



Sommaire

II Actes non législatifs

RÈGLEMENTS

- ★ Règlement (UE) 2017/2466 du Conseil du 18 décembre 2017 modifiant le règlement (UE) n° 1388/2013 portant ouverture et mode de gestion de contingents tarifaires autonomes de l'Union pour certains produits agricoles et industriels 1
- ★ Règlement (UE) 2017/2467 du Conseil du 21 décembre 2017 modifiant le règlement (UE) n° 1387/2013 portant suspension des droits autonomes du tarif douanier commun sur certains produits agricoles et industriels 7
- ★ Règlement d'exécution (UE) 2017/2468 de la Commission du 20 décembre 2017 établissant les exigences administratives et scientifiques applicables aux aliments traditionnels en provenance de pays tiers conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments ⁽¹⁾ 55
- ★ Règlement d'exécution (UE) 2017/2469 de la Commission du 20 décembre 2017 établissant les exigences administratives et scientifiques applicables aux demandes visées à l'article 10 du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments ⁽¹⁾ 64
- ★ Règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission du 20 décembre 2017 établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments ⁽¹⁾ 72

Rectificatifs

- ★ Rectificatif au règlement d'exécution (UE) 2017/2330 de la Commission du 14 décembre 2017 relatif à l'autorisation du carbonate de fer (II), du chlorure de fer (III) hexahydraté, du sulfate de fer (II) monohydraté, du sulfate de fer (II) heptahydraté, du fumarate de fer (II), du chélate de fer (II) d'acides aminés hydratés, du chélate de fer (II) d'hydrolysats de protéine et du chélate de fer (II) de glycine hydratés en tant qu'additifs dans l'alimentation de toutes les espèces animales, ainsi que du dextrane de fer en tant qu'additif dans l'alimentation des porcelets, et modifiant les règlements (CE) n° 1334/2003 et (CE) n° 479/2006 (JO L 333 du 15.12.2017) 202

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères maigres sont des actes de gestion courante pris dans le cadre de la politique agricole et ayant généralement une durée de validité limitée.

Les actes dont les titres sont imprimés en caractères gras et précédés d'un astérisque sont tous les autres actes.

Avec cet exemplaire, la série L est clôturée pour 2017.

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (UE) 2017/2466 DU CONSEIL

du 18 décembre 2017

modifiant le règlement (UE) n° 1388/2013 portant ouverture et mode de gestion de contingents tarifaires autonomes de l'Union pour certains produits agricoles et industriels

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 31,

vu la proposition de la Commission européenne,

considérant ce qui suit:

- (1) Pour assurer un approvisionnement suffisant et continu de certaines marchandises dont la production est trop faible dans l'Union et éviter des perturbations du marché de certains produits agricoles et industriels, des contingents tarifaires autonomes ont été ouverts par le règlement (UE) n° 1388/2013 du Conseil ⁽¹⁾. Les produits relevant de ces contingents tarifaires peuvent être importés dans l'Union à des taux de droit réduits ou nuls.
- (2) Pour ces motifs, il est nécessaire d'ouvrir, avec effet au 1^{er} janvier 2018, des contingents tarifaires à des taux de droits nuls pour un volume approprié en ce qui concerne douze nouveaux produits. Dans le cas de cinq produits supplémentaires, les volumes contingentaires devraient être revus à la hausse, dans l'intérêt des opérateurs économiques de l'Union.
- (3) Dans le cas d'un autre produit supplémentaire, le volume contingentaire devrait être revu à la baisse, dans la mesure où la capacité de production des producteurs de l'Union a été augmentée.
- (4) Pour cinq produits, la période et le volume contingentaires devraient être adaptés, étant donné qu'ils n'avaient été ouverts que pour une période de six mois.
- (5) Dans le cas d'un autre produit, la désignation devrait être modifiée.
- (6) Pour douze autres produits, les contingents tarifaires autonomes de l'Union devraient être fermés à compter du 1^{er} janvier 2018, car il n'est pas dans l'intérêt de l'Union de continuer à les octroyer après cette date.
- (7) Il y a donc lieu de modifier le règlement (UE) n° 1388/2013 en conséquence.
- (8) Afin d'éviter toute interruption de l'application du régime contingentaire et de se conformer aux lignes directrices énoncées dans la communication de la Commission concernant les suspensions et contingents tarifaires autonomes ⁽²⁾, les modifications prévues au présent règlement relatives aux contingents pour les produits concernés doivent s'appliquer à partir du 1^{er} janvier 2018. Le présent règlement devrait, par conséquent, entrer en vigueur de toute urgence,

⁽¹⁾ Règlement (UE) n° 1388/2013 du Conseil du 17 décembre 2013 portant ouverture et mode de gestion de contingents tarifaires autonomes de l'Union pour certains produits agricoles et industriels, et abrogeant le règlement (UE) n° 7/2010 (JO L 354 du 28.12.2013, p. 319).

⁽²⁾ JO C 363 du 13.12.2011, p. 6.

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe du règlement (UE) n° 1388/2013 est modifiée comme suit:

- 1) Les lignes concernant les contingents tarifaires portant les numéros d'ordre 09.2872, 09.2874, 09.2878, 09.2880, 09.2886, 09.2876, 09.2888, 09.2866, 09.2906, 09.2909, 09.2910 et 09.2932 figurant à l'annexe I du présent règlement sont insérées dans le tableau selon l'ordre des codes NC mentionnés dans la deuxième colonne.
- 2) Dans le tableau, les lignes concernant les contingents tarifaires portant les numéros d'ordre 09.2828, 09.2929, 09.2704, 09.2842, 09.2844, 09.2671, 09.2846, 09.2723, 09.2848, 09.2870, 09.2662, 09.2850 et 09.2868 sont remplacées par les lignes correspondantes figurant à l'annexe II du présent règlement.
- 3) Dans le tableau, les lignes concernant les contingents tarifaires portant les numéros d'ordre 09.2703, 09.2691, 09.2692, 09.2680, 09.2977, 09.2693, 09.2712, 09.2714, 09.2666, 09.2687, 09.2689 et 09.2669 sont supprimées.
- 4) La note de fin de document (*) contenant le texte «Mesure nouvellement introduite ou mesure dont les conditions ont été modifiées» est supprimée.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il s'applique à compter du 1^{er} janvier 2018.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 18 décembre 2017.

Par le Conseil
Le président
K. SIMSON

ANNEXE I

Dans le tableau figurant à l'annexe du règlement (UE) n° 1388/2013, les lignes suivantes sont insérées selon l'ordre des codes NC mentionnés dans la deuxième colonne dudit tableau:

Numéro d'ordre	Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Période contingente	Volume contingente	Droit contingente (%)
«09.2872	ex 2833 29 80	40	Sulfate de césium (CAS RN 10294-54-9) sous forme solide ou en solution aqueuse contenant en poids plus de 48 % mais pas plus de 52 % de sulfate de césium	1.1-31.12	160 tonnes	0 %
09.2874	ex 2924 29 70	87	Paracétamol (DCI) (CAS RN 103-90-2)	1.1-31.12	20 000 tonnes	0 %
09.2878	ex 2933 29 90	85	Enzalutamide (DCI) (CAS RN 915087-33-1)	1.1-31.12	1 000 kg	0 %
09.2880	ex 2933 59 95	39	Ibrutinib (DCI) (CAS RN 936563-96-1)	1.1-31.12	5 tonnes	0 %
09.2886	ex 2934 99 90	51	Canagliflozin (DCI) (CAS RN 928672-86-0)	1.1-31.12	10 tonnes	0 %
09.2876	ex 3811 29 00	55	Additifs constitués de produits de réaction de diphénylamine et des nonènes ramifiés, avec: — plus de 28 % mais pas plus de 35 % en poids de 4-monononyldiphénylamine, et — plus de 50 % mais pas plus de 65 % en poids de 4,4'-dinonyldiphénylamine, — un pourcentage total en poids de 2,4-dinonyldiphénylamine et de 2,4'-dinonyldiphénylamine n'excédant pas 5 %, destinés à être utilisés pour la fabrication d'huiles lubrifiantes ⁽²⁾	1.1-31.12	900 tonnes	0 %
09.2888	ex 3824 99 92	89	Mélange d'alkyl-diméthylamines (tertiaires) contenant, en poids: — 60 % ou plus, mais pas plus de 80 % de dodécyl diméthylamine (CAS RN 112-18-5), et — 20 % ou plus, mais pas plus de 30 % de diméthyl(tétradécyl)amine (CAS RN 112-75-4)	1.1-31.12	16 000 tonnes	0 %
09.2866	ex 7019 12 00 ex 7019 12 00	06 26	Stratifils (roving) de verre S: — composés de filaments de verre continus de 9 µm (± 0,5 µm), — titrant 200 tex ou plus mais pas plus de 680 tex, — ne contenant pas d'oxyde de calcium, et — avec une résistance à la rupture de plus de 3 550 Mpa, mesurée selon la méthode d'essai ASTM D2343-09 ⁽²⁾	1.1-31.12	1 000 tonnes	0 %

Numéro d'ordre	Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Période contingente	Volume contingente	Droit contingentaire (%)
09.2906	ex 7609 00 00	20	Accessoires de tuyauterie en aluminium destinés à être fixés sur les radiateurs de motos (2)	1.1-31.12	3 000 000 pièces	0 %
09.2909	ex 8481 80 85	40	Soupape d'échappement destinée à être utilisée dans la fabrication de systèmes d'évacuation des gaz d'échappement des motos (2)	1.1-31.12	1 000 000 pièces	0 %
09.2910	ex 8708 99 97	75	Support de fixation en alliage d'aluminium, perforé de trous de fixation, avec ou sans écrous de serrage, pour attacher indirectement la boîte de vitesse à la carrosserie, destiné à être utilisé dans la fabrication des marchandises du chapitre 87 (2)	1.1-31.12	200 000 pièces	0 %
09.2932	ex 9027 10 90	20	Sonde lambda destinée à être incorporée de manière permanente dans les systèmes d'évacuation des gaz d'échappement des motos (2)	1.1-31.12	1 000 000 pièces	0 %»

(2) La suspension des droits est subordonnée à la surveillance douanière de la destination particulière conformément à l'article 254 du règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil du 9 octobre 2013 établissant le code des douanes de l'Union (JO L 269 du 10.10.2013, p. 1).

ANNEXE II

Dans le tableau figurant à l'annexe du règlement (UE) n° 1388/2013, les lignes concernant les contingents tarifaires portant les numéros d'ordre 09.2828, 09.2929, 09.2704, 09.2842, 09.2844, 09.2671, 09.2846, 09.2723, 09.2848, 09.2870, 09.2662, 09.2850 et 09.2868 sont remplacées par les lignes suivantes:

Numéro d'ordre	Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Période contingente	Volume contingente	Droit contingentaire (%)
«09.2828	2712 20 90		Paraffine contenant en poids moins de 0,75 % d'huile	1.1-31.12	120 000 tonnes	0 %
09.2929	2903 22 00		Trichloroéthylène (CAS RN 79-01-6)	1.1-31.12	15 000 tonnes	0 %
09.2704	ex 2909 49 80	20	2,2,2',2'-tétrakis(hydroxyméthyl)-3,3'-oxydi-propan-1- ol (CAS RN126-58-9)	1.1-31.12	500 tonnes	0 %
09.2842	2932 12 00		2-Furaldéhyde (furfural)	1.1-31.12	10 000 tonnes	0 %
09.2844	ex 3824 99 92	71	Mélange contenant en poids: — 60 % ou plus mais pas plus de 90 % de 2-chloropropène (CAS RN 557-98-2), — 8 % ou plus mais pas plus de 14 % de (Z)-1-chloropropène (CAS RN 16136-84-8), — 5 % ou plus mais pas plus de 23 % de 2-chloropropane (CAS RN 75-29-6), — pas plus de 6 % de 3-chloropropène (CAS RN 107-05-1), et — pas plus de 1 % de chlorure d'éthyle (CAS RN 75-00-3)	1.1-31.12	6 000 tonnes	0 %
09.2671	ex 3905 99 90	81	Poly(butyral de vinyle) (CAS RN 63148-65-2): — contenant au minimum 17,5 % et au maximum 20 % en poids de radicaux hydroxyles, et — dont la valeur médiane de la taille des particules (D50) est supérieure à 0,6 mm	1.1-31.12	12 500 tonnes	0 %
09.2846	ex 3907 40 00	25	Mélange polymérique de polycarbonate et de poly(méthacrylate de méthyle), dans lequel la proportion de polycarbonate est égale ou supérieure à 98,5 % en poids, sous forme de pellets ou de granulés, présentant une transmission lumineuse de 88,5 % ou plus, mesurée sur une éprouvette de 4,0 mm d'épaisseur pour une longueur d'onde $\lambda = 400$ nm (conformément à la norme ISO 13468-2)	1.1-31.12	2 000 tonnes	0 %
09.2723	ex 3911 90 19	10	Poly(oxy-1,4-phénylènesulfonyl-1,4-phénylèneoxy-4,4'-biphénylène)	1.1-31.12	3 500 tonnes	0 %

Numéro d'ordre	Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Période contingente	Volume contingente	Droit contingentaire (%)
09.2848	ex 5505 10 10	10	Déchets de fibres synthétiques (y compris les blouses, les déchets de fils et les effilochés), en nylon ou autres polyamides (PA6 et PA66)	1.1-31.12	10 000 tonnes	0 %
09.2870	ex 7019 40 00 ex 7019 52 00	70 30	Tissus en fibres de verre E: — d'un poids égal ou supérieur à 20 g/m ² mais pas plus de 214 g/m ² , — imprégnés de silane, — en rouleaux, — d'une teneur en humidité inférieure ou égale à 0,13 % en poids, et — ne contenant pas plus de 3 fibres creuses pour 100 000 fibres, exclusivement destinés à la fabrication de préimprégnés et de stratifiés cuivrés ⁽²⁾	1.1-31.12.2018	6 000 000 m	0 %
09.2662	ex 7410 21 00	55	Plaques: — constituées d'au moins une couche de tissu de fibre de verre imprégné de résine époxy, — recouvertes sur une face ou sur leurs deux faces d'un film de cuivre d'une épaisseur ne dépassant pas 0,15 mm, — présentant une constante diélectrique inférieure à 5,4 à 1 MHz, mesurée selon la méthode IPC-TM-650 2.5.5.2, — présentant une tangente de perte inférieure à 0,035 à 1 MHz, mesurée selon la méthode IPC-TM-650 2.5.5.2, — présentant un indice de résistance au cheminement (CTI) supérieur ou égal à 600	1.1-31.12	80 000 m ²	0 %
09.2850	ex 8414 90 00	70	Roue de compresseur en alliage d'aluminium: — d'un diamètre égal ou supérieur à 20 mm, mais n'excédant pas 130 mm, et — d'un poids de 5 g ou plus mais n'excédant pas 800 g utilisée dans la fabrication de moteurs à combustion ⁽²⁾	1.1-31.12	5 900 000 pièces	0 %
09.2868	ex 8714 10 90	60	Pistons pour systèmes de suspension, d'un diamètre n'excédant pas 55 mm, en acier fritté	1.1-31.12	2 000 000 pièces	0 %»

⁽²⁾ La suspension des droits est subordonnée à la surveillance douanière de la destination particulière conformément à l'article 254 du règlement (UE) n° 952/2013 du Parlement européen et du Conseil du 9 octobre 2013 établissant le code des douanes de l'Union (JO L 269 du 10.10.2013, p. 1).

RÈGLEMENT (UE) 2017/2467 DU CONSEIL**du 21 décembre 2017****modifiant le règlement (UE) n° 1387/2013 portant suspension des droits autonomes du tarif douanier commun sur certains produits agricoles et industriels**

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 31,

vu la proposition de la Commission européenne,

considérant ce qui suit:

- (1) La production, dans l'Union, de 67 produits qui ne sont pas énumérés à l'annexe du règlement (UE) n° 1387/2013 du Conseil ⁽¹⁾ est insuffisante pour répondre aux besoins de l'industrie de l'Union. Il est dès lors dans l'intérêt de l'Union de suspendre les droits autonomes du tarif douanier commun (TDC) sur lesdits produits.
- (2) Il est nécessaire de modifier les conditions de suspension de droits autonomes du TDC pour 49 produits énumérés à l'annexe du règlement (UE) n° 1387/2013 afin de tenir compte des évolutions techniques des produits et des tendances économiques du marché. Le classement de certains produits a été modifié pour permettre à l'industrie de bénéficier pleinement des suspensions en vigueur. L'annexe du règlement (UE) n° 1387/2013 devrait en outre être mise à jour afin d'harmoniser ou de clarifier les textes dans certains cas. Les modifications à apporter concernent la désignation des marchandises, leur classement, les taux de droit ou les exigences relatives à la destination particulière.
- (3) Il convient de revoir les dates de fin du réexamen obligatoire prévues à l'annexe du règlement (UE) n° 1387/2013 pour 188 suspensions.
- (4) Il n'est plus dans l'intérêt de l'Union de maintenir la suspension des droits autonomes du TDC pour 92 produits énumérés à l'annexe du règlement (UE) n° 1387/2013. Les suspensions pour ces produits devraient donc être supprimées de ladite annexe.
- (5) Dans un souci de clarté, il y a lieu d'indiquer au moyen d'un astérisque les rubriques des suspensions modifiées ou nouvellement introduites par le présent règlement et de supprimer cet astérisque des rubriques des suspensions qui ne sont pas modifiées par le présent règlement.
- (6) Il convient dès lors de modifier le règlement (UE) n° 1387/2013 en conséquence.
- (7) Afin d'éviter toute interruption de l'application du régime des suspensions autonomes et de se conformer aux lignes directrices énoncées dans la communication de la Commission concernant les suspensions et contingents tarifaires autonomes ⁽²⁾, les modifications prévues au présent règlement relatives aux suspensions pour les produits concernés prévues au présent règlement doivent s'appliquer à partir du 1^{er} janvier 2018. Le présent règlement devrait, par conséquent, entrer en vigueur de toute urgence,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe du règlement (UE) n° 1387/2013 est modifiée comme suit:

- 1) dans le tableau, les lignes correspondant aux produits dont les codes NC et TARIC figurent à l'annexe I du présent règlement sont supprimées;
- 2) tous les astérisques figurant dans le tableau et la note de fin de document* contenant le texte «Mesure nouvellement introduite ou mesure dont les conditions ont été modifiées» sont supprimés;
- 3) les lignes correspondant aux produits énumérés à l'annexe II du présent règlement sont insérées dans le tableau selon l'ordre des codes NC mentionnés dans la première colonne dudit tableau.

⁽¹⁾ Règlement (UE) n° 1387/2013 du Conseil du 17 décembre 2013 portant suspension des droits autonomes du tarif douanier commun sur certains produits agricoles et industriels et abrogeant le règlement (UE) n° 1344/2011 (JO L 354 du 28.12.2013, p. 201).

⁽²⁾ JO C 363 du 13.12.2011, p. 6.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 1^{er} janvier 2018.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 21 décembre 2017.

Par le Conseil

Le président

M. MAASIKAS

ANNEXE I

Dans le tableau figurant à l'annexe du règlement (EU) n° 1387/2013, les lignes correspondant à des suspensions pour les produits identifiés par les codes NC et TARIC suivants sont supprimées:

Code NC	TARIC
ex 1511 90 19	20
ex 1511 90 91	20
ex 1513 11 10	20
ex 1513 19 30	20
ex 1513 21 10	20
ex 1513 29 30	20
ex 2007 99 50	81
ex 2007 99 50	82
ex 2007 99 50	83
ex 2007 99 50	84
ex 2007 99 50	85
ex 2007 99 50	91
ex 2007 99 50	92
ex 2007 99 50	93
ex 2007 99 50	94
ex 2007 99 50	95
ex 2007 99 93	10
ex 2008 93 91	20
ex 2008 99 49	70
ex 2008 99 99	11
ex 2804 50 90	10
ex 2805 19 90	20
ex 2811 19 80	30
ex 2811 22 00	70
ex 2816 40 00	10
ex 2823 00 00	10
ex 2823 00 00	20
ex 2825 10 00	10
ex 2825 60 00	10
ex 2835 10 00	10
ex 2837 20 00	20
ex 2839 19 00	10
ex 2841 80 00	10
ex 2841 90 85	10
ex 2850 00 20	30
ex 2850 00 20	50
2903 39 31	
ex 2903 39 35	10
ex 2903 89 80	50

Code NC	TARIC
ex 2904 99 00	40
ex 2905 19 00	70
ex 2905 19 00	80
ex 2905 39 95	20
ex 2905 39 95	40
ex 2906 29 00	30
ex 2907 29 00	55
ex 2908 99 00	40
ex 2909 60 00	40
ex 2912 29 00	50
ex 2912 49 00	20
ex 2914 19 90	20
ex 2914 19 90	30
ex 2914 19 90	40
ex 2914 39 00	30
ex 2914 39 00	70
ex 2914 39 00	80
ex 2914 50 00	45
ex 2914 50 00	60
ex 2914 50 00	70
ex 2914 79 00	20
ex 2915 60 19	10
ex 2915 90 70	30
ex 2915 90 70	75
ex 2916 12 00	70
ex 2916 13 00	10
ex 2916 39 90	55
ex 2916 39 90	75
ex 2916 39 90	85
ex 2917 19 10	20
ex 2917 39 95	70
ex 2918 29 00	35
ex 2918 30 00	50
ex 2918 99 90	15
ex 2920 29 00	50
ex 2920 29 00	60
ex 2920 90 10	60
ex 2920 90 70	40
ex 2920 90 70	50
2921 13 00	
ex 2921 19 99	70
ex 2921 30 99	40
ex 2921 42 00	86
ex 2921 42 00	87
ex 2921 42 00	88

Code NC	TARIC
ex 2921 43 00	80
ex 2921 49 00	85
ex 2921 59 90	30
ex 2921 59 90	60
ex 2922 19 00	20
ex 2922 19 00	25
ex 2922 49 85	20
ex 2922 49 85	60
ex 2924 19 00	80
ex 2924 29 70	51
ex 2924 29 70	53
ex 2924 29 70	86
ex 2924 29 70	87
ex 2925 19 95	20
ex 2925 19 95	30
ex 2927 00 00	80
ex 2928 00 90	60
ex 2929 10 00	20
ex 2929 10 00	55
ex 2929 10 00	80
ex 2930 20 00	10
ex 2930 90 98	65
ex 2930 90 98	66
ex 2930 90 98	68
ex 2930 90 98	83
ex 2931 39 90	08
ex 2931 39 90	25
ex 2932 14 00	10
ex 2932 20 90	20
ex 2932 20 90	40
ex 2932 99 00	25
ex 2932 99 00	80
ex 2933 19 90	80
ex 2933 19 90	85
ex 2933 29 90	80
ex 2933 39 99	12
ex 2933 39 99	18
ex 2933 39 99	50
ex 2933 39 99	57
ex 2933 49 10	30
ex 2933 49 90	25
ex 2933 59 95	77
ex 2933 59 95	88
ex 2933 79 00	30
ex 2933 99 80	18

Code NC	TARIC
ex 2933 99 80	24
ex 2933 99 80	28
ex 2933 99 80	43
ex 2933 99 80	47
ex 2933 99 80	51
ex 2934 10 00	15
ex 2934 10 00	25
ex 2934 10 00	35
ex 2934 20 80	40
ex 2934 30 90	10
ex 2934 99 90	14
ex 2934 99 90	18
ex 2934 99 90	22
ex 2934 99 90	35
ex 2934 99 90	37
ex 2934 99 90	38
ex 2934 99 90	74
ex 2935 90 90	73
ex 2940 00 00	40
ex 3204 11 00	30
ex 3204 11 00	70
ex 3204 11 00	80
ex 3204 12 00	20
ex 3204 12 00	30
ex 3204 13 00	20
ex 3204 13 00	30
ex 3204 13 00	40
ex 3204 17 00	12
ex 3204 17 00	60
ex 3204 17 00	75
ex 3204 17 00	80
ex 3204 17 00	85
ex 3204 17 00	88
ex 3204 19 00	52
ex 3204 19 00	84
ex 3204 19 00	85
ex 3205 00 00	20
ex 3207 40 85	40
ex 3208 90 19	25
ex 3208 90 19	35
ex 3208 90 19	75
ex 3208 90 91	20
ex 3215 11 90	10
ex 3215 19 90	10
ex 3215 19 90	20

Code NC	TARIC
ex 3402 13 00	20
ex 3707 90 29	50
ex 3802 90 00	11
ex 3808 91 90	60
ex 3808 93 15	10
ex 3811 21 00	30
ex 3811 21 00	50
ex 3811 21 00	60
ex 3811 21 00	70
ex 3811 21 00	85
ex 3811 29 00	20
ex 3811 29 00	30
ex 3811 29 00	40
ex 3811 29 00	50
ex 3811 29 00	55
ex 3811 90 00	40
ex 3812 39 90	80
ex 3815 19 90	87
ex 3815 90 90	16
ex 3815 90 90	18
ex 3815 90 90	71
ex 3815 90 90	85
ex 3824 99 92	22
ex 3824 99 92	35
ex 3824 99 92	39
ex 3824 99 92	44
ex 3824 99 92	47
ex 3824 99 92	48
ex 3824 99 92	49
ex 3824 99 92	50
ex 3824 99 92	80
ex 3824 99 92	83
ex 3824 99 92	86
ex 3824 99 93	57
ex 3824 99 93	63
ex 3824 99 93	77
ex 3824 99 93	83
ex 3824 99 93	88
ex 3824 99 96	50
ex 3824 99 96	79
ex 3824 99 96	85
ex 3824 99 96	87
ex 3902 10 00	10
ex 3902 10 00	50
ex 3903 90 90	15

Code NC	TARIC
ex 3904 69 80	85
ex 3905 30 00	10
ex 3905 91 00	30
ex 3906 90 90	27
ex 3907 20 20	20
ex 3907 30 00	60
ex 3907 69 00	50
ex 3907 99 80	25
ex 3907 99 80	60
ex 3907 99 80	70
ex 3908 90 00	60
ex 3909 40 00	30
ex 3910 00 00	50
ex 3911 90 19	30
ex 3911 90 99	53
ex 3911 90 99	57
ex 3919 10 80	40
ex 3919 10 80	45
ex 3919 10 80	47
ex 3919 10 80	53
ex 3919 10 80	55
ex 3919 90 80	25
ex 3919 90 80	32
ex 3919 90 80	34
ex 3919 90 80	36
ex 3919 90 80	38
ex 3919 90 80	40
ex 3919 90 80	42
ex 3919 90 80	43
ex 3919 90 80	44
ex 3919 90 80	45
ex 3919 90 80	47
ex 3919 90 80	53
ex 3919 90 80	60
ex 3920 10 28	93
ex 3920 10 40	30
ex 3920 10 89	50
ex 3920 20 29	55
ex 3920 20 29	94
ex 3920 20 80	93
ex 3920 20 80	95
ex 3920 49 10	95
ex 3920 62 19	60
ex 3920 99 28	55
ex 3921 13 10	20

