	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
gluconate de magnésium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
gluconate de manganèse	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
gluconate de zinc	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	

ANNEXE 1 : INGRÉDIENTS BANNIS

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Cas particulier
glycérophosphate de calcium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
glycérophosphate de magnésium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
glycérophosphate de manganèse	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
glycérophosphate de potassium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
hydrogénosélénite de sodium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
lactate de magnésium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
lactate de zinc	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
lactate ferreux	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
molybdate d'ammoniaque [molybdène (vi)]	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
molybdate de sodium [molybdène (vi)]	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
niacine	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
oxyde de zinc	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sélénate de sodium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sélénite de sodium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sels de calcium de l'acide orthophosphorique	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sels de magnésium de l'acide citrique	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sels de magnésium de l'acide orthophosphorique	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sels de potassium de l'acide orthophosphorique	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sels de sodium de l'acide orthophosphorique	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sulfate de chrome (iii) et ses formes hexahydratées	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sulfate de cuivre	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sulfate de magnésium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sulfate de manganèse	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sulfate de zinc	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sulfate ferreux	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
Vitamines & formes vitaminiques (règlement 1925/2006)		
acétate de d-alpha-tocophérol	synthèse chimique	
acétate de dl-alpha-tocophérol	synthèse chimique	
acétate de rétinol	synthèse chimique	
acide nicotinique	synthèse chimique	
acide ptéroylmonoglutamique	synthèse chimique	
chlorhydrate de pyridoxine	synthèse chimique	
cholécalfiférol	synthèse chimique	
cyanocobalamine	synthèse chimique	
d-biotine	synthèse chimique	
d-pantothénate de calcium	synthèse chimique	
d-pantothénate de sodium	synthèse chimique	
déxpantothénol	synthèse chimique	
dipalmitate de pyridoxine	synthèse chimique	
ergocalciférol	synthèse chimique	
hydroxocobalamine	synthèse chimique	
l-ascorbate de potassium	synthèse chimique	
nicotinamide	synthèse chimique	
palmitate de rétinol	synthèse chimique	
phyloquinone (phytoménadione)	synthèse chimique	
pyridoxine-5'-phosphate	synthèse chimique	
rétinol	synthèse chimique	
succinate acide de d-alpha-tocophérol	synthèse chimique	
vitamine a	synthèse chimique	
vitamine b12	synthèse chimique	
vitamine b2	synthèse chimique	
vitamine b3	synthèse chimique	
vitamine b5	synthèse chimique	
vitamine b6	synthèse chimique	
vitamine b8	synthèse chimique	
vitamine b9	synthèse chimique	
vitamine d	synthèse chimique	
vitamine d2	synthèse chimique	
vitamine d3	synthèse chimique	
vitamine e	synthèse chimique	
Autres ingrédients		
amidons transformés , amidons modifiés	synthèse chimique	
arômes de synthèse	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou purification sélective (avec ou sans traitements chimiques)	
arômes naturels	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou purification sélective (avec ou sans traitements chimiques)	
caféines	mixte : synthèse chimique ou purification sélective (avec ou sans traitements chimiques)	
caséines	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
céréales diastasées	dégradation (sans purification sélective)	
dextrines	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	

