

**NOTE À L'ATTENTION DES MEMBRES DU COMITÉ PERMANENT POUR LA CHAÎNE
ALIMENTAIRE ET LA SANTÉ ANIMALE**

**Objet: Étiquetage des substances ayant une fonction technique dans la
production de produits de boulangerie.**

Le Règlement (CE) n°1333/2008 autorise l'utilisation de plusieurs additifs comme agents de traitement de la farine. Ce sont des substances, autres que les émulsifiants qui, ajoutées à la pâte, améliorent sa qualité boulangère : acide phosphorique et phosphates (E 338 – 452), acide ascorbique et ascorbates (E 300 – 301) et L-cystéine (E 920). Ces agents contribuent à la stabilité de la pâte, à la structure de mie et au volume du pain. D'autres additifs tels que les émulsifiants et les poudres à lever qui sont autorisés pour utilisation dans les produits de boulangerie vont aussi contribuer à la structure et au volume.

Étant donné que ces substances sont utilisées à une fin technique dans la fabrication et la transformation des produits de boulangerie, dans lesquels elles sont présentes en tant que telles ou en tant que dérivés, elles sont considérées comme étant des additifs alimentaires. Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, elles doivent être incluses dans la liste des ingrédients. Par conséquent, les règles d'exception pour l'étiquetage conformément à l'article 20 de ce règlement ne s'appliquent pas.