Code NC	TARIC
ex 3921 90 60	95
ex 3926 90 92	40
ex 3926 90 97	20
ex 3926 90 97	77
ex 4104 41 19	10
ex 5407 10 00	10
ex 5603 11 10	20
ex 5603 11 90	20
ex 5603 12 90	50
ex 6909 19 00	15
ex 7005 10 30	10
ex 7009 10 00	50
ex 7019 12 00	05
ex 7019 12 00	25
ex 7019 19 10	15
ex 7019 19 10	50
ex 7409 19 00	10
ex 7410 21 00	70
ex 7601 20 20	10
ex 7607 20 90	10
ex 7616 99 90	75
ex 8102 10 00	10
ex 8105 90 00	10
ex 8108 20 00	50
ex 8108 90 30	20
ex 8108 90 50	10
ex 8108 90 50	15
ex 8108 90 50	30
ex 8108 90 50	35
ex 8108 90 50	50
ex 8108 90 50	60
ex 8108 90 50	75
ex 8113 00 90	10
ex 8207 30 10	10
ex 8407 33 20	10
ex 8407 33 80	10
ex 8407 90 80	10
ex 8407 90 90	10
ex 8408 90 43	40
ex 8408 90 45	30
ex 8408 90 47	50
ex 8409 91 00	20
ex 8409 91 00	30
ex 8409 99 00	50
ex 8411 99 00	60

Code NC	TARIC
ex 8411 99 00	65
ex 8414 59 25	30
ex 8415 90 00	50
ex 8431 20 00	30
ex 8481 80 69	60
ex 8482 10 10	30
ex 8482 10 90	20
ex 8483 30 38	40
ex 8501 10 99	60
ex 8501 31 00	25
ex 8501 31 00	33
ex 8501 31 00	35
ex 8501 32 00	70
ex 8501 62 00	30
ex 8503 00 99	40
ex 8504 31 80	20
ex 8504 31 80	40
ex 8504 40 82	40
ex 8504 50 95	50
ex 8505 11 00	35
ex 8505 11 00	50
ex 8505 11 00	60
ex 8506 90 00	10
ex 8507 60 00	25
ex 8507 60 00	50
ex 8507 60 00	53
ex 8507 60 00	55
ex 8507 60 00	57
ex 8511 30 00	50
ex 8512 90 90	10
ex 8516 90 00	70
ex 8518 29 95	30
ex 8522 90 80	15
ex 8522 90 80	96
ex 8525 80 19	45
ex 8529 90 65	75
ex 8529 90 92	70
ex 8536 69 90	51
ex 8536 69 90	81
ex 8536 69 90	88
ex 8536 90 95	30
ex 8537 10 91	30
ex 8537 10 98	92
ex 8544 20 00	20
ex 8544 30 00	35

Code NC	TARIC
ex 8544 30 00	80
ex 8544 42 90	30
ex 8544 42 90	60
ex 8548 10 29	10
ex 8548 90 90	50
ex 8704 23 91	20
ex 8708 40 20	10
ex 8708 40 50	20
ex 8708 50 20	30
ex 8708 50 99	20
ex 8708 93 10	20
ex 8708 93 90	20
ex 8708 99 10	20
ex 8708 99 97	70
ex 9001 20 00	10
ex 9001 20 00	40
ex 9001 50 41	30
ex 9001 50 49	30
ex 9001 90 00	25
ex 9001 90 00	60
ex 9001 90 00	75
ex 9002 11 00	20
ex 9002 11 00	30
ex 9002 11 00	40
ex 9002 11 00	70
ex 9002 11 00	80
ex 9002 90 00	40
ex 9032 89 00	40

ANNEXE II

Dans le tableau figurant à l'annexe du règlement (EU) n° 1387/2013, les lignes suivantes sont insérées selon l'ordre des codes NC mentionnés dans la première colonne dudit tableau:

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 1511 90 19 *ex 1511 90 91 *ex 1513 11 10 *ex 1513 19 30 *ex 1513 21 10 *ex 1513 29 30	20 20 20 20 20 20	Huile de palme, huile de coco (huile de coprah), huile de palmiste, destinées à la fabrication: — d'acides gras monocarboxyliques industriels de la sous-position 3823 19 10, — d'esters méthyliques d'acides gras des positions 2915 ou 2916, — d'alcools gras des sous-positions 2905 17 et 2905 19 et 3823 70 destinés à la fabrication de détergents, de cosmétiques ou de produits pharmaceutiques, — d'alcools gras de la sous-position 2905 16, purs ou en mélange, destinés à la fabrication de détergents, de cosmétiques ou de produits pharmaceutiques, — d'acide stéarique de la sous-position 3823 11 00, — de produits de la position 3401, ou — d'acides gras d'une grande pureté de la position 2915 ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2018
*ex 2007 99 50 *ex 2007 99 50 *ex 2007 99 93	83 93 10	Purée concentrée de mangue, obtenue par cuisson: — du genre <i>Mangifera</i> spp. — d'une teneur en sucres, en poids, n'excédant pas 30 % destinée à la fabrication de produits de l'industrie agroalimentaire ⁽²⁾	6 % ⁽³⁾	—	31.12.2022
*ex 2007 99 50 *ex 2007 99 50	84 94	Purée concentrée de papaye, obtenue par cuisson: — du genre <i>Carica</i> spp., — d'une teneur en sucres, en poids, de 13 % ou plus mais n'excédant pas 30 % destinée à la fabrication de produits de l'industrie agroalimentaire ⁽²⁾	7,8 % ⁽³⁾	—	31.12.2022
*ex 2007 99 50 *ex 2007 99 50	85 95	Purée concentrée de goyave, obtenue par cuisson: — du genre <i>Psidium</i> spp., — d'une teneur en sucres, en poids, de 13 % ou plus mais n'excédant pas 30 % destinée à la fabrication de produits de l'industrie agroalimentaire ⁽²⁾	6 % ⁽³⁾	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 2008 93 91	20	Canneberges séchées sucrées destinées à la fabrication de produits agroalimentaires transformés, le conditionnement ne pouvant constituer à lui seul une transformation ⁽⁴⁾	0 %	—	31.12.2022
*ex 2008 99 49 *ex 2008 99 99	70 11	Feuilles de vignes blanchies du genre <i>Karakishmish</i> , en saumure, contenant, en poids: — plus de 6 % de concentration de sel, — entre 0,1 % et 1,4 % d'acidité exprimée en acide citrique monohydraté et — du benzoate de sodium ou non, mais pas plus de 2 000 mg/kg, conformément au CODEX STAN 192-1995 destinées à la fabrication de feuilles de vigne farcies avec du riz ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2022
*ex 2106 90 92	50	Hydrolysats de protéines de caséine constitué: — en poids de 20 % ou plus mais pas plus de 70 % d'acides aminés libres, et — de peptones dont plus de 90 % en poids présentent une masse moléculaire n'excédant pas 2 000 Da	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2804 50 90	40	Tellure (CAS RN 13494-80-9) d'une pureté en poids de 99,99 % ou plus, mais pas plus de 99,999 %, sur la base des impuretés métalliques mesurées par une analyse de spectroscopie à plasma à couplage inductif (ICP)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2805 19 90	20	Lithium (métal) (CAS RN 7439-93-2) de pureté égale ou supérieure à 98,8 % en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 2811 22 00	15	Dioxyde de silicium amorphe, calciné (CAS RN 60676-86-0), — sous forme de poudre — d'une pureté égale ou supérieure à 99,0 % en poids — d'une granulométrie médiane de 0,7 µm ou plus, mais n'excédant pas 2,1 µm — dans lequel 70 % des particules ont un diamètre n'excédant pas 3 µm	0 %	—	31.12.2020
*ex 2811 29 90	10	Dioxyde de tellure (CAS RN 7446-07-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2816 40 00	10	Hydroxyde de baryum (CAS RN 17194-00-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2823 00 00	10	Dioxyde de titane (CAS RN 13463-67-7): — de pureté égale ou supérieure à 99,9 % en poids, — présentant une granulométrie moyenne égale ou supérieure à 0,7 µm, mais n'excédant pas 2,1 µm	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 2825 10 00	10	Chlorure d'hydroxylammonium (CAS RN 5470-11-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2825 60 00	10	Dioxyde de zirconium (CAS RN 1314-23-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2835 10 00	10	Hypophosphite de sodium, monohydrate (CAS RN 10039-56-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2837 20 00	20	Hexacyanoferrate (II) d'ammonium ferrique (III) (CAS RN 25869-00-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2839 19 00	10	Disilicate de disodium (CAS RN 13870-28-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2841 50 00	10	Dichromate de potassium (CAS RN 7778-50-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2841 80 00	10	Tungstate de diammonium (paratungstate d'ammonium) (CAS RN 11120-25-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2841 90 30	10	Métavanadate de potassium (CAS RN 13769-43-2)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2841 90 85	10	Dioxyde de cobalt (III) et de lithium (CAS RN 12190-79-3) ayant une teneur en cobalt d'au moins 59 %	0 %	—	31.12.2022
*ex 2850 00 20	30	Nitrure de titane (CAS RN 25583-20-4), sous la forme de particules de taille inférieure ou égale à 250 nm	0 %	—	31.12.2022
*ex 2850 00 20	60	Disilane (CAS RN 1590-87-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2903 39 19	20	5-Bromopent-1-ène (CAS RN 1119-51-3)	0 %	—	31.12.2022
*2903 39 31		2,3,3,3-Tétrafluoroprop-1-ène (2,3,3,3-tétrafluoropropane) (CAS RN 754-12-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2903 39 35	20	<i>Trans</i> -1,3,3,3-tétrafluoroprop-1-ène (<i>Trans</i> -1,3,3,3-tétrafluoropropane) (CAS RN 29118-24-9)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2903 39 39	40	1,1,2,3,4,4-Hexafluorobuta-1,3-diène (CAS RN 685-63-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2903 89 80	50	Chlorocyclopentane (CAS RN 930-28-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2903 89 80	60	Octafluorocyclobutane (CAS RN 115-25-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2904 99 00	40	Chlorure de 4-chlorobenzènesulfonyle (CAS RN 98-60-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2905 19 00	70	Tétrabutanolate de titane (CAS RN 5593-70-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2905 19 00	80	Tétraisopropoxyde de titane (CAS RN 546-68-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2905 39 95	20	Butane-1,2-diol (CAS RN 584-03-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2905 39 95	40	Décane-1,10-diol (CAS RN 112-47-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2906 29 00	30	2-Phényléthanol (CAS RN 60-12-8)	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 2908 99 00	40	Acide 4,5-dihydroxynaphtalène-2,7-disulfonique (CAS RN 148-25-4)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2912 29 00	35	Cinnamaldéhyde (CAS RN 104-55-2)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2912 29 00	50	4-Isobutylbenzaldéhyde (CAS RN 40150-98-9)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2912 49 00	20	4-Hydroxybenzaldéhyde (CAS RN 123-08-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 19 90	20	Heptane-2-one (CAS RN 110-43-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 19 90	30	3-Méthylbutanone (CAS RN 563-80-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 19 90	40	Pentane-2-one (CAS RN 107-87-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 39 00	30	Benzophénone (CAS RN 119-61-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 39 00	70	Benzile (CAS RN 134-81-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 39 00	80	4'-Méthylacétophénone (CAS RN 122-00-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 50 00	45	3,4-Dihydroxybenzophénone (CAS RN 10425-11-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 50 00	60	2,2-Diméthoxy-2-phénylacétophénone (CAS RN 24650-42-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 79 00	20	2,4'-Difluorobenzophénone (CAS RN 342-25-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2915 60 19	10	Butyrate d'éthyle (CAS RN 105-54-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2915 90 70	30	Chlorure de 3,3-diméthylbutyryle (CAS RN 7065-46-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 12 00	70	2-(2-Vinyloxyéthoxy) acrylate d'éthyle (CAS RN 86273-46-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 13 00	30	Poudre de mono méthacrylate de zinc (CAS RN 63451-47-8) même ne contenant pas plus de 17 % en poids d'impuretés provenant du processus de production	0 %	—	31.12.2020
*ex 2916 39 90	55	4- <i>terc</i> -Butilbenzoésav (CAS RN 98-73-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 39 90	75	Acide <i>m</i> -toluique (CAS RN 99-04-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 39 90	85	Acide (2,4,5-trifluorophényl)acétique (CAS RN 209995-38-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2917 19 10	20	Malonate de diéthyle (CAS RN 105-53-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2918 29 00	35	3,4,5-Trihydroxybenzoate de propyle (CAS RN 121-79-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2918 30 00	50	Acétoacétate d'éthyle (CAS RN 141-97-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2918 99 90	15	2,3-Epoxy-3-phénylbutyrate d'éthyle (CAS RN 77-83-8)	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 2918 99 90	27	3-Ethoxypropionate d'éthyle (CAS RN 763-69-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2920 29 00	15	Acide phosphoreux,3,3',5,5'-tétrakis(1,1,-diméthyléthyl)-6,6'-diméthyl[1,1'-biphényl]-2,2'-diyl tétra-1-ester de naphthalényle (CAS RN 198979-98-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2920 29 00	50	Fosetyl-aluminium (CAS RN 39148-24-8)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2920 29 00	60	Fosétyl-sodium (CAS RN 39148-16-8) sous forme de solution aqueuse contenant 35 % ou plus mais pas plus de 45 % en poids de fosétyl-sodium, utilisé dans la fabrication de pesticides (?)	0 %	—	31.12.2021
*ex 2920 90 10	60	Carbonate de 2,4-di-tert-butyl-5-nitrophényle et de méthyle (CAS RN 873055-55-1)	0 %	—	31.12.2022
*2921 13 00		Chlorhydrate de chlorure de 2-(N,N-Diéthylamino)éthyle (CAS RN 869-24-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 19 99	70	Trichloro(N,N-diméthyl-octylamine)bore (1:1) (CAS RN 34762-90-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 30 99	40	Cyclopropylamine (CAS RN 765-30-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 42 00	86	2,5-Dichloroaniline (CAS RN 95-82-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 42 00	87	N-Méthylaniline (CAS RN 100-61-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 42 00	88	Acide 3,4-dichloroaniline-6-sulfonique (CAS RN 6331-96-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 43 00	80	6-Chloro- α,α,α -trifluoro-m-toluidine (CAS RN 121-50-6)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2921 45 00	60	1- Naphthylamine (CAS RN 134-32-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 45 00	70	Acide 8-aminonaphtalène-2-sulfonique (CAS RN 119-28-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 59 90	30	Dichlorhydrate de 3,3'-dichlorobenzidine (CAS RN 612-83-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 59 90	60	Dichlorhydrate de (2R, 5R)-1,6-diphénylHexane-2,5-diamine (CAS RN 1247119-31-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 19 00	20	Chlorhydrate de 2-(2-méthoxyphénoxy)éthylamine (CAS RN 64464-07-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 49 85	20	Acide 3-amino-4-chlorobenzoïque (CAS RN 2840-28-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 49 85	60	4-Diméthylaminobenzoate d'éthyle (CAS RN 10287-53-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 49 85	75	Chlorhydrate d'ester isopropylique de L-alanine (CAS RN 62062-65-1)	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 2922 50 00	15	3,5- Diiodothyronine (CAS RN 1041-01-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 19 00	25	Isobutyridènediurée (CAS RN 6104-30-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 19 00	80	Tétrabutylurée (CAS RN 4559-86-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 29 70	53	4-Amino-N-[4-(aminocarbonyl)phényl]benzamide (CAS RN 74441-06-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 29 70	86	Anthranilamide (CAS RN 88-68-6) d'une pureté en poids de 99,5 % ou plus	0 %	—	31.12.2022
*ex 2925 19 95	20	4,5,6,7-Tétrahydroisoindeole-1,3-dione (CAS RN 4720-86-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2925 19 95	30	N,N'-(<i>m</i> -Phénylène)dimaléimide (CAS RN 3006-93-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2927 00 00	80	Acide 4-[(2,5-dichlorophényl)azo-3-hydroxy-2-naphtoiue (CAS RN 51867-77-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2929 10 00	20	Isocyanate de butyle (CAS RN 111-36-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2929 10 00	55	2,5 (et 2,6)-Bis(isocyanatométhyl)bicyclo [2.2.1]heptane (CAS RN 74091-64-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2929 10 00	80	1,3-Bis(isocyanatométhyl)benzène (CAS RN 3634-83-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2930 20 00	10	Prosulfocarb (ISO) (CAS RN 52888-80-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2930 90 98	65	Tétrakis(3-mercaptopropionate) de pentaérythritol (CAS RN 7575-23-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2930 90 98	68	Clethodim (ISO) (CAS RN 99129-21-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2931 39 90	08	Diisobutylthiophosphinate de sodium (CAS RN 13360-78-6) en solution aqueuse	0 %	—	31.12.2022
*ex 2931 39 90	25	Acide (Z)-prop-1-én-1-ylphosphonique (CAS RN 25383-06-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2931 90 00	20	Ferrocène (CAS RN 102-54-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2932 14 00	10	1,6-Dichloro-1,6-didésoxy-β-D-fructofuranosyl-4-chloro-4 désoxy-α-D-galactopyranoside (CAS RN 56038-13-2)	0 %	—	31.12.2019
*ex 2932 20 90	40	(S)-(-)-α-Amino-γ-butyrolactone bromhydrate (CAS RN 15295-77-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2932 20 90	50	L-Lactide (CAS RN 4511-42-6) ou D-Lactide (CAS RN 13076-17-0) ou Dilactide (CAS RN 95-96-5)	0 %	t	31.12.2022
*ex 2932 99 00	25	Acide 1-(2,2-difluorobenzo[d][1,3]dioxol-5-yl)cyclopropanecarboxylique (CAS RN 862574-88-7)	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 2932 99 00	80	1,3:2,4-bis-O-(4-Méthylbenzylidène)-D-glucitol (CAS RN 81541-12-0)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2933 19 90	80	Acide 3-(4,5-dihydro-3-méthyle-5-oxo-1H-pyrazole-1-yl)benzènesulfonique (CAS RN 119-17-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 29 90	80	Imazalil (ISO) (CAS RN 35554-44-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 39 99	12	2,3-Dichloropyridine (CAS RN 2402-77-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 39 99	36	1-[2-[5-Méthyl-3-(trifluorométhyl)-1H-pyrazol-1-yl]acétyl]piperidine-4-carbothioamide (CAS RN 1003319-95-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 39 99	57	3-(6-Amino-3-méthyl pyridin-2-yl)benzoate de <i>tert</i> -butyle (CAS RN 1083057-14-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 49 10	30	4-Oxo-1,4-dihydroquinoline-3-carboxylate d'éthyle (CAS RN 52980-28-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 49 90	25	Cloquintocet-mexyl (ISO) (CAS RN 99607-70-2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 2933 59 95	77	Chlorhydrate de 3-(trifluorométhyl)-5,6,7,8-tétrahydro[1,2,4]triazolo[4,3-a]pyrazine (1:1) (CAS RN 762240-92-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 79 00	30	5-Vinyl-2-pyrrolidone (CAS RN 7529-16-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	24	1,3-Dihydro-5,6-diamino-2H-benzimidazol-2-one (CAS RN 55621-49-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	41	5-(4'-bromométhyl-1,1-biphényl-2-yl)-1-triphénylméthyl-1H-tétrazole (CAS RN 124750-51-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	46	Acide (S)-indoline-2-carboxylique (CAS RN 79815-20-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	47	Paclobutrazol (ISO) (CAS RN 76738-62-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	51	Dibromure de diquat (ISO) (CAS RN 85-00-7) en solution aqueuse destiné à la fabrication d'herbicides (?)	0 %	—	31.12.2021
*ex 2934 10 00	15	Carbonate de 4-nitrophényle et de thiazol-5-ylméthyle (CAS RN 144163-97-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 10 00	25	Oxalate de (S)-éthyle 2-(3-((2-isopropylthiazole-4-yl)méthyle)-3-méthylureido)-4-morpholinobutanoate (CAS RN 1247119-36-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 10 00	35	(2-Isopropylthiazole-4-yl)-N-méthylméthanimine dichlorhydrate (CAS RN 1185167-55-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 20 80	15	Benthiavalarbe-isopropyle (ISO) (CAS RN 177406-68-7)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2934 20 80	40	1,2-Benzisothiazole-3(2H)-one (Benzisothiazolinone (BIT)) (CAS RN 2634-33-5)	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 2934 30 90	10	2-Méthylthiophénothiazine (CAS RN 7643-08-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	37	4-Propan-2-ylmorpholine (CAS RN 1004-14-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	52	Epoxiconazole (ISO) (CAS RN 133855-98-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	54	2-benzyl-2-diméthylamino-4'-morpholinobutyrophénone (CAS RN 119313-12-1)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2934 99 90	56	1-[5-(2,6-Difluorophényl)-4,5-dihydro-1,2-oxazol-3-yl]éthanone (CAS RN 1173693-36-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	57	Acide (6R,7R)-7-amino-8-oxo-3-(1-propényl)-5-thia-1 azabicyclo [4.2.0]oct-2-ène-2carboxylique (7-APRA) (CAS RN 120709-09-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	58	Diméthénamide-P (ISO) (CAS RN 163515-14-8)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2934 99 90	74	2-Isopropyl thioxanthone (CAS RN 5495-84-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2935 90 90	73	(2S)-2-Benzyle-N,N-diméthylaziridine-1-sulfonamide (CAS RN 902146-43-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2938 90 90	30	Rébaudioside A (CAS RN 58543-16-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2938 90 90	40	Glycoside de stéviol purifié avec une teneur en rébaudioside M (CAS RN 1220616-44-3) d'au moins 80 % mais pas plus de 90 % en poids, destiné à être utilisé dans la fabrication de boissons non alcooliques ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 11 00	35	Colorant C.I. Disperse Yellow 232 (CAS RN 35773-43-4) et préparations à base de ce colorant dont la teneur en colorant C.I. Disperse Yellow 232 est supérieure ou égale à 50 % en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 11 00	45	Préparation de colorants dispersés, contenant — C.I. Disperse Orange 61 ou Disperse Orange 288, — C.I. Disperse Blue 291:1, — C.I. Disperse Violet 93:1, — avec ou sans C.I. Disperse Red 54	0 %	—	31.12.2020
*ex 3204 13 00	30	Colorant C.I. Basic Blue 7 (CAS RN 2390-60-5) et préparations à base de ce colorant dont la teneur en colorant C.I. Basic Blue 7 est supérieure ou égale à 50 % en poids	0 %	—	31.12.2018
*ex 3204 13 00	40	Colorant C.I. Basic Violet 1 (CAS RN 603-47-4 ou CAS RN 8004-87-3) et préparations à base de ce colorant dont la teneur en colorant C.I. Basic Violet 1 est supérieure ou égale à 90 % en poids	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 3204 15 00	80	Colorant C.I. Vat Blue 1 (CAS RN 482-89-3) et préparations à base de ce colorant dont la teneur en colorant C.I. Vat Blue 1 est supérieure ou égale à 94 % en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	26	Colorant C.I. Pigment Orange 13 (CAS RN 3520-72-7) et préparations à base de ce colorant d'une teneur en colorant C.I. Pigment Orange 13 de 80 % ou plus en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	75	Colorant C.I. Pigment Orange 5 (CAS RN 3468-63-1) et préparations à base de ce colorant dont la teneur en colorant C.I. Pigment Orange 5 est supérieure ou égale à 80 % en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	80	Colorant C.I. Pigment Red 207 (CAS RN 71819-77-7) et préparations à base de ce colorant dont la teneur en colorant C.I. Pigment Red 207 est supérieure ou égale à 50 % en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	85	Colorant C.I. Pigment Blue 61 (CAS RN 1324-76-1) et préparations à base de ce colorant dont la teneur en colorant C.I. Pigment Blue 61 est supérieure ou égale à 35 % en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	88	Colorant C.I. Pigment Violet 3 (CAS RN 1325-82-2 ou CAS RN 101357-19-1) et préparations à base de ce colorant dont la teneur en colorant C.I. Pigment Violet 3 est supérieure ou égale à 90 % en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 19 00	16	Colorant C.I. Solvent Yellow 133 (CAS RN 51202-86-9) et préparations à base de ce colorant d'une teneur en colorant C.I. Solvent Yellow 133 de 97 % ou plus en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 19 00	84	Colorant C.I. Solvent Blue 67 (CAS RN 12226-78-7) et préparations à base de ce colorant dont la teneur en colorant C.I. Solvent Blue 67 est supérieure ou égale à 98 % en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 90 00	20	Préparations de colorant C.I. Solvent Red 175 (CAS RN 68411-78-6) dans des distillats pétroliers, naphthéniques légers hydro traités (CAS RN 64742-53-6), contenant 40 % ou plus mais pas plus de 60 % de C.I. Solvent Red 175 en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 3206 49 70	30	Colorant C.I. Pigment Black 12 (CAS RN 68187-02-0) et préparations à base de ce colorant dont la teneur en colorant C.I. Pigment Black 12 est supérieure ou égale à 50 % en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 3207 40 85	40	Paillettes de verre (CAS RN 65997-17-3): — d'une épaisseur d'au moins 0,3 µm mais n'excédant pas 10 µm, et — enrobées de dioxyde de titane (CAS RN 13463-67-7) ou d'oxyde de fer (CAS RN 18282-10-5)	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 3208 90 19 *ex 3208 90 91	25 20	Copolymère de tétrafluoroéthylène en solution de butylacétate dont la teneur en solvant est de 50 % (\pm 2 %) en poids	0 %	—	31.12.2022
*ex 3208 90 19	65	Silicones contenant en poids 50 % ou plus de xylène et pas plus de 25 % en poids de silice, du type utilisé dans la fabrication d'implants chirurgicaux pour le long terme	0 %	—	31.12.2018
*ex 3208 90 19	75	Copolymère d'acénaphthalène en solution dans le lactate d'éthyle	0 %	—	31.12.2022
*ex 3215 11 00 *ex 3215 19 00	10 10	Encre d'imprimerie, liquide, constituée d'une dispersion d'un copolymère d'acrylate de vinyle et de pigments colorants dans des isoparaffines, contenant en poids pas plus de 13 % de copolymère d'acrylate de vinyle et de pigments colorants	0 %	—	31.12.2018
*ex 3215 19 00	20	Encre: — constituée d'un polymère de polyester et d'une dispersion d'argent (CAS RN 7440-22-4) et de chlorure d'argent (CAS RN 7783-90-6) dans du méthyl propyl cétone (CAS RN 107-87-9), — d'une teneur totale en matières sèches, en poids, d'au moins 55 % mais pas plus de 57 % et — d'une masse volumique d'au moins 1,40 g/cm ³ mais pas plus de 1,60 g/cm ³ , destinée à être utilisée dans la fabrication d'électrodes (?)	0 %	1	31.12.2022
*ex 3402 13 00	20	Agent tensioactif contenant du 1,4-diméthyl-1,4-bis(2-méthylpropyl)-2-butène-1,4-diyl éther, polymérisé avec de l'oxirane, à terminaison méthyle	0 %	—	31.12.2022
*ex 3506 91 90	60	Matière adhésive de liaison temporaire de tranches sous la forme d'une solution de polymère solide dans du D-limonène (CAS RN 5989-27-5) d'une teneur en polymère en poids d'au moins 65 % mais pas plus de 75 %	0 %	1	31.12.2022
*ex 3506 91 90	70	Décollage temporaire de tranches sous la forme d'une solution de polymère solide dans de la cyclopentanone (CAS RN 120-92-3) d'une teneur en polymère n'excédant pas 10 % en poids	0 %	1	31.12.2022
*ex 3603 00 60	10	Allumeurs pour générateurs de gaz d'une longueur maximale totale de 20,34 mm ou plus mais pas plus de 25,25 mm et dont la broche est d'une longueur de 6,68 mm (\pm 0,3 mm) ou plus mais pas plus de 6,9 mm (\pm 0,3 mm)	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 3707 90 29	50	Mélange d'encre sèche sous forme de poudre ou toner, constitué: — d'un copolymère styrène acrylate/buta-diène — et soit de noir de carbone, soit d'un pigment organique, — même contenant de la polyoléfine ou de la silice amorphe, destiné à être utilisé comme révélateur dans la fabrication de bouteilles ou cartouches d'encre/de toner pour télécopieurs, pour imprimantes d'ordinateurs et pour photocopieurs (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3801 90 00	20	Poudre à base de graphite enduit de brai présentant les caractéristiques suivantes: — dimension moyenne des particules de 10,8 µm ou plus mais pas plus de 13,0 µm, — une teneur en fer inférieure à 40 ppm, — une teneur en cuivre inférieure à 5 ppm, — une teneur en nickel inférieure à 5 ppm, — une surface moyenne (atmosphère N2) de 3,0 m ² /g ou plus mais pas plus de 4,36 m ² /g, et — une teneur en impuretés métalliques magnétiques inférieure à 0,3 ppm	0 %	kg	31.12.2022
*ex 3808 91 90	60	Spinetoram (ISO) (CAS RN 935545-74-7), préparation de deux composés de spinosyne (3'-éthoxy-5,6-dihydrospinosyne J) et (3'-éthoxy-spinosyne L)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	30	Additif pour huiles lubrifiantes, contenant des huiles minérales et constitué de sels de calcium des produits de la réaction de phénol substitué par du polyisobutylène avec de l'acide salicylique et du formaldéhyde, utilisé comme additif concentré dans la fabrication d'huiles pour moteur, par mélange	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	50	Additif pour huiles lubrifiantes, — à base d'alkylbenzènesulfonates en C16-24 (CAS RN 70024-69-0), — contenant des huiles minérales, utilisé comme additif concentré dans la fabrication d'huiles pour moteur, par mélange	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 3811 21 00	60	Additif pour huiles lubrifiantes, contenant des huiles minérales, — à base de benzènesulfonate substitué par du polypropylényl de calcium (CAS RN 75975-85-8) en concentration égale ou supérieure à 25 % en poids, sans excéder 35 %, — présentant un indice de base égal ou supérieur à 280, mais n'excédant pas 320, utilisé comme additif concentré dans la fabrication d'huiles pour moteur, par mélange	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	70	Additif pour huiles lubrifiantes, — contenant du succinimide de polyisobutylène dérivé des produits de la réaction de polyamines de polyéthylène avec de l'anhydride succinique polyisobutylénique (CAS RN 84605-20-9), — contenant des huiles minérales, — dont la teneur en chlore est égale ou supérieure à 0,05 % en poids, sans excéder 0,25 %, — présentant un indice de base supérieur à 20, utilisé comme additif concentré dans la fabrication d'huiles pour moteur, par mélange	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	85	Additifs — contenant plus de 20 % mais pas plus de 45 % en poids d'huiles minérales — à base d'un mélange de sels de calcium de sulfures de dodécylphénol ramifié, carbonatés ou non, du type utilisés dans la fabrication de mélanges d'additifs pour huiles lubrifiantes	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 29 00	20	Additif pour huiles lubrifiantes, consistant en produits de la réaction d'acide bis(2-méthylpentan-2-yl)dithiophosphorique avec de l'oxyde de propylène, de l'oxyde de phosphore et des amines à chaîne alkyle en C12-14, utilisé comme additif concentré dans la fabrication des huiles lubrifiantes	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 29 00	30	Additif pour huiles lubrifiantes, consistant en produits de la réaction de carboxylate de butyl-cycloHex-3-ène, de soufre et de phosphite de triphényle (CAS RN 93925-37-2), utilisé comme additif concentré dans la fabrication d'huiles pour moteur, par mélange	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 3811 29 00	40	Additif pour huiles lubrifiantes, consistant en produits de la réaction du 2-méthylprop-1-ène avec du monochlorure de soufre et du sulfure de sodium (CAS RN 68511-50-2), présentant une teneur en chlore égale ou supérieure à 0,01 % en poids, mais n'excédant pas 0,5 %, utilisé comme additif concentré dans la fabrication des huiles lubrifiantes	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 29 00	50	Additif pour huiles lubrifiantes, consistant en un mélange de N,N-dialkyl-2-hydroxyacétamides à chaînes alkyle de longueur comprise entre 12 et 18 atomes de carbone (CAS RN 866259-61-2), utilisé comme additif concentré dans la fabrication d'huiles pour moteur, par mélange	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 90 00	40	Solution d'un sel d'ammonium quaternaire à base de succinimide de polyisobutényle, contenant au minimum 20 % et au maximum 29,9 % en poids de 2-éthylHexanol	0 %	—	31.12.2022
*ex 3812 39 90	80	Stabilisateur UV, constitué: — d'une amine encombrée: polymère de N,N'-Bis(1,2,2,6,6-pentaméthyl-4-pipéridinyl)-1,6-Hexanediamine et 2,4-dichloro-6-(4-morpholinyl)-1,3,5-triazine (CAS RN 193098-40-7) et — soit un absorbeur UV à base d'o-hydroxyphenyl triazine, — soit un composé phénolique chimiquement modifié	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 19 90 *ex 8506 90 00	87 10	Cathode, en rouleaux, pour piles boutons zinc-air (piles pour prothèse auditive) (?)	0 %	—	31.12.2018
*ex 3815 90 90	16	Initiateur à base de diméthylaminopropyl urée	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 90 90	18	Catalyseur d'oxydation contenant un ingrédient actif composé de di[manganèse (1+)], 1,2-bis(octahydro-4,7-diméthyl-1H-1,4,7-triazonine-1-yl-kN ¹ , kN ⁴ , kN ⁷)éthane-di- <i>i</i> -oxo- <i>i</i> -(éthanoato-kO, kO')-, di[chlorure(1-)] (CAS RN 1217890-37-3), utilisé pour accélérer l'oxydation chimique ou le blanchiment	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 90 90	22	Catalyseur en poudre constitué en poids de 95 % (± 1 %) de dioxyde de titane et de 5 % (± 1 %) de dioxyde de silicium	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 90 90	85	Catalyseur à base d'aluminosilicate (zéolite), destiné à l'alkylation d'hydrocarbures aromatiques ou à la transalkylation d'hydrocarbures alkylaromatiques ou à l'oligomérisation d'oléfines (?)	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 3824 99 92	26	Préparation contenant en poids: — 60 % ou plus mais pas plus de 75 % de solvant naphtha aromatique lourd (pétrole) (CAS RN 64742-94-5) — 15 % ou plus mais pas plus de 25 % de 4-(4-nitrophénylazo)-2,6-di-sec-butyl-phénol (CAS RN 111850-24-9) et — 10 % ou plus mais pas plus de 15 % de 2-sec-butylphénol (CAS RN 89-72-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 92	28	Solution aqueuse, contenant en poids — 10 % ou plus mais pas plus de 42 % de 2-(3-Chlor-5-(trifluorméthyl)pyridin-2-yl) éthanamine (CAS RN 658066-44-5) — 10 % ou plus mais pas plus de 25 % d'acide sulfurique (CAS RN 7664-93-9) et — 0,5 % ou plus mais pas plus de 2,9 % de méthanol (CAS RN 67-56-1)	0 %	—	31.12.2020
*ex 3824 99 92	29	Préparation contenant, en poids: — 85 % ou plus, mais pas plus de 99 % d'éther de polyéthylène glycol d'acrylate de butyl 2-cyano 3-(4-hydroxy-3-méthoxyphényl) et — 1 % ou plus, mais pas plus de 15 %, de trioléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	0 %	—	31.12.2020
*ex 3824 99 92	35	Préparations contenant pas moins 92 %, mais pas plus de 96,5 %, en poids de 1,3:2,4 bis-O-(4-méthylbenzylidène)-D-glucitol et contenant également des dérivés de l'acide carboxylique ainsi qu'un alkylsulfate	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 92	39	Préparations contenant pas moins de 47 % en poids de 1,3:2,4-bis-O-benzylidène-D-glucitol	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 92	47	Préparation contenant les composés suivants: — oxyde de trioctylphosphine (CAS RN 78-50-2), — oxyde de dioctylhexylphosphine (CAS RN 31160-66-4), — oxyde de octyldiHexylphosphine (CAS RN 31160-64-2) et — oxyde de triHexylphosphine (CAS RN 3084-48-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 92	49	Préparation à base d'éthoxylate de 2,5,8,11-tétraméthyle-6-dodécyne-5,8-diol (CAS RN 169117-72-0)	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 3824 99 92	50	Préparation à base de carbonates d'alkyles comprenant également un absorbeur d'ultra-violet entrant dans la fabrication de verres de lunettes (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 92	80	Complexes de diéthylène glycol propylène glycol triéthanolamine titanate (CAS RN 68784-48-5) dissous dans du diéthylène glycol (CAS RN 111-46-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 93	30	Mélange en poudre contenant en poids: — 85 % ou plus de diacrylate de zinc (CAS RN 14643-87-9) — et au maximum 5 % de 2,6-di- <i>tert</i> -butyl-alpha-diméthylamino-p-crésol (CAS RN 88-27-7), et — pas plus de 10 % de stéarate de zinc (CAS RN 557-05-1)	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 93	63	Mélanges de stérols végétaux, présentés autrement qu'en poudre, contenant en poids: — 75 % minimum de stérols, — mais 25 % maximum de stanols, utilisés pour la fabrication de stanols/stérols ou d'esters de stanols/stérols (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 93	83	Préparation contenant:	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 96	85	— du C,C'-azodi(formamide) (CAS RN 123-77-3), — de l'oxyde de magnésium (CAS RN 1309-48-4), et — du zinc bis(p-toluène sulphinat) (CAS RN 24345-02-6) dans laquelle la formation de gaz de C,C'-azodi(formamide) se produit à 135 °C			
*ex 3824 99 93	88	Mélange de phytostérols dérivés d'huiles de bois ou d'huiles à base de bois (tall oil), sous la forme de poudre, contenant en poids: — 60 % ou plus mais pas plus de 80 % de sitostérols, — pas plus de 15 % de campestérols, — pas plus de 5 % de stigmastérols, — pas plus de 15 % de betasitostanols	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 96	45	Poudre d'oxyde de lithium-nickel-cobalt-aluminium (CAS RN 177997-13-6) présentant les caractéristiques suivantes: — des particules d'une dimension inférieure à 10 µm, — une pureté en poids supérieure à 98 %	0 %	kg	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 3824 99 96	50	Hydroxyde de nickel dopé avec au minimum 12 % et au maximum 18 % en poids d'hydroxyde de zinc et d'hydroxyde de cobalt, du type utilisé pour la fabrication d'électrodes positives pour accumulateurs	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 96	87	Oxyde de platine (CAS RN 12035-82-4) fixé sur un support poreux en oxyde d'aluminium (CAS RN 1344-28-1), contenant en poids: — 0,1 % ou plus mais pas plus de 1 % de platine, et — 0,5 % ou plus mais pas plus de 5 % de dichlorure d'éthylaluminium (CAS RN 563-43-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3903 90 90	15	Copolymère sous forme de granules contenant en poids: — 78 (± 4 %) de styrène, — 9 (± 2 %) d'acrylate de n-butyl, — 11 (± 3 %) de méthacrylate de n-butyl, — 1,5 (± 0,7 %) d'acide méthacrylique et — 0,01 % ou plus mais pas plus de 2,5 % de cire de polyoléfine	0 %	—	31.12.2018
*ex 3904 69 80	85	Copolymère d'éthylène et de chlorotrifluoroéthylène, même modifié par de l'Hexafluoroisobutylène, sous forme de poudre, même avec charges	0 %	—	31.12.2022
*ex 3905 30 00	10	Préparation visqueuse, composée principalement de poly(alcool vinylique) (CAS RN 9002-89-5), d'un solvant organique et d'eau, utilisée comme revêtement de protection des disques(wafers) lors de la fabrication de semi-conducteurs (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3905 91 00	40	Copolymère d'éthylène et d'alcool vinylique hydrosoluble (CAS RN 26221-27-2), contenant en poids pas plus de 38 % de l'unité monomère éthylène	0 %	—	31.12.2022
*ex 3906 90 90	27	Copolymère de méthacrylate de stéaryle, d'acrylate d'isooctyle et d'acide acrylique, dissous dans du palmitate d'isopropyle	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 20 20	20	Polytétraméthylène éther glycol avec un poids moléculaire (Mw) d'au moins 2 700 mais n'excédant pas 3 100 (CAS RN 25190-06-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 20 20	60	Éther mono-butylque de propylène glycol (CAS RN 9003-13-8) d'une alcalinité n'excédant pas 1 ppm de sodium	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 20 99	80	Éther de polyoxyéthylène d'alcool iso-amylique (CAS RN 62601-60-9)	0 %	kg	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 3907 30 00	60	Résine de polyglycérol polyglycidyl éther (CAS RN 118549-88-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 99 80	25	Copolymère, constitué d'au minimum 72 % en poids d'acide téréphtalique et/ou de ses isomères et de cycloHexane diméthanol	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 99 80	70	Copolymère d'éthylène téréphtalate et de cycloHexane diméthanol contenant plus de 10 % en poids de cycloHexane diméthanol	3.5 %	—	31.12.2019
*ex 3910 00 00	50	Adhésif sensible à la pression en silicone, contenant de la gomme copoly(diméthylsiloxane/diphénylsiloxane) et des solvants	0 %	—	31.12.2022
*ex 3911 90 19	30	Copolymère d'éthylèneimine et de dithiocarbamate d'éthylèneimine, dans une solution aqueuse d'hydroxyde de sodium	0 %	—	31.12.2022
*ex 3911 90 99	53	Polymère hydrogéné de 1,2,3,4,4a,5,8,8a-octahydro-1,4:5,8-diméthanonaphthalène, de 3a,4,7,7a-tétrahydro-4,7-méthano-1H-indène et de 4,4a,9,9a-tétrahydro-1,4-méthano-1H-fluorène (CAS RN 503442-46-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3911 90 99	57	Polymère hydrogéné de 1,2,3,4,4a,5,8,8a-octahydro-1,4:5,8-diméthanonaphthalène et de 4,4a,9,9a-tétrahydro-1,4-méthano-1H-fluorène (CAS RN 503298-02-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 10 80	40	Film de poly(chlorure de vinyle) noir:	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 90 80	43	— d'une brillance supérieure à 30 degrés, mesurée selon la méthode d'analyse ASTM D2457, — recouvert ou non, sur une face, d'un film de protection en poly(éthylène téréphtalate) et, sur l'autre, d'un adhésif rainuré sensible à la pression et d'une pellicule de protection amovible			
*ex 3919 10 80	45	Bande renforcée en mousse de polyéthylène, revêtue sur les deux faces, d'un adhésif acrylique sensible à la pression, à microcanaux et, sur une face, d'une feuille de protection amovible, d'une épaisseur d'application de 0,38 mm ou plus mais n'excédant pas 1,53 mm	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 90 80	45				
*ex 3919 10 80	55	Bande de mousse acrylique, recouverte sur une face d'un adhésif activable à la chaleur ou d'un adhésif acrylique sensible à la pression et sur l'autre face d'un adhésif acrylique sensible à la pression et d'une feuille de protection amovible, d'une adhésion par pelage (peel adhesion) à un angle de 90 ° de plus de 25 N/cm (d'après la méthode ASTM D 3330)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 90 80	53				