ANNEXE 1 : INGRÉDIENTS BANNIS

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Cas particulier
dextroses	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
extraits végétaux	traitement chimique (sans purification sélective)	Certains extraits végétaux peuvent être conformes (au regard de leur procédé d'obtention).
amidons, féculés (sans précision)	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	Ne sont tolérés uniquement les amidons obtenus par voie sèche (sans purification chimique). Les autres amidons sont bannis.
fibres végétales isolées	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	Certains fibres comme la fibre d'acacia peuvent être conformes (au regard de leur procédé d'obtention).
fos (fructo-oligosaccharides)	biosynthèse (avec purification sélective)	
fructoses	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
galactoses	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
gélatines	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
gluten	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
gommes bases	synthèse chimique	
gos (galacto-oligosaccharides)	biosynthèse (avec purification sélective)	
huiles estérifiées	synthèse chimique	
huiles fongiques	biosynthèse (avec purification sélective)	
huiles hydrogénées	synthèse chimique	
huiles raffinées	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
inositols	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
inulines	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
lactoses	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
maltodextrines	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
maltoses	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
mannoses	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
margarines	ingrédient composé contenant un ou plusieurs substances pénalisantes	
moûts concentrés rectifiés	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
oléiorésines	traitement chimique (sans purification sélective)	
protéines de lait isolées	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
protéines d'oeuf isolées	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
protéines hydrolysées	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
protéines texturées	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
protéines végétales isolées	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
sirops d'agave	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	Il existe des sirops d'agave biologiques obtenus par évapo-concentration. Ces derniers sont conformes.
sirops de glucose (sirop de riz, sirop de riz brun, sirop de sorgho, sirop de blé, etc.)	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
sirops de glucose-fructose et fructose-glucose (isoglucose, sirops de maïs à haute teneur en fructose, etc.)	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
substances aromatisantes	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	
substances aromatisantes naturelles	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
sucres cuits	ingrédient composé contenant un ou plusieurs substances pénalisantes	
sucres invertis	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
taurines	synthèse chimique	
thréaloses	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
viandes séparées mécaniquement	dégradation (sans purification)	
viandes reconstituées	ingrédient composé contenant un ou plusieurs substances pénalisantes	
xyloses	synthèse chimique	

ANNEXE 2 : INGRÉDIENTS TOLÉRÉS

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Cas particulier
Additifs (règlement 231/2012)		
E 1103 - INVERTASE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 1105 - LYSOZYME	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 170 - CARBONATE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 260 - ACIDE ACÉTIQUE	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
E 290 - DIOXYDE DE CARBONE	synthèse chimique	
E 300 - ACIDE ASCORBIQUE, ACIDE L-ASCORBIQUE	synthèse chimique	Limité à 1 substance parmi les 3 (E330, E300 et vitamine C uniquement composée de L-ascorbique) dans les catégories listées Annexe "Catégories particulières"
E 330 - ACIDE CITRIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	Limité à 1 substance parmi les 3 (E330, E300 et vitamine C uniquement composée de L-ascorbique) dans les catégories listées Annexe "Catégories particulières"
E 334 - ACIDE TARTRIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 336 - TARTRATES DE POTASSIUM	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 336i - TARTRATE MONOPOTASSIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 336ii - TARTRATE DIPOTASSIQUE	biosynthèse (avec purification sélective)	
E 500 - CARBONATES DE SODIUM	synthèse chimique	
E 500i - CARBONATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 500ii - CARBONATE ACIDE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 500iii - SESQUICARBONATE DE SODIUM	synthèse chimique	
E 501 - CARBONATES DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 501i - CARBONATE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 501ii - CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 503 - CARBONATES D'AMMONIUM	synthèse chimique	
E 503i - CARBONATE D'AMMONIUM	synthèse chimique	
E 503ii - CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM	synthèse chimique	
E 504 - CARBONATES DE MAGNÉSIUM	synthèse chimique	
E 504i - CARBONATE DE MAGNÉSIUM	synthèse chimique	
E 504ii - CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	synthèse chimique	
E 508 - CHLORURE DE POTASSIUM	synthèse chimique	
E 509 - CHLORURE DE CALCIUM	synthèse chimique	
E 511 - CHLORURE DE MAGNÉSIUM	synthèse chimique	
E 516 - SULFATE DE CALCIUM	synthèse chimique	
Substances minérales (règlement 1925/2006)		
enrichissement en minéraux élémentaires (fer, zinc, calcium, chlorure, chrome, cuivre, fluorure, iode, magnésium, manganèse, phosphore, potassium, sélénium, sodium, molybdène)	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
fluorure de potassium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
fluorure de sodium	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
sels iodés (Iodate de sodium, Iodure de sodium, Iodate de potassium, Iodure de potassium)	substance minérale issue de la synthèse chimique ou non	
Vitamines & formes vitaminiques (règlement 1925/2006)		
vitamine b1 (chlorhydrate de thiamine mononitrate de thiamine)	synthèse chimique	Toléré uniquement dans l'alimentation infantile.
vitamine c (acide ascorbique)	synthèse chimique	Limité à 1 substance parmi les 3 (E330, E300 et vitamine C uniquement composée de L-ascorbique) dans les catégories listées Annexe "Catégories particulières".
Autres ingrédients		
amidons de [...], féculés de [...] (obtenus par voie sèche)	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	Ne sont tolérés uniquement les amidons obtenus par voie sèche (sans traitement chimique). Les autres amidons sont bannis.
beurres de cacao raffinés	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
céréales cuites-extrudées/soufflées/poppées (billettes, flakes...)	dégradation (sans purification sélective)	Les procédés de soufflage, poppage et cuisson-extrusion appliqués à un produit fini ou un ingrédient sont tolérés sauf s'il s'agit d'un mono-ingrédient (pouvant contenir ou non du gras/sucre/sel ajoutés eux-même éligibles).
éthanol	mixte : biosynthèse (avec purification sélective) ou synthèse chimique	

ANNEXE 2 : INGRÉDIENTS TOLÉRÉS

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Cas particulier
graisses animales raffinées (canard, oie, saindoux, etc.)	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
saccharoses (sucre de bettrave blanc et ses variantes (vergoise, sucre glace, ect) et sucre de canne blanc et ses variantes (sucre blond, cassonade, ...))	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
sels raffinés	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	
vinaigres d'alcool blanc	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	

ANNEXE 3 : INGRÉDIENTS À VÉRIFIER

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Critères de conformité	Cas particulier
Additifs (règlement 231/2012)			
E 162 - ROUGE DE BETTERAVE	traitement chimique (sans purification sélective)	<p>Solvant d'extraction à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : propylène glycol, l'hexane, ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : eau, éthanol, CO2 supercritique, non utilisation de solvants <p>Ajouts d'adjuvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : maltodextrine, sirop de glucose, amidon voie chimique, gomme xanthane, huile raffinée ou tout autre ingrédient banni ajouté apparaissant sur la fiche technique - conforme : gomme arabique (E414), éthanol, huile désodorisée, eau, sirop de sucre, saccharose, farine thermisée, absence d'adjuvants 	
E 392 - EXTRAITS DE ROMARIN	traitement chimique (sans purification sélective)	<p>Solvant d'extraction à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : propylène glycol, hexane, acétone, ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : eau, éthanol, CO2 supercritique, non utilisation de solvants <p>Support aromatique & adjuvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : maltodextrine, sirop de glucose, amidon voie chimique, huile raffinée ou tout autre ingrédient banni ajouté apparaissant sur la fiche technique - conforme : gomme arabique (E414), éthanol, huile désodorisée, eau, sirop de sucre, saccharose, farine thermisée, absence d'adjuvants ou supports 	
E 406 - AGAR-AGAR non biologique	traitement chimique (sans purification sélective)	<p>Traitements chimiques de purification à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : traitements chimiques (ex : estérification par l'acide sulfurique neutralisé par le calcium, le magnésium, le potassium ou le sodium) - conforme : absence de traitements chimiques <p>Utilisation de solvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : isopropanol ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : eau, éthanol, non utilisation de solvants <p>Ajouts d'adjuvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : maltodextrine, sirop de glucose, amidon voie chimique, gomme xanthane, huile raffinée ou tout autre ingrédient banni ajouté apparaissant sur la fiche technique - conforme : gomme arabique (E414), éthanol, huile désodorisée, eau, sirop de sucre, saccharose, farine thermisée, absence d'adjuvants 	La gomme guar biologique n'est pas à vérifier car elle est conforme.
E 410 - FARINE DE GRAINES DE CAROUBE non biologique	traitement chimique (sans purification sélective)	<p>Traitements chimiques de purification à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : traitements chimiques (ex : acide sulfurique) - conforme : absence de traitements chimiques, traitement mécanique thermique <p>Utilisation de solvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : isopropanol ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : eau, éthanol, non utilisation de solvants <p>Ajouts d'adjuvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : maltodextrine, sirop de glucose, amidon obtenu par voie chimique, gomme xanthane, huile raffinée ou tout autre ingrédient banni ajouté ou mise en oeuvre et résiduel dans la préparation - conforme : gomme arabique (E414), éthanol, huile désodorisée, eau, sirop de sucre, saccharose, farine thermisée, absence d'adjuvants 	La farine de graines de caroube biologique n'est pas à vérifier car elle est conforme.
E 412 - GOMME DE GUAR non biologique	traitement chimique (sans purification sélective)	<p>Traitements chimiques de purification à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : traitements chimiques (hydrolyse par traitement acide doux ou oxydation alcaline) - conforme : native (absence de traitements chimiques) ou hydrolyse par traitement thermique. <p>Utilisation de solvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : isopropanol ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : eau, éthanol, non utilisation de solvants <p>Ajouts d'adjuvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : maltodextrine, sirop de glucose, amidon voie chimique, gomme xanthane, huile raffinée ou tout autre ingrédient banni ajouté apparaissant sur la fiche technique dans la préparation - conforme : gomme arabique (E414), éthanol, huile désodorisée, eau, sirop de sucre, saccharose, farine thermisée, absence d'adjuvants ou supports 	La gomme guar biologique n'est pas à vérifier car elle est conforme.
E 425 - GOMME KONJAC	traitement chimique (sans purification sélective)	<p>Nature de l'additif à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : type glucomannane de konjac E 425 ii - conforme : type farine de konjac E 425 i <p>Traitements chimiques de purification à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : traitements chimiques - conforme : absence de traitements chimiques correspondant à une farine de konjac <p>Solvant d'extraction à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : propylène glycol, l'hexane, ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : eau, éthanol, CO2 supercritique, non utilisation de solvants 	