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 3919 90 80	82	Feuille réfléchissante comprenant: — une couche de polyuréthane, — une couche de microsphères de verre, — une couche métallisée en aluminium et — une couche adhésive recouverte, sur une face ou sur les deux, d'une pellicule de protection amovible, — même une couche de chlorure de polyvinyle, — une couche pouvant incorporer des marques de sécurité contre la contrefaçon, l'altération ou la substitution de données ou la duplication, ou une marque officielle pour un usage déterminé	0 %	—	31.12.2020
*ex 3919 90 80 *ex 9001 90 00	83 33	Film réfléchissant ou diffusant en rouleaux, utilisé — comme protection contre le rayonnement thermique ultraviolet ou infrarouge, à poser sur les vitrages, ou — pour assurer une transmission et une répartition égales de la lumière, dans les modules LCD	0 %	—	31.12.2022
*ex 3920 20 29	94	Film tricouche co-extrudé, — dont chaque couche est composée d'un mélange de polypropylène et de polyéthylène, — contenant au maximum 3 % en poids d'autres polymères, — dont la couche centrale contient ou non du dioxyde de titane, — d'une épaisseur totale n'excédant pas 70 µm	0 %	—	31.12.2022
*ex 3920 62 19	60	Feuille en poly(éthylène téréphtalate): — d'une épaisseur n'excédant pas 20 µm, — recouverte sur au moins une face d'une couche étanche au gaz consistant en une matrice de polymères dans laquelle est dispersée de la silice ou de l'oxyde d'aluminium et d'une épaisseur n'excédant pas 2 µm	0 %	—	31.12.2022
*ex 3920 99 28	55	Film thermoplastique en polyuréthane extrudé, présentant les caractéristiques suivantes: — non auto-adhésif, — un indice de jaune de plus de 1,0 mais n'excédant pas 2,5 pour 10 mm de films empilés (déterminé selon la méthode ASTM E 313-10), — une transmission lumineuse supérieure à 87 % pour 10 mm de films empilés (déterminé selon la méthode ASTM D 1003-11),	0 %	—	31.12.2018