ANNEXE 3 : INGRÉDIENTS À VÉRIFIER

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Critères de conformité	Cas particulier
E 999 - EXTRAIT DE QUILLAIA	traitement chimique (sans purification sélective)	<p>Degré de purification de l'extrait à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : extrait hautement purifié (environ 85% de saponines) - conforme : extrait brut (environ 20% de saponines) <p>Solvant d'extraction à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : propylène glycol, l'hexane, ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : eau, éthanol, CO2 supercritique, non utilisation de solvants <p>Support aromatique & adjuvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : maltodextrine, sirop de glucose, amidon voie chimique gomme xanthane, huile raffinée ou tout autre ingrédient banni ajouté apparaissant sur la fiche technique - conforme : gomme arabique (E414), éthanol, huile désodorisée, eau, sirop de sucre, saccharose, farine thermisée, absence d'adjuvants ou supports 	
Vitamines & formes vitaminiques (règlement 1925/2006)			
vitamine c	synthèse chimique	<p>Composition :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : formules vitaminiques autre que le L-ascorbique - conforme : L-ascorbique uniquement 	
Autres ingrédients			
alcools distillés type porto, rhum, cognac, whisky, vodka, armagnac, eau de vie, marc de bourgogne	ingrédient composé contenant un ou plusieurs substances pénalisantes	<p>Ajouts d'adjuvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : arômes, maltodextrine, sirop de glucose, amidon voie chimique gomme xanthane, huile raffinée ou tout autre ingrédient banni ajouté apparaissant sur la fiche technique - conforme : sirop de sucre, saccharose, absence d'adjuvants 	
extraits de levure	dégradation (sans purification sélective)	<p>Nature de l'hydrolyse à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : exogène (ajout d'enzymes protéolytiques) - conforme : endogène (pas d'ajouts d'enzymes), ajout de micro-organismes <p>Ajout de substances et solvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : sulfites, chloroforme, toluène, trichloréthylène ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : chlorure de calcium, éthanol 	
extraits de malt, sirop de malt	dégradation (sans purification sélective)	<p>Nature de l'hydrolyse à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : exogène (ajout d'enzymes diastasique) -> extrait diastasique - conforme : endogène (pas d'ajouts d'enzymes)-> extrait non diastasique, ajout de micro-organismes 	
sirops d'agave biologique	dégradation (sans purification sélective)	<p>Nature de l'hydrolyse à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : exogène (ajout d'enzymes diastasique) - conforme : endogène (pas d'ajouts d'enzymes)-> évapo-concentration d'un jus d'agave, ajout de micro-organismes 	
fibres d'acacia	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	<p>Degré de purification à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : extrait hautement purifié (fibres excessivement purifiées) - conforme : extrait brut (sève d'acacia) <p>Traitements chimiques de purification à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : traitements chimiques - conforme : absence de traitements chimiques <p>Utilisation de solvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : isopropanol ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : eau, éthanol, non utilisation de solvants 	
huiles végétales de [...] biologiques	purification sélective (avec ou sans traitement chimique)	<p>Solvant d'extraction :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : propylène glycol, hexane, ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : pression à froid <p>Traitements chimiques & raffinage</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conformes : démuclaginat/dégommage à l'acide dilué, neutralisation à la soude, décoloration à base de terres activées (ayant subi un traitement acide) - conforme : absence de traitement chimique 	
amidons de [...], féculés de [...]	purification sélective (avec ou sans traitements chimiques)	<p>Traitements chimiques à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : traitements chimiques ou enzymatiques (utilisation d'hydride sulfureux, fluidification par acide, dextrinification hydrolyse, polymérisation) - conforme (voie sèche = tolérée) : absence de traitements chimiques, traitements physique et thermique (broyage, tamisage, centrifugation, concentration et séchage, prégélatinisation thermique) <p>Utilisation de solvants à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : isopropanol ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : l'eau, l'éthanol 	
concentrats de protéines de soja	traitement chimique (sans purification sélective)	<p>Traitements chimiques de purification à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : traitements chimiques (neutralisation à la soude) - conforme : absence de traitements chimiques correspond à une farine de soja déshuilée <p>Solvant d'extraction à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : propylène glycol, l'hexane, ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : eau, éthanol, non utilisation de solvants 	
cafés décaféinés	traitement chimique (sans purification sélective)	<p>Solvant d'extraction à vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conforme : acétate d'éthyle, dichlorométhane ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : eau, éthanol, CO2 supercritique 	