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
		<ul style="list-style-type: none"> — d'une épaisseur totale de 0,38 mm ou plus mais n'excédant pas 7,6 mm, — d'une largeur de 99 cm ou plus mais pas plus de 305 cm, du type utilisé dans la fabrication de verre feuilleté			
*ex 3921 13 10	20	Rouleaux de mousse de polyuréthane à cellules ouvertes: <ul style="list-style-type: none"> — d'une épaisseur de 2,29 mm (\pm 0,25 mm), — traités en surface avec un promoteur d'adhérence foraminé et — doublés d'une feuille en polyester et une couche de matière textile 	0 %	—	31.12.2022
*ex 3921 19 00	60	Feuille de séparation constituée de plusieurs couches micro poreuses, présentant les caractéristiques suivantes: <ul style="list-style-type: none"> — une couche de polyéthylène microporeux entre deux couches de polypropylène microporeux, pouvant être recouverte d'oxyde d'aluminium sur les deux faces, — d'une largeur d'au moins 65 mm mais pas plus de 170 mm, — d'une épaisseur totale d'au moins 0,01 mm mais pas plus de 0,03 mm, — d'une porosité d'au moins 0,25 mais pas plus de 0,65 	0 %	m ²	31.12.2022
*ex 3921 19 00	70	Membranes microporeuses de polytétrafluoroéthylène expansé (ePTFE) en rouleaux présentant les caractéristiques suivantes: <ul style="list-style-type: none"> — largeur de 1 600 mm ou plus mais pas plus de 1 730 mm, et — épaisseur de la membrane de 15 μm ou plus mais pas plus de 50 μm destinées à être utilisées dans la fabrication d'une membrane bi-composant ePTFE (?)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3921 19 00	80	Film monocouche microporeux de polypropylène ou film à trois couches microporeux de polypropylène, polyéthylène et polypropylène, chaque film présentant les caractéristiques suivantes: <ul style="list-style-type: none"> — absence de retrait dans le sens transversal de la fabrication, — épaisseur totale de 10 μm ou plus mais pas plus de 50 μm, — largeur de 15 mm ou plus mais pas plus de 900 mm, — longueur supérieure à 200 m mais pas plus de 3 000 m, et — taille moyenne des pores comprise entre 0,02 μm et 0,1 μm 	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 3926 30 00 *ex 3926 90 97	30 34	Éléments décoratifs intérieurs ou extérieurs galvanisés, constitués: — d'un copolymère d'acrylonitrile-butadiène-styrène (ABS), mélangé ou non avec du polycarbonate, — de couches de cuivre, de nickel et de chrome, destinés à la fabrication de parties de véhicules à moteur des positions 8701 à 8705 (?)	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 3926 90 97	33	Boîtiers, pièces de boîtiers, cylindres, molettes de réglage, châssis, couvercles et autres parties en acrylonitrile-butadiène-styrène ou en polycarbonate, du type utilisé dans la fabrication de télécommandes	0 %	p/st	31.12.2019
*ex 3926 90 97	77	Anneau de découplage en silicone, d'un diamètre intérieur de 15,4 mm (+ 0,0 mm/- 0,1 mm), du type utilisé dans les systèmes de capteurs d'aide au stationnement	0 %	p/st	31.12.2021
*ex 4104 41 19	10	Cuirs de buffles, refendus, tannés au chrome, retannage synthétique («crust») à l'état sec	0 %	—	31.12.2022
*ex 5407 10 00	10	Tissu constitué de fils de filament de chaîne en polyamide-6,6 et de fils de filament de trame en polyamide-6,6, en polyurethane et en un copolymère d'acide téréphtalique, de p-phénylènediamine et de 3,4'-oxybis (phénylèneamine)	0 %	—	31.12.2022
*ex 5603 12 90	50	Nontissé: — d'un poids de 30 g/m ² ou plus mais n'excédant pas 60 g/m ² , — contenant des fibres de polypropylène ou de polypropylène et de polyéthylène, — même imprimés, avec: — sur un côté, 65 % de la surface totale comportant des pompons circulaires de 4 mm de diamètre, composés de fibres bouclées non consolidées, fixées à la base et saillantes, convenant pour y introduire des crochets extrudés, les 35 % restants de la surface étant consolidés, — et sur l'autre côté une surface lisse non texturée, destiné à être utilisé dans la fabrication de couches et de linges pour bébés et d'articles hygiéniques similaires (?)	0 %	m ²	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 7009 10 00	50	Miroir en verre électrochrome semi-fini atténuant automatiquement l'intensité lumineuse, pour rétroviseur de véhicule à moteur: — même avec coque en plastique, — même équipé d'un élément chauffant, — même équipé d'un module d'angle mort (BSM)	0 %	—	31.12.2022
*ex 7019 12 00 *ex 7019 12 00	05 25	Stratifils (roving) titrant de 1 980 à 2 033 tex, composés de filaments de verre continus de 9 microns ($\pm 0,5 \mu\text{m}$)	0 %	—	31.12.2022
*ex 7019 19 10	15	Fils de verre S de 33 tex ou d'un multiple de 33 tex ($\pm 13 \%$) obtenu à partir de filaments de verre continus dont les fibres présentent un diamètre de $9 \mu\text{m}$ ($- 1 \mu\text{m} / + 1,5 \mu\text{m}$)	0 %	—	31.12.2022
*ex 7019 19 10	50	Fils de 11 tex ou d'un multiple de 11 ($\pm 7,5 \%$), obtenus à partir de filaments de verre continus filables, contenant en poids 93 % ou plus de dioxyde de silicium et présentant un diamètre nominal de $6 \mu\text{m}$ ou $9 \mu\text{m}$, autres que ceux qui sont traités	0 %	—	31.12.2022
*ex 7020 00 10	20	Matières premières pour les éléments optiques en dioxyde de silicium fondu, présentant les caractéristiques suivantes: — une épaisseur d'au moins 10 cm mais pas plus de 40 cm et — un poids de 100 kg ou plus	0 %	—	31.12.2022
*ex 7315 11 90	10	Courroie de distribution en acier à rouleaux avec une limite de résistance à la fatigue de 2 kN à 7 000 tr/mn ou plus destinée à être utilisée dans la construction de moteurs de véhicules automobiles ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2022
*ex 7601 20 20	10	Plaques et billettes d'aluminium allié contenant du lithium	0 %	—	31.12.2022
*ex 7608 20 20 *ex 8708 91 99	30 40	Assemblage pour alimentation en air comprimé, même équipé d'un résonateur, comprenant au moins: — un tube en aluminium solide même équipé d'un support de fixation, — une buse en caoutchouc souple, et — un clip métallique destiné à être utilisé dans la construction des marchandises du chapitre 87 ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2022
*ex 8101 96 00	20	Fils en tungstène — contenant 99,95 % en poids ou plus de tungstène et — dont le diamètre maximal de la section transversale n'excède pas 1,02 mm	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 8102 10 00	10	Molybdène en poudre — d'une pureté en poids de 99 % ou plus, et — d'une granulométrie de 1,0 µm ou plus mais n'exédant pas 5,0 µm	0 %	—	31.12.2022
*ex 8105 90 00	10	Barres ou fils en alliage de cobalt contenant en poids: — 35 % (± 2 %) de cobalt, — 25 % (± 1 %) de nickel, — 19 % (± 1 %) de chrome et — 7 % (± 2 %) de fer conformes aux spécifications AMS 5842, du type utilisé dans l'aéronautique	0 %	—	31.12.2018
*ex 8108 20 00	55	Lingot d'alliage de titane — d'une hauteur minimale de 17,8 cm, d'une longueur minimale de 180 cm et d'une largeur minimale de 48,3 cm, — d'un poids minimal de 680 kg, contenant, en poids, les éléments d'alliage suivants: — 3 % ou plus, mais pas plus de 7 % d'aluminium, — 1 % ou plus, mais pas plus de 5 % d'étain, — 3 % ou plus, mais pas plus de 5 % de zinc, — 4 % ou plus, mais pas plus de 8 % de molybdène	0 %	—	31.12.2020
*ex 8108 20 00	70	Feuille calandree en alliage de titane présentant les caractéristiques suivantes: — une hauteur de 20,3 cm ou plus mais pas plus de 23,3 cm, — une longueur de 246,1 cm ou plus mais pas plus de 289,6 cm, — une largeur de 40,6 cm ou plus mais pas plus de 46,7 cm, — un poids de 820 kg ou plus mais pas plus de 965 kg, contenant, en poids, les éléments d'alliage suivants: — 5,2 % ou plus mais pas plus de 6,2 % d'aluminium, — 2,5 % ou plus mais pas plus de 4,8 % de vanadium	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 8108 90 30	15	Fils ou barres en alliage de titane présentant les caractéristiques suivantes: — une section transversale pleine et constante en forme disque, — d'un diamètre de 0,8 mm mais pas plus de 5 mm, — une teneur en aluminium de 0,3 % en poids mais pas plus de 0,7 %, — une teneur en silicone de 0,3 % en poids mais pas plus de 0,6 %, — une teneur en niobium de 0,1 % en poids mais pas plus de 0,3 %, — une teneur en fer n'excédant pas 0,2 % en poids	0 %	kg	31.12.2022
*ex 8108 90 50	45	Tôles, bandes et feuilles de titane non allié laminées à froid ou à chaud présentant: — une épaisseur de 0,4 mm ou plus mais pas plus de 100 mm, — une longueur n'excédant pas 14 m, et — une largeur n'excédant pas 4 m	0 %	kg	31.12.2022
*ex 8108 90 50	55	Tôles, bandes et feuilles en alliage de titane	0 %	—	31.12.2021
*ex 8108 90 60	30	Tubes et tuyaux sans soudure en titane ou alliage de titane présentant les caractéristiques suivantes: — un diamètre de 19 mm mais pas plus de 159 mm, — une épaisseur de paroi de 0,4 mm mais pas plus de 8 mm, et — une longueur maximale de 18 m	0 %	kg	31.12.2022
*ex 8113 00 90	10	Plaque de support en aluminium-carbure de silicium (AlSiC-9) pour circuits électroniques	0 %	—	31.12.2022
*ex 8207 30 10	10	Jeu d'outils de presse transfert et/ou de presse tandem, pour le forçage à froid, la compression, l'étréage, la coupe, la découpe, le pliage, le bordage et le poinçonnage des tôles, destiné à la fabrication de pièces de châssis de véhicules à moteur (?)	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8407 33 20 *ex 8407 33 80 *ex 8407 90 80 *ex 8407 90 90	10 10 10 10	Moteurs à piston alternatif ou rotatif, à allumage par étincelles, d'une cylindrée de 300 cm ³ ou plus et d'une puissance de 6 kW ou plus mais n'excédant pas 20,0 kW, destinés à la fabrication — de tondeuses à gazon autopropulsées équipées d'un siège (tracto-tondeuses) de la sous-position 8433 11 51, et de tondeuses à gazon à main de la position 8433 11 90, — de tracteurs de la sous-position 8701 91 90, servant principalement de tondeuse à gazon,	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
		— de tondeuses avec un moteur à 4 temps d'une cylindrée de 300 cm ³ minimum, et relevant de la sous-position 8433 20 10, ou — de chasse-neige relevant de la sous-position 8430 20 (2)			
*ex 8408 90 43 *ex 8408 90 45 *ex 8408 90 47	40 30 50	Moteur quadricylindre à quatre cycles, à allumage par compression et à refroidissement par liquide, d'une: — cylindrée maximale de 3 850 cm ³ , et — d'une puissance nominale de 15 kW ou plus, mais n'excédant pas 85 kW, destiné à la fabrication des véhicules de la position 8427 (2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 8409 91 00	40	Injecteur de carburant à valve électro-magnétique pour une atomisation optimisée dans la chambre de combustion des moteurs à piston à allumage par étincelles (moteurs à explosion), destiné à être utilisé dans la fabrication de véhicules automobiles (2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 8409 91 00 *ex 8409 99 00	50 55	Collecteur d'échappement avec élément de turbine à gaz en forme de spirale utilisé dans les turbocompresseurs: — présentant une résistance à la chaleur n'excédant pas 1 050 °C, et — avec un diamètre du trou laissé pour insérer la roue de la turbine de 28 mm, mais pas plus de 130 mm	0 %	p/st	31.12.2018
*ex 8409 99 00	60	Collecteur d'admission qui alimente en air les cylindres du moteur, comprenant au moins: — un régulateur — un capteur de la pression de suralimentation destiné à être utilisé dans la construction de moteurs à allumage par compression de véhicules automobiles (2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 8409 99 00	70	Soupape d'admission et d'échappement en alliage métallique présentant une dureté Rockwell de 20 HRC mais pas plus de 50 HRC, destinée à être utilisée dans la construction de moteurs à allumage par compression de véhicules automobiles (2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 8409 99 00	80	Injecteur d'huile à haute pression destiné au refroidissement et à la lubrification des pistons du moteur présentant: — une pression d'ouverture de 1 bar mais pas plus de 3 bars, — une pression de fermeture supérieure à 0,7 bar, — une valve unidirectionnelle destiné à être utilisé dans la construction de moteurs à allumage par compression de véhicules automobiles (2)	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 8411 99 00	20	Composant de turbine à gaz en forme de roue à aubages, du type utilisé dans les turbocompresseurs: — en alliage à base de nickel (fonderie de précision) conforme aux normes DIN G-NiCr13Al6MoNb ou DIN G- NiCr13Al16-MoNb ou DIN G- NiCo10W10Cr9AlTi ou DIN G- NiCr12Al6MoNb ou AMS AISI:686, — présentant une résistance à la chaleur n'excédant pas 1 100 °C; — d'un diamètre de 28 mm, mais pas plus de 180 mm; — d'une hauteur de 20 mm ou plus, mais pas plus de 150 mm	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8411 99 00	30	Élément de turbine à gaz en forme de spirale utilisé dans les turbocompresseurs: — présentant une résistance à la chaleur n'excédant pas 1 050 °C, et — avec un diamètre du trou laissé pour insérer la roue de la turbine de 28 mm, mais pas plus de 130 mm	0 %	p/st	31.12.2021
*ex 8414 80 22 *ex 8414 80 80	20 20	Compresseur d'air à membrane présentant les caractéristiques suivantes: — un flux de 4,5 l/min mais pas plus de 7 l/min, — une puissance d'entrée n'excédant pas 8,1 W, et — une surpression n'excédant pas 400 hPa (0,4 bar) d'un type utilisé dans la fabrication de sièges de véhicules automobiles	0 %	—	31.12.2022
*ex 8415 90 00	55	Récepteur/déshydrateur amovible en aluminium, fabriqué par soudure à l'arc électrique, comprenant des éléments en polyamide et en céramique: — d'une longueur de 143 mm mais pas plus de 292 mm, — d'un diamètre de 31 mm mais pas plus de 99 mm, — d'une longueur de grain n'excédant pas 0,2 mm et d'une épaisseur n'excédant pas 0,06 mm, et — d'un diamètre de particule solide n'excédant pas 0,06 mm, du type utilisé dans les systèmes de climatisation pour voiture	0 %	p/st	31.12.2020
*ex 8431 20 00	30	Essieu moteur avec différentiel, boîte de réduction, couronne d'entraînement et arbre de transmission, destiné à être utilisé dans la fabrication de véhicules de la position 8427 (?)	0 %	p/st	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 8481 80 69	60	Vanne à quatre voies pour réfrigérants, comprenant: — une valve de pilotage solénoïde — un corps de vanne en laiton comprenant un tiroir et des connexions en cuivre d'une pression de service pouvant atteindre 4,5 MPa	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8482 10 10 *ex 8482 10 90	40 30	Roulement à billes: — d'un diamètre intérieur de 3 mm ou plus, — d'un diamètre extérieur n'excédant pas 100 mm, — d'une largeur n'excédant pas 40 mm, — avec ou sans pare-poussière, destiné à être utilisé dans la fabrication de systèmes de direction à entraînement par courroie de moteurs, de systèmes de direction électriques, d'appareils de direction ou de vis d'assemblage à billes pour appareils de direction ⁽²⁾	0 %	p/st	31.12.2019
*ex 8483 30 32 *ex 8483 30 38	20 50	Boîtier de palier cylindrique du type utilisé dans les turbocompresseurs: — en fonte grise (fonderie de précision) conforme à la norme DIN EN 1561, — à chambres d'huile, — sans roulements, — d'un diamètre de 50 mm ou plus, mais pas plus de 250 mm, — d'une hauteur de 40 mm ou plus, mais pas plus de 150 mm, — avec ou sans chambres d'eau et raccords	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8483 40 90	20	Transmission hydrostatique — mesurant (sans les arbres) pas plus de 154 mm × 115 mm × 108 mm, — d'un poids n'excédant pas 3,3 kg, — d'une vitesse de rotation maximale de l'arbre d'entrée de 2 700 tr/min mais pas plus de 3 200 tr/min, — dont le couple de l'arbre de sortie n'excède pas 10,4 Nm, — dont la vitesse de rotation de l'arbre de sortie n'excède pas 930 tr/min à une vitesse d'entrée de 2 800 tr/min, et — ayant une plage de températures de fonctionnement allant de - 5 °C ou plus à + 40 °C au maximum destinée à être utilisée dans la fabrication de tondeuses à gazon à main de la position 8433 11 90 ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 8483 40 90	30	<p>Transmission hydrostatique présentant les caractéristiques suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — une réduction de 20,63:1 ou plus mais pas plus de 22,68:1, — une vitesse d'entrée d'au moins 1 800 tr/min en charge et pas plus de 3 000 tr/min à vide, — un couple de sortie continu de 142 Nm ou plus mais pas plus de 156 Nm, — un couple de sortie intermittent de 264 Nm ou plus mais pas plus de 291 Nm, — un diamètre de l'arbre de l'essieu de 19,02 mm ou plus mais pas plus de 19,06 mm, — avec ou sans ventilateur turbine ou avec une poulie avec ventilateur turbine intégré <p>destinée à être utilisée dans la fabrication de tondeuses à gazon autopropulsées équipées d'un siège de la sous-position 8433 11 51 et de tracteurs de la sous-position 8701 91 90, dont la fonction principale est celle d'une tondeuse à gazon ⁽²⁾</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8501 10 99	60	<p>Moteur à courant continu:</p> <ul style="list-style-type: none"> — d'une vitesse de rotation comprise entre 3 500 tours/mn et 5 000 tours/mn en charge et jusqu'à 6 500 tr/min à vide, — d'une tension d'alimentation comprise entre 100 volts et 240 volts en courant continu <p>destiné à la fabrication de friteuse électrique ⁽²⁾</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8501 20 00	30	<p>Moteur universel CA/CC:</p> <ul style="list-style-type: none"> — d'une puissance nominale de 1,2 kW, — avec une tension d'alimentation de 230 V, et — muni d'un frein moteur, — assemblé à un réducteur avec arbre de sortie, contenu dans un boîtier en plastique <p>destiné à être utilisé comme entraînement électrique des lames de tondeuses à gazon ⁽²⁾</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8501 31 00	25	<p>Moteurs à courant continu, sans balai:</p> <ul style="list-style-type: none"> — d'un diamètre extérieur compris entre 80 et 100 mm, 	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
		<ul style="list-style-type: none"> — d'une tension d'alimentation de 12 V, — d'une puissance à 20 °C comprise entre 300 et 750 W, — d'un couple à 20 °C compris entre 2,00 Nm et 7,00 Nm, — d'une vitesse de rotation à 20 °C comprise entre 600 et 3 100 tr/min, — équipés ou non de capteurs de position angulaire du rotor de type résolveur ou à effet Hall, du type utilisé dans les colonnes de direction destinées aux véhicules			
*ex 8501 31 00	75	Groupe moteur à courant continu sans balais comprenant le moteur et la transmission, présentant les caractéristiques suivantes: <ul style="list-style-type: none"> — commande électronique fonctionnant au moyen de capteurs de position à effet Hall, — tension d'entrée de 9 V, mais pas plus de 16 V, — diamètre extérieur du moteur de 70 mm, mais pas plus de 80 mm, — puissance de sortie du moteur de 350 W, mais pas plus de 550 W, — couple de sortie maximal de 50 Nm, mais pas plus de 52 Nm, — vitesse maximale de rotation de sortie de 280 tr/min, mais pas plus de 300 tr/min, — cannelures mâles coaxiales de sortie d'un diamètre extérieur de 20 mm (+/- 1 mm), avec 17 dents d'une longueur minimale de 25 mm (+/- 1 mm), et — distance entre les bases des cannelures de 119 mm (+/- 1 mm) destiné à la fabrication de véhicules tout terrain ou utilitaires ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2021
*ex 8501 31 00 *ex 8501 32 00	78 75	Moteur à courant continu, convenant à l'automobile, sans balais, à excitation permanente, présentant les caractéristiques suivantes: <ul style="list-style-type: none"> — d'un régime spécifié de maximum 4 100 tr/min, — d'une puissance minimale de 400 W, mais pas plus de 1,3 kW (à 12 V), — dont le diamètre de la bride est de 90 mm ou plus mais pas plus de 150 mm, — dont la longueur, mesurée du début de l'arbre à son extrémité extérieure, n'excède pas 200 mm, 	0 %	—	31.12.2020

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
		<ul style="list-style-type: none"> — dont la longueur du carter, mesurée de la bride à son extrémité extérieure, n'excède pas 160 mm, — dont le carter en aluminium moulé sous pression comporte au maximum deux éléments (carter de base comprenant les composants électriques et bride avec au minimum 2 et au maximum 6 points de vissage), avec ou sans raccordement d'étanchéité (rainure avec joint torique et graisse de protection), — un stator à dent unique en forme de T avec enroulement concentré sur bobine unique, avec une topologie 12/8, et — des aimants superficiels 			
*ex 8501 62 00	30	<p>Système avec piles à combustible</p> <ul style="list-style-type: none"> — comprenant au moins des piles à combustible à acide phosphorique (type: PAFC) — dans un boîtier avec une gestion de l'eau intégrée et un traitement des gaz — destiné à la fourniture d'énergie fixe permanente 	0 %	—	31.12.2022
*ex 8503 00 99	40	<p>Membranes pour piles à combustible, en rouleaux ou en feuilles, d'une largeur de 150 cm ou moins, du type utilisé exclusivement pour la fabrication de piles à combustible de la position 8501</p>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8504 31 80	40	<p>Transformateurs électriques</p> <ul style="list-style-type: none"> — d'une puissance inférieure ou égale à 1 kVA — sans prises ni câbles <p>destinés à être utilisés dans les décodeurs et les téléviseurs (2)</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8504 40 82	40	<p>Circuit imprimé pourvu d'un redresseur de pont ainsi que d'autres composants actifs et passifs et présentant:</p> <ul style="list-style-type: none"> — deux douilles de sortie; — deux douilles d'entrée pouvant être branchées et utilisées en même temps; — un mode de fonctionnement réglable entre clair et sombre; — une tension d'entrée de 40 V (+ 25 % - 15 %) ou de 42 V (+ 25 % - 15 %) en mode clair et une tension d'entrée de 30 V (± 4 V) en mode sombre ou; — une tension d'entrée de 230 V (+ 20 % - 15 %) en mode clair et une tension d'entrée de 160 V (± 15 %) en mode sombre ou; 	0 %	p/st	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
		<ul style="list-style-type: none"> — une tension d'entrée de 120 V (+ 15 % – 35 %) ou de 42 V (+ 25 % – 15 %) en mode clair et une tension d'entrée de 60 V (\pm 20 %) en mode sombre; — un courant d'entrée qui atteint 80 % de sa valeur nominale dans les 20 ms; — une fréquence d'entrée de 45 Hz ou plus mais n'excédant pas 65 Hz pour 42 V et 230 V et allant de 45 Hz à 70 Hz pour 120 V; — une tension de pointe maximale du courant transitoire ne dépassant pas 250 % du courant transitoire; — une tension de pointe du courant transitoire ne durant pas plus de 100 ms; — une sous-oscillation du courant transitoire n'étant pas inférieure à 50 % du courant d'entrée; — une sous-oscillation du courant transitoire ne durant pas plus de 20 ms; — un courant de sortie pouvant être préréglé; — un courant de sortie qui atteint 90 % de sa valeur nominale préréglée dans les 50 ms; — un courant de sortie qui atteint la valeur zéro dans les 30 ms après la coupure du courant d'entrée; — un statut d'erreur défini en cas de charge excessive ou absente (fonction fin de vie) 			
*ex 8504 40 82	50	<p>Redresseur électrique présentant les caractéristiques suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — une tension d'entrée (courant alternatif) de 100-240 V à une fréquence de 50-60 Hz, — deux tensions de sortie (courant continu) de 9 V ou plus mais pas plus de 12 V et de 396 V ou plus mais pas plus de 420 V, — des câbles de sortie sans connecteurs, et — dans un boîtier en matières plastiques mesurant 110 mm (\pm 0,5 mm) \times 60 mm (\pm 0,5 mm) \times 38 mm (\pm 1 mm) <p>destiné à être utilisé dans la fabrication d'appareils à IPL («lumière intense pulsée») ⁽²⁾</p>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8504 50 95	50	<p>Bobine solénoïde présentant</p> <ul style="list-style-type: none"> — une consommation électrique inférieure ou égale à 6 W, 	0 %	p/st	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
		<ul style="list-style-type: none"> — une résistance d'isolement supérieure à 100 M ohms, et — un trou central mesurant au minimum 11,4 mm et au maximum 11,8 mm 			
*ex 8505 11 00	50	<p>Barreaux de forme spécifique, destinés à servir d'aimants permanents après magnétisation, contenant du néodyme, du fer et du bore, dont les dimensions sont les suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — une longueur égale ou supérieure à 15 mm, mais n'excédant pas 52 mm — une largeur égale ou supérieure à 5 mm, mais n'excédant pas 42 mm, <p>du type utilisé pour la fabrication de servomoteurs électriques destinés à l'automatisation industrielle</p>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8505 11 00	60	<p>Anneaux, tubes, manchons ou colliers en alliage de néodyme, de fer et de bore,</p> <ul style="list-style-type: none"> — de diamètre inférieur ou égal à 45 mm, — de hauteur n'excédant pas 45 mm, <p>du type utilisé pour la fabrication d'aimants permanents, après magnétisation</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8505 19 90	50	<p>Article en ferrite agglomérée, se présentant sous la forme d'un pavé droit, destiné à devenir un aimant permanent après aimantation</p> <ul style="list-style-type: none"> — avec ou sans arêtes biseautées, — d'une longueur de 27 mm ou plus mais pas plus de 32 mm (+/- 0,15 mm), — d'une largeur de 8,5 mm ou plus mais pas plus de 9,5 mm (+ 0,05 mm / - 0,09 mm), — d'une épaisseur de 5,5 mm ou plus mais pas plus de 5,8 mm (+ 0/- 0,2 mm) et — d'un poids de 6,1 g ou plus mais pas plus de 8,3 g 	0 %	—	31.12.2022
*ex 8507 60 00	25	<p>Modules rectangulaires constitutifs de batteries d'accumulateurs électriques lithium-ion rechargeables:</p> <ul style="list-style-type: none"> — d'une longueur de: 352,5 mm (± 1 mm) ou 367,1 mm (± 1 mm), — d'une largeur de: 300 mm (± 2 mm) ou 272,6 mm (± 1 mm), — d'une hauteur de: 268,9 mm (± 1,4 mm) ou 229,5 mm (± 1 mm), 	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
		<ul style="list-style-type: none"> — d'un poids de: 45,9 kg ou 46,3 kg, — d'une capacité de: 75 Ah, et — d'une tension nominale de: 60 V 			
*ex 8507 60 00	50	<p>Modules pour l'assemblage de batteries d'accumulateurs électriques au lithium-ion ayant les caractéristiques suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — une longueur de 298 mm ou plus, mais pas plus de 408 mm, — une largeur de 33,5 mm ou plus, mais pas plus de 209 mm, — une hauteur de 138 mm ou plus, mais pas plus de 228 mm, — un poids de 3,6 kg ou plus, mais pas plus de 17 kg, et — une puissance de 458 Wh ou plus mais pas plus de 2 158 Wh 	0 %	—	31.12.2022
*ex 8507 60 00	53	<p>Batteries d'accumulateurs électriques au lithium-ion ou module rechargeables:</p> <ul style="list-style-type: none"> — d'une longueur comprise entre 1 203 et 1 297 mm, — d'une largeur comprise entre 282 et 772 mm, — d'une hauteur comprise entre 792 et 839 mm, — d'un poids compris entre 253 et 293 kg, — d'une puissance comprise entre 22 et 26 kWh, et — sous forme de 24 ou 48 modules 	0 %	—	31.12.2022
*ex 8511 30 00	55	<p>Bobine d'allumage:</p> <ul style="list-style-type: none"> — d'une longueur de 50 mm ou plus, mais pas plus de 200 mm, — d'une température de fonctionnement de -40 °C ou plus mais pas plus de + 140 °C, et — d'une tension de fonctionnement de 9 V ou plus mais pas plus de 16 V, — avec ou sans câble de raccordement, <p>utilisé dans la construction de véhicules automobiles du chapitre 87 (?)</p>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8516 90 00	70	<p>Cuve:</p> <ul style="list-style-type: none"> — comportant des orifices latéraux et un orifice central, — constitué d'aluminium recuit, — avec un revêtement en céramique résistant à haute température de plus de 200°C <p>destinée à la fabrication de friteuse électrique (?)</p>	0 %	p/st	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 8518 29 95	30	Haut-parleurs: — d'une impédance de 3 Ω ou plus mais n'excédant pas 16 Ω , — d'une puissance nominale de 2 W ou plus mais n'excédant pas 20 W, — avec ou sans arc plastique, et — avec ou sans câble équipé de connecteurs, du type utilisé pour la fabrication de postes de télévision et de moniteurs vidéo	0 %	—	31.12.2022
*ex 8526 91 20	30	Unité de commande du système d'appels d'urgence contenant le module GSM et GPS, destinée à être utilisée dans la construction des marchandises du chapitre 87 ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2019
*ex 8529 90 65	75	Modules comprenant au moins des puces semiconductrices pour: — la production d'impulsions de synchronisation pour l'adressage des pixels, ou — pour commander l'adressage des pixels	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8529 90 92	70	Cadre de fixation et de recouvrement de forme rectangulaire — en alliage d'aluminium contenant du silicium et du magnésium, — d'une longueur de 500 mm ou plus, mais n'excédant pas 2 200 mm, — d'une largeur de 300 mm ou plus, mais n'excédant pas 1 500 mm, destiné à la fabrication de téléviseurs	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8536 69 90	51	Connecteurs de type SCART (péritel), intégrés dans un boîtier en matière plastique ou métallique, présentant 21 broches sur 2 rangées, destinés à la fabrication de produits relevant des positions 8521 et 8528 ⁽²⁾	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8536 69 90	88	Connecteurs et interfaces femelles Secure Digital (SD), CompactFlash, «Smart Card» et «modules à interface commune (cartes)», du type utilisé pour souder sur les cartes de circuit imprimé, destinés au raccordement d'appareils et de circuits électriques et à la commutation ou à la protection de circuits électriques dont la tension n'excède pas 1 000 V	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8536 90 95	40	Rivets de contact: — en cuivre — avec revêtement en alliage nickel-argent (AgNi10) ou en argent contenant en poids 11,2 % (\pm 1,0 %) d'oxyde d'étain et d'oxyde d'indium, conjointement	0 %	p/st	31.12.2020

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
		<ul style="list-style-type: none"> — d'une épaisseur de revêtement de 0,3 mm (- 0/+ 0,015 mm) — même dorés 			
*ex 8537 10 91	70	<p>Commande à mémoire programmable d'une tension n'excédant pas 1 000 V, permettant de faire fonctionner un moteur à combustion et/ou différents actionneurs fonctionnant avec un moteur à combustion, comprenant au moins</p> <ul style="list-style-type: none"> — un circuit imprimé pourvu d'éléments actifs et passifs, — un boîtier en aluminium, et — de multiples connecteurs 	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8544 20 00	30	<p>Câble de raccordement d'antenne destiné à la transmission du signal radio analogique (AM/FM) avec ou sans signal GPS, comportant:</p> <ul style="list-style-type: none"> — un câble coaxial, — au moins deux connecteurs, et — au moins 3 pattes d'attache en matière plastique pour la fixation au tableau de bord <p>du type utilisé pour la fabrication de marchandises du chapitre 87</p>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8544 30 00	35	<p>Faisceau de câbles:</p> <ul style="list-style-type: none"> — d'une tension de fonctionnement de 12 V, — enveloppé dans du ruban et recouvert d'une gaine annelée en matière plastique, — contenant 16 brins ou plus, tous équipés de bornes à étamer ou à garnir de connecteurs, <p>destiné à la fabrication de véhicules tout-terrain ou utilitaires ⁽²⁾</p>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8544 30 00 *ex 8544 42 90	85 65	<p>Câble d'extension à deux conducteurs équipé de deux connecteurs, incluant au minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> — un œillet en caoutchouc, — un support de fixation métallique, <p>du type utilisé pour connecter les capteurs de vitesse dans la fabrication de marchandises relevant du chapitre 87</p>	0 %	p/st	31.12.2020
*ex 8548 10 29	10	Accumulateurs électriques usagés aux ions de lithium ou au nickel métal hydrure	0 %	—	31.12.2018
*ex 8708 40 20	30	<p>Boîte de vitesse automatique avec convertisseur de couple hydraulique:</p> <ul style="list-style-type: none"> — comportant au moins huit vitesses, 	0 %	—	31.12.2022

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
		<ul style="list-style-type: none"> — pour un couple de moteur d'au moins 300 Nm, et — pour une installation transversale ou longitudinale destinée à être utilisée dans la construction de véhicules automobiles du chapitre 8703 ⁽²⁾			
*ex 8708 40 20 *ex 8708 40 50	40 30	Ensemble boîte de transmission à une ou deux entrées et au moins trois sorties, logé dans un carter en fonte d'aluminium, dont les dimensions globales (hors arbres) n'excèdent pas 455 mm (largeur) × 462 mm (hauteur) × 680 mm (longueur), équipé au minimum: <ul style="list-style-type: none"> — d'un arbre de sortie à pignons extérieurs, — d'un commutateur rotatif indiquant la position de l'engrenage, et — de la possibilité d'insérer un différentiel, destiné à la fabrication de véhicules tout terrain ou utilitaires ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2021
*ex 8708 50 20 *ex 8708 50 99 *ex 8708 99 10 *ex 8708 99 97	40 30 70 80	Carter d'engrenage (transmission) à entrée simple et à double sortie, dans un boîtier en aluminium moulé, dont les dimensions globales n'excèdent pas 148 mm (± 1 mm) × 213 mm (± 1 mm) × 273 mm (± 1 mm), comprenant au moins: <ul style="list-style-type: none"> — deux embrayages électromagnétiques unidirectionnels dans un boîtier, travaillant de manière opposée, — un arbre d'entrée ayant un diamètre extérieur de 24 mm (± 1 mm), se terminant par une cannelure à 22 dents, et — une bague de sortie coaxiale, d'un diamètre intérieur de 22 mm ou plus mais pas plus de 30 mm, se terminant par une cannelure à 22 dents ou plus mais pas plus de 28 dents, destiné à être utilisé dans la fabrication de véhicules tout terrain ou utilitaires ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2021
*ex 8708 93 10 *ex 8708 93 90	30 30	Embrayage centrifuge mécanique destiné à être utilisé avec une courroie élastomérique dans un environnement sec par transmission variable continue (CVT), équipé: <ul style="list-style-type: none"> — d'éléments qui activent l'embrayage à une vitesse de rotation donnée et génèrent ainsi la force centrifuge, — d'un arbre se terminant par un cône à au moins 5 degrés mais pas plus de 6 degrés, 	0 %	—	31.12.2021

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
		— de 3 masselottes, et — d'1 ressort de compression destiné à la fabrication de véhicules tout terrain ou utilitaires ⁽²⁾			
*ex 8708 99 97	85	Éléments intérieurs ou extérieurs galvanisés, constitués: — d'un copolymère d'acrylonitrile-butadiène-styrène (ABS), mélangé ou non à du polycarbonate, — de couches de cuivre, de nickel et de chrome, destinés à la fabrication de parties de véhicules à moteur des positions 8701 à 8705 ⁽²⁾	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 9001 20 00	10	Matériau consistant en un film polarisant, se présentant ou non en rouleau, renforcé d'un côté ou des deux côtés par un matériau transparent, comportant ou non une couche adhésive, recouvert sur une des faces ou sur les deux d'une pellicule de protection	0 %	—	31.12.2022
*ex 9001 50 41 *ex 9001 50 49	40 40	Verre de lunetterie correcteur non détouré, organique, ouvert sur les deux faces, destiné à faire l'objet d'un traitement (revêtement, coloration, usinage des bords, montage ou tout autre traitement substantiel) en vue de son utilisation dans la fabrication de lunettes correctrices ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2022
*ex 9001 90 00	25	Éléments optiques non montés fabriqués à partir de verre de chalcogénures moulé transmettant dans l'infrarouge, ou d'une combinaison de verre de chalcogénures transmettant dans l'infrarouge et d'un autre matériau pour lentille	0 %	—	31.12.2018
*ex 9002 11 00	20	Objectifs — dont les dimensions n'excèdent pas 80 mm × 55 mm × 50 mm, — présentant une résolution d'au moins 160 lignes/mm, et — ayant un facteur de zoom de 18 comme utilisés dans la production de visualiseurs ou de caméras destinées à la transmission d'images en direct	0 %	—	31.12.2022
*ex 9002 11 00	40	Objectifs — dont les dimensions n'excèdent pas 125 mm × 65 mm × 65 mm, — présentant une résolution d'au moins 125 lignes/mm, et — ayant un facteur de zoom de 16 comme utilisés dans la production de visualiseurs ou de caméras destinées à la transmission d'images en direct	0 %	—	31.12.2018

Code NC	TARIC	Désignation des marchandises	Taux des droits autonomes	Unité supplémentaire	Date prévue de l'examen obligatoire
*ex 9002 11 00	85	Bloc de lentilles offrant: — un champ de vision horizontal de 50 degrés ou plus mais pas plus de 200 degrés, — une distance focale de 1,16 mm ou plus mais pas plus de 5,45 mm, — une ouverture relative de F/2,0 ou plus mais pas plus de F/2,6, et — un diamètre de 5 mm ou plus mais pas plus de 18,5 mm utilisé pour la fabrication d'appareils photographiques automatiques CMOS ⁽²⁾	0 %	—	31.12.2019
*ex 9002 90 00	40	Lentilles montées fabriquées à partir de verre de chalcogénures transmettant dans l'infrarouge ou d'une combinaison de verre de chalcogénures transmettant dans l'infrarouge et d'un autre matériau pour lentille	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 9032 89 00	40	Régulateur de vanne numérique assurant la régulation de liquides et de gaz	0 %	p/st	31.12.2022

⁽²⁾ La suspension des droits est subordonnée à la surveillance douanière de la destination particulière conformément à l'article 254 du règlement (UE) no 952/2013 du Parlement européen et du Conseil du 9 octobre 2013 établissant le code des douanes de l'Union (JO L 269 du 10.10.2013, p. 1).

⁽³⁾ Seul le droit ad valorem est suspendu. Le droit spécifique continue de s'appliquer.

⁽⁴⁾ Une surveillance des importations de marchandises couvertes par cette suspension tarifaire est mise en place conformément à la procédure prévue aux articles 55 et 56 du règlement d'exécution (UE) 2015/2447 de la Commission du 24 novembre 2015 établissant les modalités d'application de certaines dispositions du règlement (UE) no 952/2013 du Parlement européen et du Conseil établissant le code des douanes de l'Union (JO L 343 du 29.12.2015, p. 558).

* Mesure nouvellement introduite ou mesure dont les conditions ont été modifiées.

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2017/2468 DE LA COMMISSION**du 20 décembre 2017****établissant les exigences administratives et scientifiques applicables aux aliments traditionnels en provenance de pays tiers conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission ⁽¹⁾, et notamment son article 20 et son article 35, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) 2015/2283 fixe des règles pour la mise sur le marché et l'utilisation des nouveaux aliments au sein de l'Union.
- (2) Conformément à l'article 20 du règlement (UE) 2015/2283, la Commission est tenue d'adopter des actes d'exécution établissant les exigences administratives et scientifiques applicables aux aliments traditionnels en provenance de pays tiers.
- (3) Sans préjudice des articles 5, 15 et 16 du règlement (UE) 2015/2283, la Commission devrait vérifier si la notification relève du champ d'application dudit règlement et la validité de la notification ou de la demande.
- (4) Les notifications visées à l'article 14 du règlement (UE) 2015/2283 devraient contenir des informations et une documentation scientifique suffisantes pour permettre à la Commission de vérifier leur validité et aux États membres et à l'Autorité d'évaluer l'historique d'utilisation sûre de l'aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers.
- (5) Les demandes visées à l'article 16 du règlement (UE) 2015/2283 devraient contenir des informations et une documentation scientifique suffisantes pour permettre à la Commission de vérifier leur validité et à l'Autorité de procéder à des évaluations complètes des risques.
- (6) Lorsque le demandeur soumet une notification ou une demande en vue de l'ajout, de la suppression ou de la modification des conditions d'utilisation, spécifications, exigences en matière d'étiquetage supplémentaire ou exigences en matière de surveillance consécutive à la mise sur le marché d'un aliment traditionnel autorisé en provenance d'un pays tiers, il peut ne pas être nécessaire qu'il fournisse toutes les données requises pour l'évaluation de la sécurité lorsqu'il apporte une justification vérifiable appropriée.
- (7) L'échange d'informations entre la Commission, les États membres et l'Autorité devrait permettre que des objections de sécurité dûment motivées soient soumises à la Commission le cas échéant.
- (8) L'avis de l'Autorité devrait fournir des informations suffisantes pour apprécier si l'utilisation proposée de l'aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers est sûre pour les consommateurs.
- (9) Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (UE) 2015/2283, la Commission est tenue d'adopter des actes d'exécution établissant les exigences visées à l'article 20 dudit règlement.
- (10) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

⁽¹⁾ JOL 327 du 11.12.2015, p. 1.

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Champ d'application et objet

Le présent règlement établit des règles pour la mise en œuvre de l'article 20 du règlement (UE) 2015/2283 en ce qui concerne les exigences administratives et scientifiques applicables aux aliments traditionnels en provenance de pays tiers et des mesures transitoires visées à l'article 35, paragraphe 3, dudit règlement.

Il s'applique aux notifications et aux demandes visées aux articles 14 et 16 du règlement (UE) 2015/2283.

Article 2

Définitions

Outre les définitions figurant aux articles 2 et 3 du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil (1) et à l'article 3 du règlement (UE) 2015/2283, les définitions suivantes s'appliquent:

- a) «notification»: un dossier distinct contenant les informations et les données scientifiques soumises conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2015/2283;
- b) «demande»: un dossier distinct contenant les informations et les données scientifiques soumises conformément à l'article 16 du règlement (UE) 2015/2283.

Article 3

Structure, contenu et présentation d'une notification

1. Une notification est soumise à la Commission par voie électronique et se compose des éléments suivants:

- a) une lettre d'envoi;
- b) un dossier technique;
- c) un résumé du dossier.

2. La lettre d'envoi visée au paragraphe 1, point a), est établie conformément au modèle figurant à l'annexe I.

3. Le dossier technique visé au paragraphe 1, point b), contient:

- a) les données administratives fournies en application de l'article 5;
- b) les données scientifiques fournies en application de l'article 6.

4. Lorsque le demandeur soumet une notification en vue de la modification des conditions d'utilisation, spécifications, exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire ou exigences en matière de surveillance consécutive à la mise sur le marché d'un aliment traditionnel autorisé en provenance d'un pays tiers, il peut ne pas être nécessaire qu'il fournisse toutes les données requises en application de l'article 6 lorsqu'il apporte une justification vérifiable expliquant l'absence d'incidence des modifications proposées sur les résultats de l'évaluation de la sécurité existante.

5. Le résumé du dossier visé au paragraphe 1, point c), fournit la preuve que l'utilisation d'un aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers remplit les conditions fixées à l'article 7 du règlement (UE) 2015/2283.

Article 4

Structure, contenu et présentation d'une demande

1. Une demande est soumise à la Commission par voie électronique et se compose des éléments suivants:

- a) une lettre d'envoi;
- b) un dossier technique;
- c) un résumé du dossier;
- d) les objections de sécurité dûment motivées visées à l'article 15, paragraphe 2, du règlement (UE) 2015/2283;
- e) la réponse du demandeur aux objections de sécurité dûment motivées.

(1) Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

2. La lettre d'envoi visée au paragraphe 1, point a), est établie conformément au modèle figurant à l'annexe II.
3. Le dossier technique visé au paragraphe 1, point b), contient:
 - a) les données administratives fournies en application de l'article 5;
 - b) les données scientifiques fournies en application de l'article 6.
4. Lorsque le demandeur soumet une demande en vue de la modification des conditions d'utilisation, spécifications, exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire ou exigences en matière de surveillance consécutive à la mise sur le marché d'un aliment traditionnel autorisé en provenance d'un pays tiers, il peut ne pas être nécessaire qu'il fournisse toutes les données requises en application de l'article 6 lorsqu'il apporte une justification vérifiable expliquant l'absence d'incidence des modifications proposées sur les résultats de l'évaluation de la sécurité existante.
5. Le résumé du dossier visé au paragraphe 1, point c), fournit la preuve que l'utilisation d'un aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers remplit les conditions fixées à l'article 7 du règlement (UE) 2015/2283.

Article 5

Données administratives à fournir dans une notification ou une demande

Outre les informations prévues à l'article 14 du règlement (UE) 2015/2283, les notifications et les demandes incluent les données administratives suivantes:

- a) le nom, l'adresse et les coordonnées de la personne en charge du dossier autorisée à communiquer au nom du demandeur avec la Commission;
- b) la date de soumission du dossier;
- c) la table des matières du dossier;
- d) une liste détaillée des documents joints au dossier, y compris les références aux titres, volumes et pages;
- e) la liste des éléments du dossier devant faire l'objet d'un traitement confidentiel conformément à l'article 23 du règlement (UE) 2015/2283 et aux règles énoncées à l'annexe III du présent règlement.

Article 6

Données scientifiques à fournir dans une notification ou une demande

1. Le dossier soumis à l'appui d'une notification ou d'une demande d'autorisation d'un aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers permet d'évaluer l'historique d'utilisation sûre de l'aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers.
2. Le demandeur fournit une copie de la documentation relative à la procédure suivie lors de la collecte des données.
3. Le demandeur fournit une description de la stratégie d'évaluation de la sécurité et justifie l'inclusion et l'exclusion de certaines études ou informations.
4. Le demandeur propose une conclusion générale concernant la sécurité des utilisations proposées de l'aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers. L'évaluation générale du risque pour la santé des personnes est effectuée compte tenu de l'exposition humaine connue ou probable.

Article 7

Vérification de la validité d'une notification

1. Dès réception d'une notification d'un aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers, la Commission vérifie sans retard si l'aliment concerné relève du champ d'application du règlement (UE) 2015/2283 et si la notification remplit les exigences visées aux articles 3, 5 et 6 du présent règlement.
2. La Commission peut demander des informations supplémentaires au demandeur pour ce qui est de la validité de la notification et informe le demandeur du délai dans lequel ces informations doivent être fournies.
3. Par dérogation au paragraphe 1 du présent article et sans préjudice de l'article 14 du règlement (UE) 2015/2283, une notification peut être considérée comme valable même si elle ne contient pas tous les éléments requis en vertu des articles 3, 5 et 6 du présent règlement, dès lors que le demandeur a fourni une justification vérifiable pour chaque élément manquant.

4. La Commission informe le demandeur, les États membres et l'Autorité des raisons pour lesquelles la notification n'est pas considérée comme valable.

Article 8

Vérification de la validité d'une demande

1. Dès réception d'une demande d'autorisation d'un aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers, la Commission vérifie sans retard si la demande satisfait aux exigences des articles 4 à 6.

2. La Commission peut demander des informations supplémentaires au demandeur sur des aspects concernant la validité de la demande et informe le demandeur du délai dans lequel ces informations doivent être fournies.

3. Par dérogation au paragraphe 1 du présent article et sans préjudice de l'article 16 du règlement (UE) 2015/2283, une demande peut être considérée comme valable même si elle ne contient pas tous les éléments requis en vertu des articles 4 à 6 du présent règlement, dès lors que le demandeur a fourni une justification vérifiable pour chaque élément manquant.

4. La Commission informe le demandeur, les États membres et l'Autorité des raisons pour lesquelles la demande est considérée comme valable ou non. Si la demande n'est pas considérée comme valable, la Commission indique les raisons pour lesquelles elle n'est pas valable.

Article 9

Objections de sécurité dûment motivées

1. Dès réception d'une notification valable, la concertation entre la Commission, les États membres et l'Autorité peut être effectuée au cours des trois premiers mois de la période prévue par l'article 15, paragraphe 2, du règlement (UE) 2015/2283.

2. Les objections de sécurité dûment motivées soumises par un État membre ou par l'Autorité à la Commission conformément à l'article 15, paragraphe 2, du règlement (UE) 2015/2283 comprennent les informations suivantes:

- a) le nom et la description de l'aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers;
- b) une déclaration scientifique indiquant pourquoi l'aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers peut présenter un risque en matière de sécurité pour la santé humaine.

Article 10

Informations devant figurer dans l'avis de l'Autorité

1. L'avis de l'Autorité contient les informations suivantes:

- a) l'identité et la caractérisation de l'aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers;
- b) l'évaluation de l'historique d'utilisation sûre dans un pays tiers;
- c) une évaluation générale des risques établissant si possible la sécurité de l'aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers et mettant en évidence d'éventuelles incertitudes et limites;
- d) des conclusions.

2. La Commission peut requérir des informations complémentaires dans la demande d'avis qu'elle adresse à l'Autorité.

Article 11

Mesures transitoires

Les notifications visées à l'article 35, paragraphe 2, du règlement (UE) 2015/2283 sont soumises à la Commission au plus tard le 1^{er} janvier 2019.

*Article 12***Entrée en vigueur et application**

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 20 décembre 2017.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE I

**Modèle de lettre d'envoi accompagnant la notification d'un aliment traditionnel en provenance
d'un pays tiers conformément aux exigences de l'article 14 du règlement (UE) 2015/2283**

COMMISSION EUROPÉENNE

Direction générale

Direction

Unité

Date:

Objet: Notification en vue de l'autorisation d'un aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers conformément au règlement (UE) 2015/2283

(Veuillez indiquer clairement votre choix en cochant une des cases.)

- Notification en vue de l'autorisation d'un nouvel aliment traditionnel.
- Notification en vue de l'ajout, de la suppression ou de la modification des conditions d'utilisation d'un aliment traditionnel déjà autorisé. Veuillez indiquer la référence de la notification.
- Notification en vue de l'ajout, de la suppression ou de la modification des spécifications d'un aliment traditionnel déjà autorisé. Veuillez indiquer la référence de la notification.
- Notification en vue de l'ajout, de la suppression ou de la modification des exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire d'un aliment traditionnel déjà autorisé. Veuillez indiquer la référence de la notification.
- Notification en vue de l'ajout, de la suppression ou de la modification des exigences en matière de surveillance consécutive à la mise sur le marché d'un aliment traditionnel déjà autorisé. Veuillez indiquer la référence de la notification.

Le ou les demandeurs ou leur(s) représentant(s) dans l'Union

[nom(s), adresse(s)]

.....

introduit(en)t la présente notification afin de mettre à jour la liste de l'Union des nouveaux aliments.

Identité de l'aliment traditionnel:

.....

Confidentialité ⁽¹⁾. Le cas échéant, indiquez si la demande comprend des données confidentielles conformément à l'article 23 du règlement (UE) 2015/2283.

- Oui
- Non

Catégories d'aliments, conditions d'utilisation et exigences en matière d'étiquetage

Catégorie d'aliments	Conditions d'utilisation particulières	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire
—		

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur, à l'assurance de ma considération distinguée.

Signature

⁽¹⁾ Les demandeurs devraient utiliser le format établi à l'annexe III pour indiquer les informations qu'ils souhaitent voir traiter de manière confidentielle et devraient fournir tous les détails nécessaires pour étayer la demande de confidentialité.

Pièces jointes:

- Dossier technique complet
 - Résumé du dossier
 - Liste des éléments du dossier faisant l'objet d'une demande de traitement confidentiel et justification vérifiable de cette demande
 - Copie des données administratives du ou des demandeurs
-

ANNEXE II

Modèle de lettre d'envoi accompagnant la demande d'un aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers conformément aux exigences de l'article 16 du règlement (UE) 2015/2283

COMMISSION EUROPÉENNE

Direction générale

Direction

Unité

Date:

Objet: Demande d'autorisation d'un aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers conformément aux exigences de l'article 16 du règlement (UE) 2015/2283

Le ou les demandeurs ou leur(s) représentant(s) dans l'Union

[nom(s), adresse(s)]

.....

.....

.....

introdui(sen)t la présente demande afin de mettre à jour la liste de l'Union des nouveaux aliments.

Identité de l'aliment traditionnel:

.....

.....

Confidentialité ⁽¹⁾. Le cas échéant, indiquez si la demande comprend des données confidentielles conformément à l'article 23 du règlement (UE) 2015/2283. Oui Non

Catégories d'aliments, conditions d'utilisation et exigences en matière d'étiquetage

Catégorie d'aliments	Conditions d'utilisation particulières	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur, à l'assurance de ma considération distinguée.

Signature

Pièces jointes:

 Demande complète Résumé de la demande Liste des éléments de la demande faisant l'objet d'une demande de traitement confidentiel et justification vérifiable de cette demande Données documentées relatives aux objections de sécurité dûment motivées Copie des données administratives du ou des demandeurs

⁽¹⁾ Les demandeurs devraient utiliser le format établi à l'annexe III pour indiquer les informations qu'ils souhaitent voir traiter de manière confidentielle et devraient fournir tous les détails nécessaires pour étayer la demande de confidentialité.

ANNEXE III

Justification de la demande de traitement confidentiel des informations

La présente annexe est mise à jour pendant la procédure de notification ou de demande chaque fois qu'un demandeur présente une demande de traitement confidentiel des informations.

Lorsque le procédé de production contient des données confidentielles, un résumé non confidentiel de ce procédé est fourni.

Informations dont le traitement confidentiel est demandé	Justification
<i>Section x.y (soumise le AAAA/MM/JJ)</i>	
<i>Annexe X (soumise le AAAA/MM/JJ)</i>	
<i>Section x.y. (soumise le AAAA/MM/JJ)</i>	
<i>Annexe X (soumise le AAAA/MM/JJ)</i>	

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2017/2469 DE LA COMMISSION**du 20 décembre 2017****établissant les exigences administratives et scientifiques applicables aux demandes visées à l'article 10 du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission ⁽¹⁾, et notamment son article 13 et son article 35, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) 2015/2283 fixe des règles pour la mise sur le marché et l'utilisation des nouveaux aliments au sein de l'Union.
- (2) Conformément à l'article 13 du règlement (UE) 2015/2283, la Commission est tenue d'adopter des actes d'exécution établissant les exigences administratives et scientifiques applicables aux demandes visées à l'article 10, paragraphe 1, dudit règlement.
- (3) Sans préjudice des articles 5 et 10 du règlement (UE) 2015/2283, la Commission devrait vérifier si la demande relève du champ d'application dudit règlement et la validité de cette demande.
- (4) Les demandes visées à l'article 10, paragraphe 1, du règlement (UE) 2015/2283 devraient contenir des informations et une documentation scientifique suffisantes pour permettre à la Commission de vérifier leur validité et à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après dénommée l'«Autorité») de procéder à des évaluations complètes des risques des nouveaux aliments.
- (5) Les demandes devraient comprendre une description détaillée de la stratégie d'évaluation de la sécurité, les données brutes, des informations sur la pertinence du matériel d'essai utilisé dans les études toxicologiques, ainsi que les méthodes d'essai pour la détection et la caractérisation des nanomatériaux manufacturés.
- (6) L'expérience a montré que, dans certains cas, on peut raisonnablement s'attendre à ce qu'un nouvel aliment destiné à un groupe déterminé de la population soit également consommé par d'autres groupes de population, et que des mesures de gestion des risques peuvent être nécessaires pour atténuer les risques potentiels pour la santé de ces autres groupes de population. Par conséquent, des informations suffisantes devraient être fournies dans la demande pour permettre d'évaluer les risques pour ces groupes de population.
- (7) Lorsque le demandeur introduit une demande en vue de l'ajout, de la suppression ou de la modification des conditions d'utilisation, spécifications, exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire ou exigences en matière de surveillance consécutive à la mise sur le marché d'un nouvel aliment autorisé, il peut ne pas être nécessaire qu'il fournisse toutes les données requises pour l'évaluation des risques lorsqu'il apporte une justification vérifiable.
- (8) Afin de garantir que les essais toxicologiques sont réalisés dans le respect de certaines règles, il convient qu'ils soient effectués conformément aux règles énoncées dans la directive 2004/10/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾. Lorsque ces essais sont effectués en dehors du territoire de l'Union, il convient qu'ils respectent les principes de bonnes pratiques de laboratoire de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) ⁽³⁾.
- (9) L'avis de l'Autorité devrait fournir des informations suffisantes pour apprécier si l'utilisation envisagée du nouvel aliment est sûre pour les consommateurs.

⁽¹⁾ JO L 327 du 11.12.2015, p. 1.

⁽²⁾ Directive 2004/10/CE du Parlement européen et du Conseil du 11 février 2004 concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives à l'application des principes de bonnes pratiques de laboratoire et au contrôle de leur application pour les essais sur les substances chimiques (JO L 50 du 20.2.2004, p. 44).

⁽³⁾ «Les principes de bonnes pratiques de laboratoire» (dans la version révisée en 1997), n° 1 de la série OCDE sur les principes de bonnes pratiques de laboratoire et la vérification du respect de ces principes [ENV/MC/CHEM(98)17].

- (10) Pour pouvoir bénéficier de la protection des données instaurée à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, les demandes de protection des données couvertes par la propriété exclusive devraient être justifiées et toutes les données concernées devaient être conservées dans une partie distincte de la demande.
- (11) Conformément à l'article 35 du règlement (UE) 2015/2283, il y a lieu d'établir des mesures transitoires pour l'entrée en vigueur de ce règlement.
- (12) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Champ d'application et objet

Le présent règlement établit des règles pour la mise en œuvre de l'article 13 du règlement (UE) 2015/2283 en ce qui concerne les exigences administratives et scientifiques applicables aux demandes visées à l'article 10, paragraphe 1, et les mesures transitoires visées à l'article 35, paragraphe 3, dudit règlement.

Article 2

Définitions

Outre les définitions figurant aux articles 2 et 3 du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ et à l'article 3 du règlement (UE) 2015/2283, la définition suivante s'applique:

«demande»: un dossier distinct contenant les informations et les données scientifiques soumises aux fins de l'autorisation d'un nouvel aliment conformément à l'article 10, paragraphe 1, du règlement (UE) 2015/2283.

Article 3

Structure, contenu et présentation d'une demande

1. Une demande est soumise à la Commission par voie électronique et se compose des éléments suivants:
 - a) une lettre d'envoi;
 - b) un dossier technique;
 - c) un résumé du dossier.
2. La lettre d'envoi visée au paragraphe 1, point a), est établie conformément au modèle figurant à l'annexe I.
3. Le dossier technique visé au paragraphe 1, point b), contient:
 - a) les données administratives fournies en application de l'article 4;
 - b) les données scientifiques fournies en application de l'article 5.
4. Lorsque le demandeur soumet une demande en vue de la modification des conditions d'utilisation, spécifications, exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire ou exigences en matière de surveillance consécutive à la mise sur le marché d'un nouvel aliment autorisé, il peut ne pas être nécessaire qu'il fournisse toutes les données requises en application de l'article 5 du présent règlement lorsqu'il apporte une justification vérifiable expliquant l'absence d'incidence des modifications proposées sur les résultats de l'évaluation des risques existants.
5. Outre les informations visées à l'article 10, paragraphe 2, points a), b) et e), du règlement (UE) 2015/2283, le résumé du dossier visé au paragraphe 1, point c), du présent article expose les raisons pour lesquelles l'utilisation du nouvel aliment est conforme aux conditions énoncées à l'article 7 du règlement (UE) 2015/2283.

⁽¹⁾ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

*Article 4***Exigences liées aux données administratives**

Outre les informations prévues à l'article 10, paragraphe 2, du règlement (UE) 2015/2283, la demande inclut les données administratives suivantes:

- a) le ou les noms du ou des fabricants du nouvel aliment, s'ils sont différents de ceux du demandeur, son (leur) adresse et ses (leurs) coordonnées;
- b) le nom, l'adresse et les coordonnées de la personne en charge du dossier autorisée à communiquer au nom du demandeur avec la Commission;
- c) la date de soumission du dossier;
- d) la table des matières du dossier;
- e) une liste détaillée des documents joints au dossier, y compris les références aux titres, volumes et pages;
- f) la liste des éléments du dossier devant faire l'objet d'un traitement confidentiel et une justification vérifiable conformément à l'article 23 du règlement (UE) 2015/2283 et aux règles énoncées à l'annexe II du présent règlement. Lorsque le procédé de production comporte des données confidentielles, un résumé non confidentiel de ce procédé est fourni;
- g) les informations et explications étayant l'existence du droit du demandeur de faire référence aux preuves scientifiques ou aux données couvertes par la propriété exclusive conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283. Ces informations sont incluses dans un dossier séparé.