ANNEXE 3 : INGRÉDIENTS À VÉRIFIER

Typologie d'ingrédients	Principales voies d'obtention	Critères de conformité	Cas particulier
extraits de [...] (aromatisants)	traitement chimique (sans purification sélective)	Solvant d'extraction à vérifier : - non conforme : propylène glycol, l'hexane, ou tout autre solvant synthétique (hors éthanol) - conforme : eau, éthanol, CO2 supercritique, non utilisation de solvants Support aromatique & adjuvants à vérifier : - non conforme : maltodextrine, sirop de glucose, amidon voie chimique, gomme xanthane, huile raffinée ou tout autre ingrédient banni ajouté apparaissant sur la fiche	
pétales de [...], flakes	dégradation (sans purification)	Obtention des flakes : - non conforme : cuisson-extrusion - conforme : cuisson douce	Ne concerne que les mono-ingrédients (pouvant contenir ou non du gras/sucre/sel ajoutés eux-même éligibles).

ANNEXE 4 : CAS PARTICULIERS INGRÉDIENTS COMPOSÉS

Exemple d'ingrédients à détailler (non exhaustive)

bisque

chapelure, pain, biscotte

fruits confits

bouillon de légumes, de poulet

caramel

chocolat, pépites de chocolats

confiture

cornichons, capres, caprons et autres condiments

crèmes végétales

crème en poudre

fonds de viandes, de poissons ou de crustacés

jus de viandes, de poissons ou de crustacés, bisque

laits végétaux

lardons, bacon, jambon et autres salaisons

miel en poudre

poudre à lever

sels de fonte

sucres issu du fruit

sirop de fruits

ANNEXE 5 : CATÉGORIES PARTICULIÈRES**Typologies d'aliments non-conformes au cahier des charges au motif qu'ils sont des mono-ingrédients tolérés (avec ou sans ajout de gras/sucre/sel)**

<i>Typologies d'aliments</i>	<i>Exemple d'ingrédients</i>
Les sucres raffinés de canne	sucre blanc, sucre blond, cassonade, sucre glace, sucre morceaux
Les sucres traités de betterave	sucre blanc, sucre blond, vergoise
Les vinaigres blancs	vinaigre blanc, vinaigre d'alcool
Les enzymes	coagulant microbien
Les amidons & féculés	fécule de pomme de terre, tapioca
Les flakes/pétales natures	corn flake natures
Les billettes soufflées	riz soufflé, quinoa soufflé
Les galettes soufflées natures	galettes de riz soufflées
Les tartines craquantes natures (cuisson-extrusi	tartines extrudées

Catégories pour lequel l'ajout de E330, E300 et vitamine C uniquement composée de L-ascorbique est limité à une substance parmi les 3

aliments bébé (pots bébés, repas bébé, desserts bébé)	
légumes en conserve nature (légumineuses, légumes, champignons)	
jus de fruits (frais, pasteurisé, ect.)	
salades de fruits (conserves, fraîches, ect.)	
fruits au sirop	
compotes et purées de fruits	
confitures	