*Article 5***Exigences liées aux données administratives**

1. Le dossier introduit à l'appui d'une demande d'autorisation d'un nouvel aliment permet une évaluation complète des risques de ce nouvel aliment.
2. Lorsque la demande d'autorisation d'un nouvel aliment implique le recours à des nanomatériaux manufacturés, tels qu'ils sont visés à l'article 3, paragraphe 2, point a) viii) et ix), du règlement (UE) 2015/2283, le demandeur fournit les méthodes d'essai pour leur détection et leur caractérisation en conformité avec les exigences de l'article 10, paragraphe 4, dudit règlement.
3. Le demandeur fournit une copie de la documentation relative à la procédure et à la stratégie suivies lors de la collecte des données.
4. Le demandeur fournit une description de la stratégie d'évaluation de la sécurité et de la stratégie d'essai correspondante en matière de toxicologie et justifie l'inclusion ou l'exclusion de certaines études ou informations.
5. Le demandeur fournit, sur demande, les données brutes des études individuelles, publiées ou non, entreprises par lui-même, ou en son nom, à l'appui de sa demande. Ces informations comprennent les données utilisées pour établir les conclusions des études individuelles et les résultats des examens.
6. Lorsqu'il n'est pas possible d'exclure qu'un nouvel aliment destiné à un groupe déterminé de la population soit aussi consommé par d'autres groupes de population, les données de sécurité fournies portent également sur ces groupes.
7. Pour chaque étude biologique ou toxicologique, le demandeur précise si le matériel d'essai est conforme aux spécifications proposées ou existantes. Lorsque le matériel d'essai n'est pas conforme aux spécifications, le demandeur démontre la pertinence de ces données au regard du nouvel aliment à l'examen.

Les études toxicologiques sont réalisées dans des installations conformes aux exigences de la directive 2004/10/CE ou, si elles sont menées en dehors du territoire de l'Union, elles respectent les principes de bonnes pratiques de laboratoire de l'OCDE. Le demandeur fournit la preuve de la conformité avec ces exigences et justifie tout écart par rapport aux protocoles standards.

8. Le demandeur propose une conclusion générale sur la sécurité des utilisations proposées du nouvel aliment. L'évaluation générale du risque pour la santé des personnes est effectuée compte tenu de l'exposition humaine connue ou probable.

*Article 6***Vérification de la validité d'une demande**

1. Dès réception d'une demande, la Commission vérifie sans retard si cette demande relève du champ d'application du règlement (UE) 2015/2283 et si elle remplit les exigences visées à l'article 10, paragraphe 2, du présent règlement.
2. La Commission peut consulter l'Autorité. L'Autorité fournit à la Commission son point de vue sur la question de savoir si la demande remplit les conditions énoncées à l'article 10, paragraphe 2, du règlement (UE) 2015/2283, dans un délai de 30 jours ouvrables.
3. La Commission peut demander des informations supplémentaires au demandeur pour ce qui est de la validité de la demande et convient avec le demandeur du délai dans lequel ces informations doivent être fournies.
4. Par dérogation au paragraphe 1 du présent article et sans préjudice de l'article 10, paragraphe 2, du règlement (UE) 2015/2283, une demande peut être considérée comme valable même si elle ne contient pas tous les éléments requis en vertu des articles 3 à 5 du présent règlement, dès lors que le demandeur a fourni une justification vérifiable appropriée pour chaque élément manquant.
5. La Commission informe le demandeur, les États membres et l'Autorité des raisons pour lesquelles la demande est considérée comme valable ou non. Si la demande n'est pas considérée comme valable, la Commission en indique les raisons.

*Article 7***Informations devant figurer dans l'avis de l'Autorité**

1. L'avis de l'Autorité contient les informations suivantes:
 - a) l'identité du nouvel aliment;
 - b) l'évaluation du procédé de production;
 - c) les données relatives à la composition;
 - d) les spécifications;
 - e) l'historique d'utilisation du nouvel aliment et/ou sa source;
 - f) les utilisations et les doses proposées ainsi que la consommation attendue;
 - g) l'absorption, la distribution, le métabolisme et l'excrétion (ADME);
 - h) les informations nutritionnelles;
 - i) les informations toxicologiques;
 - j) l'allergénicité;
 - k) une évaluation globale des risques présentés par le nouvel aliment dans le cadre des utilisations et des doses proposées, mettant en évidence les incertitudes et limites le cas échéant;
 - l) lorsque l'exposition alimentaire dépasse la valeur recommandée aux fins de la protection de la santé établie dans l'évaluation générale des risques, une évaluation détaillée de l'exposition alimentaire du nouvel aliment, avec indication de la part de l'exposition totale due à chaque catégorie d'aliments ou à chaque denrée alimentaire pour laquelle l'utilisation est autorisée ou a été demandée;
 - m) les conclusions.
2. La Commission peut requérir des informations complémentaires dans la demande d'avis qu'elle adresse à l'Autorité.

*Article 8***Mesures transitoires**

1. Les États membres communiquent à la Commission les listes de demandes visées à l'article 35, paragraphe 1, du règlement (UE) 2015/2283, au plus tard le 1^{er} janvier 2018.

2. Les États membres mettent à disposition de la Commission toutes les informations qu'ils ont reçues sur chaque demande visée au paragraphe 1.
3. Le demandeur met à jour toute demande visée au paragraphe 1 du présent article en vue de se conformer aux exigences énoncées à l'article 10, paragraphe 2, du règlement (UE) 2015/2283 et au présent règlement.
4. Par dérogation, les paragraphes 1 et 2 ne s'appliquent pas aux demandes visées au paragraphe 1 du présent article pour lesquelles un rapport d'évaluation initiale a été transmis à la Commission conformément à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾, au plus tard le 1^{er} janvier 2018, et pour lesquelles aucune objection motivée n'a été présentée concernant la commercialisation du nouvel aliment concerné dans le délai établi à l'article 6, paragraphe 4, dudit règlement.
5. La date limite pour l'introduction des demandes visées à l'article 35, paragraphe 2, du règlement (UE) 2015/2283 est fixée au 1^{er} janvier 2019.

Article 9

Entrée en vigueur et application

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 20 décembre 2017.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires (JO L 43 du 14.2.1997, p. 1).

ANNEXE I

Modèle de lettre d'envoi accompagnant une demande de nouvel aliment

COMMISSION EUROPÉENNE

Direction générale

Direction

Unité

Date:

Objet: Demande d'autorisation d'un nouvel aliment conformément au règlement (UE) 2015/2283.

(Veuillez indiquer clairement votre choix en cochant une des cases.)

- Demande d'autorisation d'un nouvel aliment.
- Demande en vue de l'ajout, de la suppression ou de la modification des conditions d'utilisation d'un nouvel aliment déjà autorisé. Veuillez indiquer la référence de cette autorisation.
- Demande en vue de l'ajout, de la suppression ou de la modification des spécifications d'un nouvel aliment déjà autorisé. Veuillez indiquer la référence de cette autorisation.
- Demande en vue de l'ajout, de la suppression ou de la modification des exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire d'un nouvel aliment déjà autorisé. Veuillez indiquer la référence de cette autorisation.
- Demande en vue de l'ajout, de la suppression ou de la modification des exigences en matière de surveillance consécutive à la mise sur le marché d'un nouvel aliment déjà autorisé. Veuillez indiquer la référence de cette autorisation.

Le ou les demandeurs ou leur(s) représentant(s) dans l'Union

[nom(s), adresse(s) ...]

.....

.....

.....

introduit(en)t la présente demande afin de mettre à jour la liste de l'Union des nouveaux aliments.

Identité du nouvel aliment (il convient de fournir des informations sur l'identité du nouvel aliment, en fonction de la ou des catégories dans lesquelles le nouvel aliment entre):

.....

.....

Confidentialité ⁽¹⁾. Le cas échéant, indiquez si la demande comprend des données confidentielles conformément à l'article 23 du règlement (UE) 2015/2283.

- Oui
- Non

Protection des données ⁽²⁾. Le cas échéant, indiquez si la demande inclut une demande de protection des données couvertes par la propriété exclusive conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283.

- Oui
- Non

⁽¹⁾ Les demandeurs devraient utiliser le format établi à l'annexe II pour indiquer les informations qu'ils souhaitent voir traiter de manière confidentielle et devraient fournir tous les détails nécessaires pour étayer la demande de confidentialité.

⁽²⁾ Le demandeur devrait préciser l'élément ou les éléments de la demande qui inclu(en)t des données couvertes par la propriété exclusive pour lesquelles une protection est demandée, en indiquant clairement la ou les sections ainsi que le ou les numéros de page. Le demandeur devrait fournir une justification/déclaration vérifiable de la revendication de propriété exclusive.

Catégories d'aliments, conditions d'utilisation et exigences en matière d'étiquetage

Catégorie d'aliments	Conditions d'utilisation particulières	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur, à l'assurance de ma considération distinguée.

Signature

Pièces jointes:

- Dossier complet
- Résumé du dossier
- Liste des éléments du dossier faisant l'objet d'une demande de traitement confidentiel et justification vérifiable de cette demande
- Informations à l'appui de la protection des données couvertes par la propriété exclusive liées à la demande de nouvel aliment
- Copie des données administratives du ou des demandeurs

ANNEXE II

Justification de la demande de traitement confidentiel des informations

La présente annexe est mise à jour pendant la procédure de demande chaque fois qu'un demandeur présente une demande de traitement confidentiel des informations.

Lorsque le procédé de production contient des données confidentielles, un résumé non confidentiel de ce procédé est fourni.

Informations dont le traitement confidentiel est demandé	Justification
<i>Section x.y (soumise le AAAA/MM/JJ)</i>	
<i>Annexe X (soumise le AAAA/MM/JJ)</i>	
<i>Section x.y (soumise le AAAA/MM/JJ)</i>	
<i>Annexe X (soumise le AAAA/MM/JJ)</i>	

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2017/2470 DE LA COMMISSION**du 20 décembre 2017****établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission ⁽¹⁾, et notamment son article 8,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) 2015/2283 établit les règles de mise sur le marché et d'utilisation des nouveaux aliments dans l'Union.
- (2) Conformément à l'article 8 du règlement (UE) 2015/2283, il incombe à la Commission d'établir la liste de l'Union des nouveaux aliments autorisés ou notifiés en vertu du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾.
- (3) La liste de l'Union des nouveaux aliments doit s'appliquer sans préjudice des autres dispositions établies par une législation sectorielle spécifique.
- (4) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier***Liste de l'Union des nouveaux aliments autorisés**

La liste de l'Union des nouveaux aliments dont la mise sur le marché dans l'Union est autorisée, prévue à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2015/2283, est établie et figure en annexe au présent règlement.

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 20 décembre 2017.

*Par la Commission**Le président*

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ JO L 327 du 11.12.2015, p. 1.⁽²⁾ Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires (JO L 43 du 14.2.1997, p. 1).

ANNEXE

LISTE DE L'UNION DES NOUVEAUX ALIMENTS

Contenu de la liste

1. La liste de l'Union comprend les tableaux 1 et 2.
2. Le tableau 1 inclut les nouveaux aliments autorisés et comporte les informations suivantes:
 - Colonne 1: Nouvel aliment autorisé
 - Colonne 2: Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé. Cette colonne est subdivisée en deux parties: Catégorie de denrées alimentaires spécifiée et doses ou teneurs maximales
 - Colonne 3: Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire
 - Colonne 4: Autres exigences
3. Le tableau 2 inclut les spécifications concernant les nouveaux aliments et comporte les informations suivantes:
 - Colonne 1: Nouvel aliment autorisé
 - Colonne 2: Spécifications

Tableau 1: Nouveaux aliments autorisés

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Acide N-acétyl-D-neuraminique	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «acide N-acétyl-D-neuraminique»</p> <p>Les compléments alimentaires contenant de l'acide N-acétyl-D-neuraminique portent une mention indiquant que le complément alimentaire ne doit pas être administré aux nourrissons, aux enfants en bas âge et aux enfants de moins de 10 ans qui consomment du lait maternel ou d'autres denrées alimentaires avec adjonction d'acide N-acétyl-D-neuraminique au cours de la même période de vingt-quatre heures.</p>	
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 ⁽¹⁾	0,05 g/l de préparation reconstituée		
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,05 g/kg pour les aliments solides		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des nourrissons et enfants en bas âge auxquels elles sont destinées mais, dans tous les cas, non supérieure aux Doses maximales fixées pour la catégorie mentionnée dans le tableau qui correspond aux produits.		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,2 g/l (boissons) 1,7 g/kg (barres)		
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission ⁽²⁾ .	1,25 g/kg		
	Produits laitiers pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés	0,05 g/l		
	Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation, produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement	0,05 g/l (boissons) 0,4 g/kg (solides)		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Substituts de produits laitiers, y compris les blanchisseurs de boissons	0,05 g/l (boissons) 0,25 g/kg (solides)		
	Barres de céréales	0,5 g/kg		
	Édulcorants de table	8,3 g/kg		
	Boissons à base de fruits et de légumes	0,05 g/l		
	Boissons aromatisées	0,05 g/l		
	Café de spécialité, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion	0,2 g/kg		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE ⁽³⁾	300 mg/jour pour la population générale âgée de plus de 10 ans 55 mg/jour pour les nourrissons 130 mg/jour pour les enfants en bas âge 250 mg/jour pour les enfants de 3 à 10 ans		
Pulpe de fruit séchée d'<i>Adansonia digitata</i> (baobab)	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «pulpe du fruit du baobab»	
Extrait d'<i>Ajuga reptans</i> obtenu à partir de cultures cellulaires	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, d'un extrait similaire des parties aériennes fleuries d' <i>Ajuga reptans</i>		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
L-alanyl-L-glutamine	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, à l'exclusion des denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge			
Huile d'algue extraite de la microalgue <i>Ulkenia</i> sp.	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue <i>Ulkenia</i> sp.»	
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g		
	Barres de céréales	500 mg/100 g		
	Boissons non alcoolisées (y compris boissons lactées)	60 mg/100 ml		
Huile d'<i>Allanblackia</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile d' <i>Allanblackia</i> »	
	Matières grasses à tartiner et pâtes à tartiner à base de crème	20 g/100 g		
Extrait de feuilles d'<i>Aloe macroclada</i> Baker	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, du gel similaire tiré d' <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.		
Huile de krill de l'Antarctique (<i>Euphausia superba</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait lipidique de krill de l'Antarctique (<i>Euphausia superba</i>)»	
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers		
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)</i>		
	Boissons non alcoolisées Boissons à base de lait Substituts de boissons lactées	80 mg/100 ml		
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements	600 mg/100 g		
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 ml		
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g		
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g		
	Barres nutritives/barres de céréales	500 mg/100 g		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 000 mg/jour pour la population en général 450 mg par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas		
	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge régis par le règlement (UE) n° 609/2013	200 mg/100 ml		
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs			
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Huile de krill de l'Antarctique <i>Euphausia superba</i> riche en phospholipides	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est « <i>extrait lipidique de krill de l'Antarctique (Euphausia superba)</i> »	
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers		
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers		
	Boissons non alcoolisées Boissons à base de lait Substituts de boissons lactées	80 mg/100 ml		
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements	600 mg/100 g		
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 ml		
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g		
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g		
	Barres nutritives/barres de céréales	500 mg/100 g		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 000 mg/jour pour la population en général 450 mg par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)</i>		
	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge régis par le règlement (UE) n° 609/2013	200 mg/100 ml		
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs			
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.			
Huile riche en acide arachidonique extraite du champignon <i>Mortierella alpina</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de <i>Mortierella alpina</i> » ou «huile de <i>Mortierella alpina</i> »	
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, pour prématurés	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013		
Huile d'argan extraite d'<i>Argania spinosa</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile d'argan» et, s'il est utilisé comme assaisonnement, l'étiquette porte la mention «huile végétale réservée à l'assaisonnement»	
	Assaisonnement	Non spécifiées		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage alimentaire normal d'huile végétale		
Oléorésine riche en astaxanthine extraite de l'algue <i>Haematococcus pluvialis</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «astaxanthine»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	40-80 mg d'oléorésine par jour, équivalent à ≤ 8 mg d'astaxanthine par jour		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Graines de basilic (<i>Ocimum basilicum</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Jus de fruits et boissons de fruits/légumes mélangés	3 g/200 ml pour l'addition de graines entières de basilic (<i>Ocimum basilicum</i>)		
Extrait de haricot noir fermenté	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de haricot (soja) noir fermenté» ou «extrait de soja fermenté»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	4,5 g/jour		
Lactoferrine bovine	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lactoferrine de lait de vache»	
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, prêtes à la consommation	100 mg/100 ml		
	Denrées alimentaires à base de produits laitiers destinées aux enfants en bas âge (prêtes à la consommation)	200 mg/100 g		
	Préparations à base de céréales (état solide)	670 mg/100 g		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Jusqu'à 3 g/jour, en fonction des besoins de l'individu		
	Boissons à base de lait	200 mg/100 g		
	Mélanges en poudre à base de lait pour boissons (prêtes à consommer)	330 mg/100 g		
	Boissons à base de lait fermenté (boissons au yaourt comprises)	50 mg/100 g		
	Boissons non alcoolisées	120 mg/100 g		
	Produits à base de yaourt	80 mg/100 g		
Produits à base de fromage	2 000 mg/100 g			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Glaces	130 mg/100 g		
	Gâteaux et pâtisseries	1 000 mg/100 g		
	Confiseries	750 mg/100 g		
	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3 000 mg/100 g		
Huile de graines de <i>Buglossoides arvensis</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en acide stéaridonique</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de <i>Buglossoides</i> raffinée»	
Produits laitiers et substituts	250 mg/100 g			
	75 mg/100 g pour les boissons			
Fromages et produits fromagers	750 mg/100 g			
Beurre et autres émulsions de matières grasses et d'huiles, y compris les matières grasses tartinables (non destinées à la cuisson ou à la friture)	750 mg/100 g			
Céréales pour petit-déjeuner	625 mg/100 g			
Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	500 mg/jour			
Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, à l'exclusion des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Huile de <i>Calanus finmarchicus</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de <i>Calanus finmarchicus</i> (crustacé)»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2,3 g/jour		
Base de gomme à mâcher (monométhoxypolyéthylène-glycol)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «base de gomme (contient des esters d'homopolymère de 2-méthylbuta-1,3-diène traité au maléate et de polyéthylène glycol monométhyl éther)» ou «base de gomme (contient la substance n° CAS 1246080-53-4)»	
	Gomme à mâcher (chewing-gum)	8 %		
Base de gomme à mâcher [copolymère anhydre du méthoxyéthène (oxyde de méthyle et de vinyle) et du furane-2,5-dione (anhydride maléique)]	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «base de gomme (contient du copolymère du méthoxyéthène et du furane-2,5-dione)» ou «base de gomme (contient la substance n° CAS 9011-16-9)»	
	Gomme à mâcher (chewing-gum)	2 %		
Huile de chia (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de chia (<i>Salvia hispanica</i>)»	
	Graisses et huiles	10 %		
	Huile de chia pure	2 g/jour		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2 g/jour		
Graines de chia (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «graines de chia (<i>Salvia hispanica</i>)» 2. Les graines de chia (<i>Salvia hispanica</i>) préemballées doivent faire l'objet d'un étiquetage supplémentaire informant le consommateur que la dose journalière ne peut dépasser 15 g. 	
	Produits de panification	5 % (de graines de chia entières ou moulues)		
	Produits cuits au four	10 % de graines de chia entières		
	Céréales pour petit-déjeuner	10 % de graines de chia entières		
	Mélanges de fruits, de fruits à coque et de graines	10 % de graines de chia entières		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Jus de fruits et boissons de fruits/légumes mélangés	15 g/jour pour l'addition de graines de chia entières, broyées ou moulues		
	Graines de chia préemballées	15 g/jour de graines de chia entières		
	Pâtes à tartiner à base de fruits	1 % de graines de chia entières		
	Yaourts	1,3 g de graines entières de chia par 100 g de yaourt ou 4,3 g de graines entières de chia par 330 g de yaourt (portion)		
	Repas stérilisés prêts à consommer à base de grains de céréales, de grains de pseudo-céréales et/ou de légumineuses	5 % de graines de chia entières		
Chitine-glucane issu d'<i>Aspergillus niger</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «chitine-glucane issu d' <i>Aspergillus niger</i> »	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	5 g/jour		
Complexe de chitine-glucane extrait de <i>Fomes fomentarius</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «chitine-glucane issu de <i>Fomes fomentarius</i> »	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	5 g/jour		
Extrait de chitosane d'origine fongique (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de chitosane d' <i>Agaricus bisporus</i> » ou «extrait de chitosane d' <i>Aspergillus niger</i> »	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, de chitosane obtenu à partir de crustacés		
Sulfate de chondroïtine	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «sulfate de chondroïtine obtenu par fermentation microbienne et sulfatation»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	1 200 mg/jour		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Picolinate de chrome	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en chrome total</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «picolinate de chrome»	
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013	250 µg/jour		
	Aliments enrichis conformément au règlement (CE) n° 1925/2006 (4)			
Feuilles de <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «feuilles de <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis»	
	Infusions	Consommation journalière normale: 3 g de feuilles par jour (2 tasses par jour)		
Citicoline	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «citicoline» 2. L'étiquetage des aliments contenant de la citicoline mentionne que le produit n'est pas destiné à être consommé par des enfants	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	500 mg/jour		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	250 mg par portion et une consommation journalière maximale de 1 000 mg		
Clostridium butyricum	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est « <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)» ou « <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	1,35 × 10 ⁸ UFC/jour		
Extrait de poudre de cacao dégraissé	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	Les consommateurs sont informés qu'ils ne doivent pas consommer plus de 600 mg de polyphénols, ce qui correspond à 1,1 g d'extrait de poudre de cacao dégraissé, par jour	
	Barres nutritives	1 g/jour et 300 mg de polyphénols, correspondant au maximum à 550 mg d'extrait de poudre de cacao dégraissé, dans une portion de la denrée (ou du complément) alimentaire		
	Boissons à base de lait			
	Toutes autres denrées alimentaires (y compris les compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE) qui sont devenues des moyens habituels de proposer des ingrédients fonctionnels et qui sont généralement positionnées en vue de leur consommation par des adultes qui font attention à leur santé			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Extrait de cacao à faible teneur en matières grasses	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	Les consommateurs sont informés qu'ils ne doivent pas consommer plus de 600 mg de flavanols de cacao par jour	
	Denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	730 mg par portion et environ 1,2 g/jour		
Huile de graine de coriandre (<i>Coriandrum sativum</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de graine de coriandre»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	600 mg/jour		
Fruits séchés de <i>Crataegus pinnatifida</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «fruits séchés de <i>Crataegus pinnatifida</i> »	
	Infusions	En conformité avec l'usage alimentaire normal de <i>Crataegus pinnatifida</i>		
	Confitures et gelées, au sens de la directive 2001/113/CE ⁽⁵⁾			
	Compotes			
α-cyclodextrine	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «alpha-cyclodextrine» ou «α-cyclodextrine»	
γ-cyclodextrine	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «gamma-cyclodextrine» ou «γ-cyclodextrine»	
Préparation de dextran produite par <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «dextran»	
	Produits de boulangerie	5 %		
Huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols (au moins 80 % de diacylglycérols)»	
	Huiles de cuisson			
	Matières grasses à tartiner			
	Sauces à salade			
	Mayonnaise			
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de boissons)			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>			
	Produits de boulangerie				
	Produits de type yaourt				
Dihydrocapsiate (DHC)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «dihydrocapsiate» 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du dihydrocapsiate synthétique porte la mention «non destiné aux enfants de moins de 4 ans et demi» 		
	Barres de céréales	9 mg/100 g			
	Biscuits, petits gâteaux et crackers	9 mg/100 g			
	Collations à base de riz	12 mg/100 g			
	Boissons gazeuses, boissons à diluer, boissons à base de jus de fruits	1,5 mg/100 ml			
	Boissons à base de légumes	2 mg/100 ml			
	Boissons à base de café, boissons à base de thé	1,5 mg/100 ml			
	Eau plate aromatisée	1 mg/100 ml			
	Gruau d'avoine précuit	2,5 mg/100 g			
	Autres céréales	4,5 mg/100 g			
	Crèmes glacées et desserts à base de lait	4 mg/100 g			
	Crèmes dessert (prêtes à la consommation)	2 mg/100 g			
	Produits à base de yaourt	2 mg/100 g			
	Confiseries au chocolat	7,5 mg/100 g			
	Bonbons durs	27 mg/100 g			
	Gommes sans sucre	115 mg/100 g			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Succédané du lait/Colorant à café	40 mg/100 g		
	Édulcorants	200 mg/100 g		
	Potages (prêts à consommer)	1,1 mg/100 g		
	Sauces à salade	16 mg/100 g		
	Protéines végétales	5 mg/100 g		
	Plats préparés	3 mg/repas		
	Substituts de repas pour contrôle du poids	3 mg/repas		
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de boissons)	1 mg/100 ml		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 mg/dose unique 9 mg/jour		
	Mélanges en poudre non alcoolisés pour boissons	14,5 mg/kg, ce qui équivaut à 1,5 mg/100 ml		
Extrait sec de <i>Lippia citriodora</i> obtenu à partir de cultures cellulaires	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est « <i>extrait sec de Lippia citriodora</i> obtenu à partir de cultures cellulaires HTN@Vb»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, d'un extrait similaire de feuilles de <i>Lippia citriodora</i>		
Extrait d'<i>Echinacea angustifolia</i> obtenu à partir de cultures cellulaires	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, d'un extrait similaire de racine d' <i>Echinacea angustifolia</i>		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Huile d'Echium plantagineum	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en acide stéaridonique</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile d'Echium raffinée»	
	Produits à base de lait et produits de type yaourt buvable présentés en doses individuelles	250 mg/100 g 75 mg/100 g pour les boissons		
	Préparations fromagères	750 mg/100 g		
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements	750 mg/100 g		
	Céréales pour petit-déjeuner	625 mg/100 g		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	500 mg/jour		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas		
Gallate d'épigallocatechine sous forme d'extrait purifié de feuilles de thé vert (Camellia sinensis)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	L'étiquetage mentionne que les consommateurs ne devraient pas absorber plus de 300 mg d'extrait par jour	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	150 mg d'extrait par portion de denrées alimentaires ou de compléments alimentaires		
	Aliments enrichis conformément au règlement (CE) n° 1925/2006			
L-ergothionéine	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «L-ergothionéine»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	30 mg/jour pour la population en général (à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes) 20 mg/jour pour les enfants âgés de plus de 3 ans		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Sel de sodium de l'édétate de fer (III)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales (exprimées en EDTA anhydre)</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «sel de sodium de l'édétate de fer (III)»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	18 mg/jour pour les enfants 75 mg/jour pour les adultes		
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013	12 mg/100 g		
	Aliments enrichis conformément au règlement (CE) n° 1925/2006			
Phosphate d'ammonium ferreux	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phosphate d'ammonium ferreux»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	À utiliser conformément aux dispositions de la directive 2002/46/CE, du règlement (UE) n° 609/2013 et/ou du règlement (CE) n° 1925/2006		
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013			
	Aliments enrichis conformément au règlement (CE) n° 1925/2006			
Peptides de poisson (Sardinops sagax)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en produit peptidique de poisson</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «peptides de poisson (Sardinops sagax)»	
	Denrées alimentaires à base de yaourt, boissons à base de yaourt, produits laitiers fermentés et poudre de lait	0,48 g/100 g (prêt à être consommé)		
	Eaux aromatisées et boissons à base de plantes	0,3 g/100 g (prêt à être consommé)		
	Céréales pour petit-déjeuner	2 g/100 g		
	Soupes, ragoûts et soupes en poudre	0,3 g/100 g (prêt à être consommé)		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Flavonoïdes issus de <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en flavonoïdes issus de <i>Glycyrrhiza glabra</i></i>	<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «flavonoïdes issus de <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.»</p> <p>2. L'étiquetage des denrées alimentaires auxquelles le produit a été ajouté en tant que nouvel ingrédient alimentaire mentionne:</p> <p>a) que le produit ne devrait pas être consommé par les femmes enceintes et allaitantes, les enfants et les jeunes adolescents; et</p> <p>b) que les personnes prenant des médicaments délivrés sur ordonnance ne devraient consommer le produit que sous contrôle médical; et</p> <p>c) qu'un maximum de 120 mg de flavonoïdes peut être consommé par jour.</p> <p>3. La quantité de flavonoïdes présente dans la denrée alimentaire finale est indiquée sur l'étiquetage de la denrée qui en contient.</p>	Les boissons contenant des flavonoïdes sont présentées en portions individuelles au consommateur final.
	Boissons à base de lait	120 mg/jour		
	Boissons à base de yaourt			
	Boissons à base de fruits ou de légumes			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	120 mg/jour		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	120 mg/jour		
Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	120 mg/jour			
Extrait de fucoïdane de l'algue <i>Fucus vesiculosus</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de fucoïdane de l'algue <i>Fucus vesiculosus</i> »	
	Denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, destinées à la population en général	250 mg/jour		
Extrait de fucoïdane de l'algue <i>Undaria pinnatifida</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de fucoïdane de l'algue <i>Undaria pinnatifida</i> »	
	Denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, destinées à la population en général	250 mg/jour		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
2'-Fucosyllactose	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «2'-fucosyllactose». 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du 2'-fucosyllactose mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si d'autres denrées alimentaires avec adjonction de 2'-fucosyllactose sont consommées le même jour. 3. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du 2'-fucosyllactose destinés aux enfants en bas âge mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si du lait maternel ou d'autres denrées alimentaires avec adjonction de 2'-fucosyllactose sont consommés le même jour. 	
	Produits laitiers pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés	1,2 g/l		
	Produits laitiers fermentés non aromatisés	1,2 g/l pour les boissons		
		19,2 g/kg pour les produits autres que les boissons		
	Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement	1,2 g/l pour les boissons		
		19,2 g/kg pour les produits autres que les boissons		
	Substituts de produits laitiers, y compris les blanchisseurs de boissons	1,2 g/l pour les boissons		
		12 g/kg pour les produits autres que les boissons		
		400 g/kg pour les blanchisseurs		
	Barres de céréales	12 g/kg		
Édulcorants de table	200 g/kg			
Préparations pour nourrissons, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,2 g/l seul ou en combinaison avec 0,6 g/l de lacto-N-néotétraose au maximum, selon un ratio de 2:1 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les indications du fabricant			
Préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,2 g/l seul ou en combinaison avec 0,6 g/l de lacto-N-néotétraose au maximum, selon un ratio de 2:1 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les indications du fabricant			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	12 g/kg pour les produits autres que les boissons 1,2 g/l pour les denrées liquides prêtes à l'emploi, commercialisées telles quelles ou reconstituées selon les indications du fabricant		
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	1,2 g/l pour les boissons à base de lait et produits similaires, seul ou combiné avec 0,6 g/l de lacto-N-néotétraose au maximum, selon un ratio de 2:1 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les indications du fabricant		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	4,8 g/l pour les boissons		
40 g/kg pour les barres				
	Produits de panification et pâtes alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.	60 g/kg		
	Boissons aromatisées	1,2 g/l		
	Café, thé (à l'exclusion du thé noir), infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits	9,6 g/l – la teneur maximale concerne les produits prêts à être utilisés		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons	3,0 g/jour pour la population en général		
1,2 g/jour pour les enfants en bas âge				

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Galacto-oligosaccharide	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales (ratio kg de galacto-oligosaccharide par kg de denrée alimentaire finale)</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	0,333		
	Lait	0,020		
	Boissons à base de lait	0,030		
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de boissons)	0,020		
	Substituts de boissons lactées	0,020		
	Yaourts	0,033		
	Desserts à base de produits laitiers	0,043		
	Desserts lactés congelés	0,043		
	Boissons aux fruits et boissons énergisantes	0,021		
	Substituts de repas pour nourrissons sous forme de boissons	0,012		
	Jus pour bébés	0,025		
	Boissons au yaourt pour bébés	0,024		
	Desserts pour bébés	0,027		
	Collations pour bébés	0,143		
Céréales pour bébés	0,027			
Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	0,013			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales (ratio kg de galacto-oligosaccharide par kg de denrée alimentaire finale)</i>		
	Jus	0,021		
	Garnitures pour tourtes aux fruits	0,059		
	Préparations aux fruits	0,125		
	Barres	0,125		
	Céréales	0,125		
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,008		
Glucosamine HCl	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage alimentaire normal de la glucosamine extraite de crustacés		
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013			
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge			
	Substituts de repas pour contrôle du poids			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs			
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Sulfate de glucosamine KCl	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage alimentaire normal de la glucosamine extraite de crustacés		
Sulfate de glucosamine NaCl	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage alimentaire normal de la glucosamine extraite de crustacés		
Gomme de guar	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «gomme de guar». 2. Une mention spécifique relative aux risques d'inconfort digestif liés à l'exposition des enfants de moins de 8 ans à la gomme de guar doit figurer de façon visible sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent. <p>Exemple de mention: «Une consommation excessive de ces produits peut entraîner un inconfort digestif, en particulier chez les enfants de moins de 8 ans.»</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Dans le cas de produits bi-compartimentés produit laitier/céréales, le mode d'emploi doit préciser clairement que les céréales et le produit laitier doivent être mélangés avant d'être consommés, afin de prendre en compte l'éventuel risque d'obstruction gastro-intestinale. 	
	Produits laitiers frais tels que les yaourts, les laits fermentés, les fromages frais et les autres desserts à base de produits laitiers	1,5 g/100 g		
	Denrées alimentaires liquides à base de fruits ou de légumes (de type «smoothie»)	1,8 g/100 g		
	Compotes à base de fruits ou de légumes	3,25 g/100 g		
	Céréales associées à un produit laitier dans un emballage à deux compartiments	10 g/100 g dans les céréales Absence dans le produit laitier associé 1 g/100 g dans le produit prêt à être consommé		
Produits laitiers traités thermiquement fermentés avec <i>Bacteroides xyloxydans</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Produits à base de lait fermenté (liquides, semi-liquides et en poudre atomisée)			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Hydroxytyrosol	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «hydroxytyrosol».</p> <p>L'étiquetage des produits alimentaires contenant de l'hydroxytyrosol comporte les mentions suivantes:</p> <p>a) Ce produit alimentaire ne doit être consommé ni par les enfants âgés de moins de 3 ans, ni par les femmes enceintes ou allaitantes;</p> <p>b) Ce produit alimentaire ne devrait pas être utilisé pour la cuisine, la cuisson ou la friture.</p>	
	Huiles végétales et de poissons (à l'exception des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive définies à l'annexe VII, partie VIII, du règlement (UE) n° 1308/2013 (6), mises comme telles sur le marché	0,215 g/kg		
	Matières grasses tartinables définies à l'annexe VII, partie VII, du règlement (UE) n° 1308/2013, mises comme telles sur le marché	0,175 g/kg		
Protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «protéine structurante de la glace»	
	Glaces de consommation	0,01 %		
Extraits aqueux de feuilles séchées d'<i>Ilex guayusa</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Extraits de feuilles séchées d' <i>Ilex guayusa</i> »	
	Infusions	En conformité avec l'usage normal, dans des infusions et des compléments alimentaires, d'un extrait aqueux similaire de feuilles séchées d' <i>Ilex paraguariensis</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE			
Isomalto-oligosaccharide	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «isomalto-oligosaccharide».</p> <p>2. Les denrées alimentaires contenant le nouvel ingrédient doivent être étiquetées en tant que «source de glucose».</p>	
	Boissons rafraîchissantes à valeur énergétique réduite	6,5 %		
	Boissons énergisantes	5,0 %		
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs (y compris les boissons isotoniques).	6,5 %		
	Jus de fruits	5 %		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Légumes transformés et jus de légumes	5 %		
	Autres boissons rafraîchissantes	5 %		
	Barres de céréales	10 %		
	Petits gâteaux, biscuits	20 %		
	Barres de céréales pour petit-déjeuner	25 %		
	Bonbons durs	97 %		
	Bonbons mous/barres chocolatées	25 %		
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de barres ou à base de lait)	20 %		
Isomaltulose	Non spécifiées		<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «isomaltulose»</p> <p>2. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage est accompagnée d'une mention précisant que «l'isomaltulose est une source de glucose et de fructose».</p>	
Lactitol	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lactitol»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, (en gélules ou comprimés) destinés à la population adulte	20 g/jour		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Lacto-N-néotétraose	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lacto-N-néotétraose». 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du lacto-N-néotétraose mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si d'autres denrées alimentaires avec adjonction de lacto-N-néotétraose sont consommées le même jour. 3. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du lacto-N-néotétraose destinés aux enfants en bas âge mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si du lait maternel ou d'autres denrées alimentaires avec adjonction de lacto-N-néotétraose sont consommés le même jour. 	
	Produits laitiers pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés	0,6 g/l		
	Produits laitiers fermentés non aromatisés	0,6 g/l pour les boissons 9,6 g/kg pour les produits autres que les boissons		
	Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement	0,6 g/l pour les boissons 9,6 g/kg pour les produits autres que les boissons		
	Substituts de produits laitiers, y compris les blanchisseurs de boissons	0,6 g/l pour les boissons 6 g/kg pour les produits autres que les boissons 200 g/kg pour les blanchisseurs		
	Barres de céréales	6 g/kg		
	Édulcorants de table	100 g/kg		
	Préparations pour nourrissons, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,6 g/l en combinaison avec 1,2 g/l de 2'-fucosyllactose au maximum selon un ratio de 1:2 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant		
	Préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,6 g/l en combinaison avec 1,2 g/l de 2'-fucosyllactose au maximum selon un ratio de 1: 2 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	Catégorie de denrées alimentaires spécifiée	Doses maximales		
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	6 g/kg pour les produits autres que les boissons 0,6 g/l pour les denrées liquides prêtes à l'emploi, commercialisées telles quelles ou reconstituées selon les indications du fabricant		
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	0,6 g/l pour les boissons à base de lait et produits similaires, ajouté seul ou en combinaison avec 1,2 g/l de 2'-O-fucosyllactose au maximum selon un ratio de 1:2 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	2,4 g/l pour les boissons 20 g/kg pour les barres		
	Produits de panification et pâtes alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.	30 g/kg		
	Boissons aromatisées	0,6 g/l		
	Café, thé (à l'exclusion du thé noir), infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits	4,8 g/l – la teneur maximale concerne les produits prêts à être utilisés		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons	1,5 g/jour pour la population en général 0,6 g/jour pour les enfants en bas âge		
Extrait foliaire de luzerne (<i>Medicago sativa</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «protéines de luzerne (<i>Medicago sativa</i>)» ou «protéines d'alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	10 g/jour		
Lycopène	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lycopène»	
	Boissons à base de jus de fruits/légumes (y compris les concentrés)	2,5 mg/100 g		
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	2,5 mg/100 g		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	8 mg/repas		
	Céréales pour petit-déjeuner	5 mg/100 g		
	Matières grasses et assaisonnements	10 mg/100 g		
	Soupes autres que les soupes de tomate	1 mg/100 g		
	Pain (y compris les pains croustillants)	3 mg/100 g		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	15 mg/jour		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lycopène»	
	Boissons à base de jus de fruits/légumes (y compris les concentrés)	2,5 mg/100 g		
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	2,5 mg/100 g		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	8 mg/repas		
	Céréales pour petit-déjeuner	5 mg/100 g		
	Matières grasses et assaisonnements	10 mg/100 g		
	Soupes autres que les soupes de tomate	1 mg/100 g		
	Pain (y compris les pains croustillants)	3 mg/100 g		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	15 mg/jour		
Lycopène de tomates	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lycopène»	
	Boissons à base de jus de fruits/légumes (y compris les concentrés)	2,5 mg/100 g		
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	2,5 mg/100 g		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	8 mg/repas			
	Céréales pour petit-déjeuner	5 mg/100 g			
	Matières grasses et assaisonnements	10 mg/100 g			
	Soupes autres que les soupes de tomate	1 mg/100 g			
	Pain (y compris les pains croustillants)	3 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
Oléorésine de lycopène extrait de la tomate	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en lycopène</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «oléorésine de lycopène extrait de la tomate»		
	Boissons à base de jus de fruits/légumes (y compris les concentrés)	2,5 mg/100 g			
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	2,5 mg/100 g			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids régis par règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	8 mg/repas			
	Céréales pour petit-déjeuner	5 mg/100 g			
	Matières grasses et assaisonnements	10 mg/100 g			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en lycopène</i>		
	Soupes autres que les soupes de tomate	1 mg/100 g		
	Pain (y compris les pains croustillants)	3 mg/100 g		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
Citrate-malate de magnésium	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «citrate-malate de magnésium»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE			
Extrait d'écorce de magnolia	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait d'écorce de magnolia»	
	Bonbons à la menthe (produits de confiserie)	0,2 % pour son action rafraîchissante de l'haleine. Sur la base d'un poids unitaire maximal des chewing-gums ou des bonbons à la menthe de 1,5 g, avec un taux d'incorporation maximal de 0,2 %, chaque chewing-gum ou bonbon à la menthe contiendra au maximum 3 mg d'extrait d'écorce de magnolia.		
	Gomme à mâcher (chewing-gum)			
Huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait d'huile de germe de maïs»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2 g/jour		
	Gomme à mâcher (chewing-gum)	2 %		
Méthylcellulose	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «méthylcellulose»	La méthylcellulose ne doit pas être utilisée dans des denrées alimentaires spécialement préparées pour des enfants en bas âge
	Glaces de consommation	2 %		
	Boissons aromatisées			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Produits laitiers fermentés aromatisés ou non aromatisés			
	Desserts froids (produits laitiers, gras, à base de fruits, à base de céréales, à base d'œufs)			
	Préparations à base de fruits (pulpes, purées ou compotes)			
	Soupes, potages et bouillons			
Acide (6S)-5-méthyltétrahydrofolique sous forme de sel de glucosamine	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «acide (6S)-5-méthyltétrahydrofolique sous forme de sel de glucosamine» ou «5MTHF-glucosamine»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, comme source de folate			
Monométhylsilanetriol (silicium organique)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en silicium</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «silicium organique (monométhylsilanetriol)»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte (sous forme liquide)	10,40 mg/jour		
Extrait mycélien du shiitaké (<i>Lentinula edodes</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait du champignon <i>Lentinula edodes</i> » ou «extrait du shiitaké»	
	Produits de panification	2 ml/100 g		
	Boissons rafraîchissantes	0,5 ml/100 ml		
	Plats préparés	2,5 ml par plat		
	Denrées alimentaires à base de yaourt	1,5 ml/100 ml		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2,5 ml par dose journalière		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Jus de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «jus de noni» ou «jus de <i>Morinda citrifolia</i> »	
	Boissons à base de fruits et de nectars de fruits pasteurisés	30 ml par portion (jusqu'à 100 % de jus de noni) ou 20 ml deux fois par jour, pas plus de 40 ml par jour		
Poudre de jus de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «poudre de jus de noni» ou «poudre de jus de <i>Morinda citrifolia</i> »	
Purée et concentré de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est: pour la purée de fruits: «purée de fruits de <i>Morinda citrifolia</i> » ou «purée de fruits de noni» pour le concentré de fruits: «concentré de fruits de <i>Morinda citrifolia</i> » ou «concentré de fruits de noni»	
		Purée de fruits		
	Bonbons/confiseries	45 g/100 g		
	Barres de céréales	53 g/100 g		
	Mélanges pour boissons nutritives en poudre (masse sèche)	53 g/100 g		
	Boissons gazeuses	11 g/100 g		
	Glaces et sorbets	31 g/100 g		
	Yaourts	12 g/100 g		
	Biscuits	53 g/100 g		
	Brioche, gâteaux et pâtisseries	53 g/100 g		
	Barres de céréales (complètes) pour petit-déjeuner	88 g/100 g		
Confitures et gelées, au sens de la directive 2001/113/CE	133 g/100 g Sur la base de la quantité avant traitement préalable pour la fabrication de 100 g de produit.			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Produits à tartiner, garnitures et glaçages sucrés	31 g/100 g		
	Sauces condimentaires, pickles, sauces au jus de viande et condiments	88 g/100 g		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	26 g/jour		
		Concentré de fruits		
	Bonbons/confiseries	10 g/100 g		
	Barres de céréales	12 g/100 g		
	Mélanges pour boissons nutritives en poudre (masse sèche)	12 g/100 g		
	Boissons gazeuses	3 g/100 g		
	Glaces et sorbets	7 g/100 g		
	Yaourts	3 g/100 g		
	Biscuits	12 g/100 g		
	Brioche, gâteaux et pâtisseries	12 g/100 g		
	Barres de céréales (complètes) pour petit-déjeuner	20 g/100 g		
	Confitures et gelées, au sens de la directive 2001/113/CE	30 g/100 g		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Produits à tartiner, garnitures et glaçages sucrés	7 g/100 g		
	Sauces condimentaires, pickles, sauces au jus de viande et condiments	20 g/100 g		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	6 g/jour		
Feuilles de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<p>1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «feuilles de noni» ou «feuilles de <i>Morinda citrifolia</i>».</p> <p>2. Il doit être porté à l'attention du consommateur qu'une tasse d'infusion ne doit pas être préparée avec plus de 1 gramme de feuilles de <i>Morinda citrifolia</i> séchées et torréfiées.</p>	
	Pour la préparation d'infusions	Une tasse d'infusion ne doit pas être préparée avec plus de 1 gramme de feuilles de <i>Morinda citrifolia</i> séchées et torréfiées.		
Poudre de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «poudre de fruit de <i>Morinda citrifolia</i> » ou «poudre de noni»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2,4 g/jour		
Microalgues <i>Odontella aurita</i>	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «microalgues <i>Odontella aurita</i> »	
	Pâtes aromatisées	1,5 %		
	Soupes de poissons	1 %		
	Terrines marines	0,5 %		
	Préparations pour court-bouillon	1 %		
	Crackers	1,5 %		
	Poissons panés congelés	1,5 %		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Huile concentrée en phytostérols/phytostanols	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en phytostérols/phytostanols</i>	En conformité avec l'annexe III, point 5, du règlement (UE) n° 1169/2011	
	Matières grasses tartinables, au sens de l'annexe VII, partie VIII, appendice II, points B et C, du règlement (UE) n° 1308/2013, à l'exception des matières grasses utilisées pour la cuisson et la friture et des pâtes à tartiner à base de beurre ou d'autres graisses animales	1. Les produits contenant le nouvel ingrédient alimentaire sont présentés de manière à pouvoir être facilement divisés en portions contenant soit un maximum de 3 grammes (dans le cas d'une portion par jour), soit un maximum de 1 gramme (dans le cas de trois portions par jour) de phytostérols/phytostanols ajoutés.		
	Produits à base de lait, tels que les produits à base de lait demi-écrémé et de lait écrémé, auxquels ont éventuellement été ajoutés des fruits et/ou des céréales, les produits à base de lait fermenté, tels que les yaourts, et les produits à base de fromage (teneur en graisses ≤ 12 g par 100 g), dans lesquels la teneur en matières grasses laitières a éventuellement été réduite et dans lesquels les matières grasses ou les protéines ont été partiellement ou entièrement remplacées par des graisses ou des protéines végétales	2. La quantité de phytostérols/phytostanols ajoutés dans une boisson conditionnée n'excède pas 3 grammes. 3. Les sauces à salade, la mayonnaise et les sauces épicées sont conditionnées en portions individuelles.		
	Boissons à base de soja.			
	Sauces à salade, mayonnaise et sauces épicées			
Huile extraite de calmars	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de calmar»	
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers		
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts des produits fromagers		
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements	600 mg/100 g		
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)</i>			
	Produits de boulangerie (pain et petits pains)	200 mg/100 g			
	Barres de céréales	500 mg/100 g			
	Boissons non alcoolisées (y compris boissons à base de lait)	60 mg/100 ml			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 000 mg/jour pour la population en général 450 mg par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, et substituts de repas pour contrôle du poids	200 mg/repas			
Préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement à haute pression	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	L'indication «pasteurisées par traitement à haute pression» figure après le nom des préparations de fruits proprement dites, ainsi que sur tout produit pour lequel ce procédé est utilisé		
	Types de fruits: abricots, ananas, bananes, cerises, figues, fraises, framboises, mandarines, mangues, melons, mûres, myrtilles, noix de coco, pamplemousses, pêches, poires, pommes, prunes, raisins, rhubarbes				
Amidon de maïs phosphaté	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «amidon de maïs phosphaté»		
	Produits de boulangerie cuits au four	15 %			
	Pâtes alimentaires				
	Céréales pour petit-déjeuner				
	Barres de céréales				

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Phosphatidylsérine de phospholipides de poisson	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en phosphatidylsérine</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phosphatidylsérine de poisson».	
	Boissons à base de yaourt	50 mg/100 ml		
	Poudres à base de lait en poudre	3 500 mg/100 g (équivalent à 40 mg/100 ml prêts à consommer)		
	Denrées alimentaires à base de yaourt	80 mg/100 g		
	Barres de céréales	350 mg/100 g		
	Confiseries à base de chocolat	200 mg/100 g		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	300 mg/jour		
Phosphatidylsérine de phospholipides de soja	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en phosphatidylsérine</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phosphatidylsérine de soja».	
	Boissons à base de yaourt	50 mg/100 ml		
	Poudres à base de lait en poudre	3,5 g/100 g (équivalent à 40 mg/100 ml prêts à consommer)		
	Denrées alimentaires à base de yaourt	80 mg/100 g		
	Barres de céréales	350 mg/100 g		
	Confiseries à base de chocolat	200 mg/100 g		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013		
Produit phospholipidique contenant des quantités égales de phosphatidylsérine et d'acide phosphatidique	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en phosphatidylsérine</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phosphatidylsérine et acide phosphatidique de soja».	Le produit n'est pas destiné à être vendu aux femmes enceintes ou allaitantes
	Céréales pour petit-déjeuner	80 mg/100 g		
	Barres de céréales	350 mg/100 g		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en phosphatidylsérine</i>		
	Produits à base de yaourt	80 mg/100 g		
	Produits de type yaourt à base de soja	80 mg/100 g		
	Boissons à base de yaourt	50 mg/100 g		
	Boissons de type yaourt à base de soja	50 mg/100 g		
	Poudres à base de lait en poudre	3,5 g/100 g (équivalent à 40 mg/100 ml prêts à consommer)		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	800 mg/jour		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013		
Phospholipides de jaune d'œuf	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Non spécifiées			
Phytoglycogène	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phytoglycogène»	
	Aliments transformés	25 %		
Phytostérols/phytostanols	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	En conformité avec l'annexe III, point 5, du règlement (UE) n° 1169/2011	
	Boissons à base de riz	1. Les denrées alimentaires sont présentées de manière à pouvoir être facilement divisées en portions contenant soit un maximum de 3 grammes (dans le cas d'une portion journalière), soit un maximum de 1 gramme (dans le cas de 3 portions par jour) de phytostérols/phytostanols ajoutés. La quantité de phytostérols/phytostanols ajoutés dans une boisson conditionnée n'excède pas 3 grammes. Les sauces à salade, la mayonnaise et les sauces épicées sont conditionnées en portions individuelles		
	Pain de seigle fabriqué avec de la farine contenant ≥ 50 % de seigle (farine de seigle complète, grains de seigle entiers ou brisés et flocons de seigle) et ≤ 30 % de blé, avec ≤ 4 % de sucre ajouté mais sans graisse ajoutée.			
	Sauces à salade, mayonnaise et sauces épicées			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Boissons à base de soja			
	Produits de type lait, tels que les produits de type lait demi-écrémé et écrémé, éventuellement avec adjonction de fruits et/ou de céréales, dont la matière grasse du lait a éventuellement été réduite ou dont la matière grasse et/ou protéique du lait a été partiellement ou entièrement remplacée par de la matière grasse et/ou des protéines végétales.			
	Produits à base de lait fermenté, tels que les produits de type yaourt ou fromage (teneur en matières grasses < 12 % par 100 g), dont la matière grasse du lait a éventuellement été réduite ou dont la matière grasse et/ou protéique du lait a été partiellement ou entièrement remplacée par de la matière grasse et/ou des protéines végétales.			
	Matières grasses tartinables, au sens de l'annexe VII, partie VII, appendice II, points B et C, du règlement (UE) n° 1308/2013, à l'exception des matières grasses utilisées pour la cuisson et la friture et des pâtes à tartiner à base de beurre ou d'autres graisses animales			
Huile d'andon de prune	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Pour la friture et en assaisonnement	En conformité avec l'usage alimentaire normal d'huile végétale		
Protéines de pomme de terre (coagulées) et leurs hydrolysats	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «protéines de pomme de terre»	

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Prolyl-oligopeptidase (préparation enzymatique)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «propyl-oligopeptidase»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte en général	120 PPU/jour (2,7 g de préparation enzymatique/jour) (2×10^6 PPI/jour) PPU – Prolyl Peptidase Unit (unité d'activité de prolylpeptidase) ou Proline Protease Unit (unité de protéase proline) PPI – Protease Picomole International		
Extrait protéique de rein de porc	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 gélules par jour, ce qui correspond à 12,6 mg d'extrait de rein de porc par jour		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Teneur en diamine oxydase (DAO): 0,9 mg/jour (3 gélules contenant chacune 0,3 mg de DAO)		
Huile de colza concentrée en insaponifiable	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait d'huile de colza»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	1,5 g par portion journalière recommandée		
Protéines de graines de colza	Source de protéines végétales dans les denrées alimentaires, sauf dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite		<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «protéines de colza» 2. Toute denrée alimentaire contenant des «protéines de colza» porte une mention indiquant que cet ingrédient peut provoquer une réaction allergique chez les consommateurs allergiques à la moutarde et aux produits à base de moutarde. S'il y a lieu, cette mention figure à proximité immédiate de la liste des ingrédients. 	

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Trans-resvératrol	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «<i>trans-resvératrol</i>». 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du trans-resvératrol mentionne que les personnes prenant des médicaments ne devraient consommer le produit que sous contrôle médical. 	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte (en gélules ou comprimés)	150 mg/jour		
Trans-resvératrol (source microbienne)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «<i>trans-resvératrol</i>» 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du trans-resvératrol mentionne que les personnes prenant des médicaments ne devraient consommer le produit que sous contrôle médical. 	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, du resvératrol extrait de la renouée du Japon (<i>Fallopia Japonica</i>)		
Extrait de crête de coq	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de crête de coq» ou «extrait de crête de coquelet»	
	Boissons à base de lait	40 mg/100 g ou mg/100 ml		
	Boissons fermentées à base de lait	80 mg/100 g ou mg/100 ml		
	Produits de type yaourt	65 mg/100 g ou mg/100 ml		
	Fromage frais	110 mg/100 g ou mg/100 ml		
Huile de sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)»	
	Comme l'huile de lin	En conformité avec l'usage alimentaire normal de l'huile de lin		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Salatrim	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «matières grasses à faible teneur calorique (salatrim)» 2. Il est clairement indiqué qu'une consommation excessive peut provoquer des troubles gastro-intestinaux. 3. Il est indiqué que les produits ne sont pas destinés à être utilisés par des enfants. 	
	Produits de boulangerie et de confiserie			
Huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. à teneur élevée en DHA et EPA	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp. à teneur élevée en DHA et EPA»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	3 000 mg/jour		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés aux femmes enceintes ou allaitantes	450 mg/jour		
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas		
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	200 mg/100 g		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	Catégorie de denrées alimentaires spécifiée	Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)		
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs			
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.			
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g		
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g		
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 g		
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	600 mg/100 g pour les fromages; 200 mg/100 g pour les produits à base de lait de soja et de lait d'imitation (à l'exception des boissons)		
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	600 mg/100 g pour les fromages; 200 mg/100 g pour les produits laitiers (y compris les produits à base de lait, de fromage frais et de yaourt, à l'exception des boissons)		
	Boissons non alcoolisées (y compris les substituts de boissons lactées et les boissons à base de lait)	80 mg/100 g		
	Barres de céréales/barres nutritives	500 mg/100 g		
	Matières grasses tartinables et assaisonnements	600 mg/100 g		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)»	
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers		
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers		
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g		
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	250 mg de DHA par jour pour la population en général		
		450 mg de DHA par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas		
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	200 mg/100 g		
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs			
Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.				
Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA</i>			
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
	Barres de céréales	500 mg/100 g			
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 g			
	Boissons non alcoolisées (y compris les substituts de boissons lactées et les boissons à base de lait)	80 mg/100 ml			
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	200 mg/100 g			
Huile de <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp.»		
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers			
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	250 mg de DHA par jour pour la population en général			
		450 mg de DHA par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA</i>		
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas		
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	200 mg/100 g		
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs			
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés		
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g		
	Barres de céréales	500 mg/100 g		
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 g		
	Boissons non alcoolisées (y compris les substituts laitiers et boissons à base de lait)	80 mg/100 ml		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences		
Huile de <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp.»			
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers				
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers				
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g				
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g				
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	250 mg de DHA par jour pour la population en général				
		450 mg de DHA par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes				
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas				
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	200 mg/100 g				
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs					
Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.						
Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés					

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en DHA</i>		
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g		
	Barres de céréales	500 mg/100 g		
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 g		
	Boissons non alcoolisées (y compris les substituts de boissons lactées et les boissons à base de lait)	80 mg/100 ml		
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013		
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	200 mg/100 g		
Extrait de fèves de soja fermentées	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de fèves de soja fermentées». 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant de l'extrait de fèves de soja fermentées mentionne que les personnes prenant des médicaments ne devraient consommer le produit que sous contrôle médical. 	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, (en gélules, comprimés ou poudre) destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	100 mg/jour		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des compléments alimentaires qui en contiennent est «extrait de germe de blé riche en spermidine»
Extrait de germe de blé (<i>Triticum aestivum</i>) riche en spermidine	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte	L'équivalent de 6 mg de spermidine par jour		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Sucromalt	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «sucromalt» 2. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage est accompagnée d'une mention précisant que le produit est une source de glucose et de fructose.	
	Non spécifiées			
Fibre de canne à sucre	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>		
	Pain	8 %		
	Produits de boulangerie	5 %		
	Produits à base de viande et de muscle	3 %		
	Assaisonnements et épices	3 %		
	Fromage râpé	2 %		
	Produits diététiques	5 %		
	Sauces	2 %		
	Boissons	5 %		
Extrait d'huile de tournesol	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait d'huile de tournesol»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	1,1 g/jour		
Microalgues <i>Tetraselmis chuii</i> séchées	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «microalgues <i>Tetraselmis chuii</i> séchées» ou «microalgues <i>T. chuii</i> séchées» L'étiquetage des compléments alimentaires contenant des microalgues <i>Tetraselmis chuii</i> séchées comporte la mention suivante: «Contient des quantités négligeables d'iode.»	
	Sauces	20 % ou 250 mg/jour		
	Sels spéciaux	1 %		
	Condiments	250 mg/jour		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	250 mg/jour		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Therapon barcoo/Scortum	Utilisation identique à celle du saumon, à savoir la préparation culinaire de produits et de plats à base de poisson, y compris des produits cuits, crus, fumés et cuits au four			
D-tagatose	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «D-tagatose» 2. L'étiquetage des produits dans lesquels la quantité de D-tagatose dépasse 15 g par portion et des boissons dans lesquelles le taux de D-tagatose est supérieur à 1 % (telles que consommées) mentionne qu'«une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs». 	
	Non spécifiées			
Extrait riche en taxifoline	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait riche en taxifoline»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population en général, à l'exclusion des nourrissons, des enfants en bas âge, des enfants et des adolescents âgés de moins de 14 ans	100 mg/jour		
Tréhalose	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «tréhalose»; elle figure sur l'étiquetage du produit en tant que tel ou sur la liste d'ingrédients des denrées alimentaires qui en contiennent. 2. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage est accompagnée d'une mention précisant que «le tréhalose est une source de glucose». 	
	Non spécifiées			

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) traités aux UV	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en vitamine D₂</i>		
	Champignons (<i>Agaricus bisporus</i>)	10 µg de vitamine D ₂ /100 g de masse fraîche	<ol style="list-style-type: none"> 1. La dénomination sur l'étiquette du nouvel aliment ou des denrées alimentaires qui en contiennent est «champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) traités aux UV». 2. La dénomination figurant sur l'étiquette du nouvel aliment ou des denrées alimentaires qui en contiennent est accompagnée de l'indication selon laquelle «un traitement contrôlé par rayonnement a été utilisé pour augmenter les teneurs en vitamine D» ou «un traitement aux UV a été utilisé pour augmenter les teneurs en vitamine D₂». 	
Levure de boulanger (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) traitée par UV	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en vitamine D₂</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «levure enrichie en vitamine D» ou «levure enrichie en vitamine D ₂ »	
	Pain et petits pains au levain	5 µg de vitamine D ₂ /100 g		
	Produits de boulangerie fine au levain	5 µg de vitamine D ₂ /100 g		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	5 µg de vitamine D ₂ /jour		
Pain traité aux UV	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en vitamine D₂</i>	La dénomination figurant sur l'étiquette du nouvel aliment est accompagnée de la mention «contient de la vitamine D obtenue par traitement aux UV»	
	Pain et petits pains au levain (sans napage ni garniture)	3 µg de vitamine D ₂ /100 g		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
Lait traité aux UV	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en vitamine D₃</i>	1. L'étiquette du nouvel aliment porte la mention «traité aux UV». 2. Lorsque du lait traité aux UV contient une quantité de vitamine D considérée comme significative suivant l'annexe XIII, partie A, point 2, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil, la dénomination sur l'étiquetage est accompagnée de la mention «contient de la vitamine D obtenue par traitement aux UV» ou «lait contenant de la vitamine D obtenue par traitement aux UV».	
	Lait entier, au sens du règlement (UE) n° 1308/2013, pasteurisé à consommer tel quel	5-32 µg/kg pour la population en général, à l'exclusion des nourrissons		
	Lait demi-écrémé, au sens du règlement (UE) n° 1308/2013, pasteurisé à consommer tel quel	1-15 µg/kg pour la population en général, à l'exclusion des nourrissons		
Vitamine K₂ (ménaquinone)	À utiliser conformément aux dispositions de la directive 2002/46/CE, du règlement (UE) n° 609/2013 et/ou du règlement (CE) n° 1925/2006		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «ménaquinone» ou «vitamine K ₂ »	
Extrait de son de blé	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de son de blé»	L'«extrait de son de blé» ne peut pas être mis sur le marché en tant que complément alimentaire ou ingrédient de complément alimentaire. Il ne peut pas non plus être ajouté aux préparations pour nourrissons.
	Bière et succédanés	0,4 g/100 g		
	Céréales prêtes à consommer	9 g/100 g		
	Produits laitiers	2,4 g/100 g		
	Jus de fruits et de légumes	0,6 g/100 g		
	Boissons rafraîchissantes	0,6 g/100 g		
	Préparations de viandes	2 g/100 g		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences		
Bêta-glucanes de levure	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en bêta-glucanes de levure (Saccharomyces cerevisiae) purs</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «bêta-glucanes de levure (Saccharomyces cerevisiae)».			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	1,275 g/jour pour les enfants de plus de 12 ans et la population adulte en général 0,675 g/jour pour les enfants de moins de 12 ans				
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,275 g/jour				
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, à l'exclusion des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge	1,275 g/jour				
	Boissons à base de jus de fruits et/ou de légumes, y compris les jus concentrés et déshydratés	1,3 g/kg				
	Boissons aromatisées aux fruits	0,8 g/kg				
	Préparation en poudre pour boissons à base de cacao	38,3 g/kg (en poudre)				
	Autres boissons	0,8 g/kg (prêtes à consommer)				
		7 g/kg (en poudre)				
	Barres de céréales	6 g/kg				
Céréales pour petit-déjeuner	15,3 g/kg					

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Teneurs maximales en bêta-glucanes de levure (Saccharomyces cerevisiae) purs</i>		
	Céréales pour petit-déjeuner complètes et à forte teneur en fibres (préparation instantanée chaude)	1,5 g/kg		
	Biscuits de type «cookies»	6,7 g/kg		
	Biscuits de type «crackers»	6,7 g/kg		
	Boissons à base de lait	3,8 g/kg		
	Produits laitiers fermentés	3,8 g/kg		
	Substituts de produits laitiers	3,8 g/kg		
	Lait en poudre ou poudre de lait	25,5 g/kg		
	Potages et mélanges pour potages	0,9 g/kg (prêts à consommer)		
1,8 g/kg (concentrés)				
6,3 g/kg (en poudre)				
	Chocolat et produits de confiserie	4 g/kg		
	Barres et poudres protéinées	19,1 g/kg		
	Confiture, marmelade et autres pâtes à tartiner à base de fruits	11,3 g/kg		
Zéaxanthine	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «zéaxanthine de synthèse»	
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2 mg/jour		

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
L-pidolate de zinc	<i>Catégorie de denrées alimentaires spécifiée</i>	<i>Doses maximales</i>	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «L-pidolate de zinc»	
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013	3 g/jour		
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge			
	Substituts de repas pour contrôle du poids			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs			
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE			

(1) Règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids et abrogeant la directive 92/52/CEE du Conseil, les directives 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE et 2006/141/CE de la Commission, la directive 2009/39/CE du Parlement européen et du Conseil et les règlements (CE) n° 41/2009 et (CE) n° 953/2009 de la Commission (JO L 181 du 29.6.2013, p. 35).

(2) Règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires (JO L 228 du 31.7.2014, p. 5).

(3) Directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juin 2002 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les compléments alimentaires (JO L 183 du 12.7.2002, p. 51).

(4) Règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (JO L 404 du 30.12.2006, p. 26).

(5) Directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 67).

(6) Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20.12.2013, p. 671).

Tableau 2: Spécifications

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
<p>Acide N-acétyl-D-neuraminique</p>	<p>Description: L'acide N-acétyl-D-neuraminique se présente sous la forme d'une poudre cristalline de couleur blanche à blanc cassé.</p> <p>Définition:</p> <p>Dénomination chimique: Dénominations de l'UICPA: acide N-acétyl-D-neuraminique (dihydrate) acide 5-acétamido-3,5-didésoxy-D-glycéro-D-galacto-non-2-ulopyranosonique (dihydrate)</p> <p>Synonymes: acide sialique (dihydrate)</p> <p>Formule chimique: $C_{11}H_{19}NO_9$ (acide) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (dihydrate)</p> <p>Masse moléculaire: 309,3 Da (acide) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrate)</p> <p>N° CAS: 131-48-6 (acide libre) 50795-27-2 (dihydrate)</p> <p>Spécifications: Description: poudre cristalline blanche à blanc cassé pH (solution à 5 %, 20 °C): 1,7 - 2,5 Acide N-acétyl-D-neuraminique (dihydrate): > 97,0 % Eau (dihydrate à 10,4 %): ≤ 12,5 % (m/m) Cendres sulfatées: < 0,2 % (m/m) Acide acétique (sous forme d'acide libre et/ou d'acétate de sodium): < 0,5 % (m/m)</p> <p>Métaux lourds: Fer: < 20,0 mg/kg Plomb: < 0,1 mg/kg Protéines résiduelles: < 0,01 % (m/m)</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Solvants résiduels: 2-Propanol: < 0,1 % (m/m) Acétone: < 0,1 % (m/m) Acétate d'éthyle: < 0,1 % (m/m)</p> <p>Critères microbiologiques: <i>Salmonella</i>: absence dans 25 g Flore mésophile aérobie totale: < 500 UFC/g <i>Enterobacteriaceae</i>: absence dans 10 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: absence dans 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: absence dans 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 50 UFC/g Levures: < 10 UFC/g Moisissures: < 10 UFC/g Endotoxines résiduelles: < 10 UE/mg UFC: unités formant colonie; UE: unités d'endotoxines.</p>
<p>Pulpe de fruit séchée d'<i>Adansonia digitata</i> (baobab)</p>	<p>Description/Définition: Le fruit du baobab (<i>Adansonia digitata</i>) est cueilli sur l'arbre. Son enveloppe dure est fendue et la pulpe est séparée des graines et de l'enveloppe avant d'être broyée. Les particules grossières sont séparées des particules fines (taille comprise entre 3 et 600 µ), puis la pulpe est conditionnée.</p> <p>Caractéristiques nutritionnelles: Humidité (perte à la dessiccation) (g/100 g): 4,5-13,7 Protéines (g/100 g): 1,8-9,3 Matières grasses (g/100 g): 0-1,6 Glucides (g/100 g): 76,3-89,5 Sucres (exprimés en glucose): 15,2-36,5 Sodium (mg/100 g): 0,1-25,2</p> <p>Spécifications analytiques: Matières étrangères: Pas plus de 0,2 % Humidité (perte à la dessiccation) (g/100 g): 4,5-13,7 Matières minérales (g/100 g): 3,8-6,6</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Extrait d'<i>Ajuga reptans</i> obtenu à partir de cultures cellulaires	Description/Définition: Extrait hydro-alcoolique obtenu à partir de cultures tissulaires d' <i>Ajuga reptans</i> L. substantiellement équivalent aux extraits des parties aériennes fleuries d' <i>Ajuga reptans</i> provenant de cultures traditionnelles.
L-alanyl-L-glutamine	Description/Définition: La L-alanyl-L-glutamine est produite par fermentation avec une souche d' <i>Escherichia coli</i> génétiquement modifié. Pendant le processus de fermentation, l'ingrédient est sécrété dans le milieu de croissance; il en est ensuite séparé et il est purifié à une concentration supérieure à 98 %. Aspect: poudre cristalline blanche Pureté: > 98 % Spectroscopie infrarouge: en conformité avec la norme de référence Aspect de la solution: incolore et transparente Dosage (matière sèche): 98-102 % Substances apparentées (chacune): ≤ 0,2 % Résidu de calcination: ≤ 0,1 % Perte à la dessiccation: ≤ 0,5 % Pouvoir rotatoire: + 9,0 - + 11,0° pH (1 %; H ₂ O): 5,0-6,0 Ammonium (NH ₄): ≤ 0,020 % Chlorures (Cl): ≤ 0,020 % Sulfates (SO ₄): ≤ 0,020 % Critères microbiologiques: <i>Escherichia coli</i> : Absence/g
Huile d'algue extraite de la microalgue <i>Ulkenia</i> sp.	Description/Définition: Huile extraite de la microalgue <i>Ulkenia</i> sp. Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile Humidité et matières volatiles: ≤ 0,05 % Insaponifiables: ≤ 4,5 % Acides gras trans: ≤ 1,0 % Teneur en DHA: ≥ 32 %

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
<p>Huile d'Allanblackia</p>	<p>Description/Définition: L'huile d'<i>Allanblackia</i> est tirée des graines des espèces d'<i>Allanblackia</i> suivantes: <i>A. floribunda</i> (synonyme d'<i>A. parviflora</i>) et <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p>Composition en acides gras: Acide laurique (C12:0): < 1,0 % Acide myristique (C14:0): < 1,0 % Acide palmitique (C16:0): < 2,0 % Acide palmitoléique (C16:1): < 1,0 % Acide stéarique (C18:0): 45-58 % Acide oléique (C18:1): 40-51 % Acide linoléique (C18:2): < 1,0 % Acide γ-linoléique (C18:3): < 1,0 % Acide arachidique (C20:0): < 1,0 % Acides gras libres: maximum 0,1 %</p> <p>Caractéristiques: Acides gras trans: maximum 0,5 % Indice de peroxyde: maximum 0,8 meq/kg Indice d'iode: < 46 g/100 g Matière insaponifiable: max 1,0 % Indice de saponification: 185-198 mg de KOH/g</p>
<p>Extrait de feuilles d'<i>Aloe macroclada</i> Baker</p>	<p>Description/Définition: Extrait de gel en poudre obtenu à partir des feuilles d'<i>Aloe macroclada</i> Baker substantiellement équivalent au même gel obtenu à partir des feuilles d'<i>Aloe vera</i> L. Burm.</p> <p>Cendres: 25 % Fibres alimentaires: 28,6 % Matières grasses: 2,7 % Humidité: 4,7 % Polysaccharides: 9,5 % Protéines: 1,63 % Glucose: 8,9 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Huile de krill de l'Antarctique (<i>Euphausia superba</i>)	<p>Description/Définition: L'extrait lipidique de krill de l'Antarctique (<i>Euphausia superba</i>) est produit à partir de krill surgelé ou séché, broyé et soumis à une extraction au moyen d'un solvant d'extraction autorisé (en vertu de la directive 2009/32/CE). Les protéines et les morceaux de krill sont éliminés de l'extrait lipidique par filtrage. Les solvants d'extraction et l'eau résiduelle sont éliminés par évaporation.</p> <p>Indice de saponification: ≤ 230 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 3 meq O₂/kg d'huile Humidité et matières volatiles: ≤ 3 % ou 0,6 exprimé en activité de l'eau à 25 °C Phospholipides: 35-50 % Acides gras trans: ≤ 1 % EPA (acide eicosapentaénoïque): ≥ 9 % DHA (acide docosahexaénoïque): ≥ 5 %</p>
Huile de krill de l'Antarctique <i>Euphausia superba</i> riche en phospholipides	<p>Description/Définition: L'huile riche en phospholipides est produite à partir de krill de l'Antarctique (<i>Euphausia superba</i>); des lavages au solvant répétés au moyen d'un solvant autorisé (en vertu de la directive 2009/32/CE) augmentent la teneur en phospholipides de l'huile. Les solvants sont éliminés par évaporation du produit final.</p> <p>Indice de saponification: ≤ 230 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 3 meq O₂/kg d'huile Stabilité à l'oxydation: La stabilité à l'oxydation de tous les produits alimentaires contenant de l'huile de krill de l'Antarctique <i>Euphausia superba</i> riche en phospholipides doit être démontrée au moyen d'une méthode d'essai nationale/internationale appropriée et reconnue (une méthode AOAC, par exemple). Humidité et matières volatiles: ≤ 3 % ou 0,6 exprimé en activité de l'eau à 25 °C Phospholipides: ≥ 60 % Acides gras trans: ≤ 1 % EPA (acide eicosapentaénoïque): ≥ 9 % DHA (acide docosahexaénoïque): ≥ 5 %</p>
Huile riche en acide arachidonique extraite du champignon <i>Mortierella alpina</i>	<p>Description/Définition: L'huile riche en acide arachidonique de couleur jaune clair est obtenue par fermentation des souches non génétiquement modifiées IS-4, I49-N18 et FJRK-MA01 du champignon <i>Mortierella alpina</i> au moyen d'un liquide approprié. L'huile est extraite de la biomasse et purifiée.</p> <p>Acide arachidonique: ≥ 40 % en poids des acides gras totaux Acides gras libres: ≤ 0,45 % des acides gras totaux Acides gras trans: ≤ 0,5 % des acides gras totaux Matière insaponifiable: ≤ 1,5 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	Indice de peroxyde: ≤ 5 meq/kg Indice d'anisidine: ≤ 20 Indice d'acidité: ≤ 1,0 KOH/g Humidité: ≤ 0,5 %
Huile d'argan extraite d'<i>Argania spinosa</i>	<p>Description/Définition: L'huile d'argan est obtenue par pression à froid de l'amandon du fruit de l'arganier [<i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels]. Les amandons peuvent être grillés avant pression, mais sans contact direct avec une flamme.</p> <p>Composition: Acide palmitique (C16:0): 12-15 % Acide stéarique (C18:0): 5-7 % Acide oléique (C18:1): 43-50 % Acide linoléique (C18:2): 29-36 % Matière insaponifiable: 0,3-2 % Stérols totaux: 100-500 mg/100 g Tocophérols totaux: 16-90 mg/100 g Acidité oléique: 0,2-1,5 % Indice de peroxyde: < 10 meq O₂/kg</p>
Oléorésine riche en astaxanthine extraite de l'algue <i>Haematococcus pluvialis</i>	<p>Description/Définition: L'astaxanthine est un caroténoïde produit par l'algue <i>Haematococcus pluvialis</i>. Différentes méthodes de culture des algues existent; des systèmes fermés exposés à la lumière du soleil ou des bassins alternativement ouverts à éclairage artificiel strictement contrôlé peuvent être utilisés. Les cellules algales sont récoltées et séchées; l'oléorésine est extraite au moyen de CO₂ supercritique ou d'un solvant (l'acétate d'éthyle). L'astaxanthine est diluée et normalisée à 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % ou 20 % au moyen d'huile d'olive, d'huile de carthame, d'huile de tournesol ou de triglycérides à chaîne moyenne (TCM).</p> <p>Composition de l'oléorésine: Matières grasses: 42,2-99 % Protéines: 0,3-4,4 % Glucides: 0-52,8 % Fibres: < 1,0 % Cendres: 0,0-4,2 % Spécification des caroténoïdes (% m/m) Astaxanthines totales: 2,9-11,1 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>9-cis-astaxanthine: 0,3-17,3 % 13-cis-astaxanthine: 0,2-7,0 % Monoesters d'astaxanthine: 79,8-91,5 % Diesters d'astaxanthine: 0,16-19,0 % β-carotène: 0,01-0,3 % Lutéine: 0-1,8 % Canthaxanthine: 0-1,30 %</p> <p>Critères microbiologiques: Bactéries aérobies totales: < 3 000 UFC/g Levures et moisissures: < 100 UFC/g Coliformes: < 10 UFC/g <i>E. coli</i>: Négatif <i>Salmonella</i>: Négatif <i>Staphylococcus</i>: Négatif</p>
<p>Graines de basilic (<i>Ocimum basilicum</i>)</p>	<p>Description/Définition: Le basilic (<i>Ocimum basilicum</i> L.) appartient à la famille des <i>Lamiaceae</i>, dans l'ordre des <i>Lamiales</i>. Après la récolte, les graines sont nettoyées mécaniquement. Les fleurs, les feuilles et les autres parties de la plante sont retirées. Une filtration (optique, mécanique) doit garantir une pureté optimale des graines de basilic. Le processus de production de jus de fruits et de boissons à base de mélanges de fruits/légumes contenant des graines de basilic (<i>Ocimum basilicum</i> L.) comprend des étapes de préhydratation et de pasteurisation des graines. Des contrôles microbiologiques et des systèmes de surveillance sont en place.</p> <p>Matières sèches: 94,1 % Protéines: 20,7 % Matières grasses: 24,4 % Glucides: 1,7 % Fibres alimentaires: 40,5 % (méthode AOAC 958.29) Cendres: 6,78 %</p>
<p>Extrait de haricot noir fermenté</p>	<p>Description/Définition: L'extrait de haricot noir (de soja) fermenté (extrait de Touchi) se présente sous la forme d'une poudre fine de couleur brun clair riche en protéines, obtenue par extraction à l'eau de petites graines de soja fermentées avec <i>Aspergillus oryzae</i>. L'extrait contient un inhibiteur de l'α-glucosidase.</p> <p>Caractéristiques: Matières grasses: ≤ 1,0 % Protéines: ≥ 55 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Eau: ≤ 7,0 % Cendres: ≤ 10 % Glucides: ≥ 20 % Activité en tant qu'inhibiteur de l'α-glucosidase: IC50 min 0,025 mg/ml Isoflavone de soja: < 0,3 g/100 g</p>
Lactoferrine bovine	<p>Description/Définition: La lactoferrine bovine est une protéine naturellement présente dans le lait de vache. Glycoprotéine liant le fer, d'environ 77 kDa, elle se compose d'une seule chaîne polypeptidique de 689 acides aminés.</p> <p>Processus de production: La lactoferrine bovine est isolée du lait écrémé ou du lactosérum par un procédé d'échange d'ions, suivi de plusieurs étapes d'ultrafiltration. Le produit ainsi obtenu est séché par lyophilisation ou atomisation et tamisé de manière que les grosses particules en soient éliminées. Il se présente sous forme de poudre rose clair quasiment inodore.</p> <p>Propriétés physico-chimiques de la lactoferrine bovine: Humidité: < 4,5 % Cendres: < 1,5 % Arsenic: < 2,0 mg/kg Fer: < 350 mg/kg Protéines: > 93 % dont lactoferrine bovine: > 95 % dont autres protéines: < 5,0 % pH (solution à 2 %, 20 °C) 5,2-7,2 Solubilité (solution à 2 %, 20 °C) totale</p>
Huile de graines de <i>Buglossoides arvensis</i>	<p>Description/Définition: L'huile de <i>Buglossoides</i> raffinée est produite à partir des graines de <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I. M. Johnst.</p> <p>Acide alpha-linolénique: ≥ 35 % m/m des acides gras totaux Acide stéaridonique: ≥ 15 % m/m des acides gras totaux Acide linoléique: ≥ 8,0 % m/m des acides gras totaux Acides gras trans: ≤ 2,0 % m/m des acides gras totaux Indice d'acidité: ≤ 0,6 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq O₂/kg Composés insaponifiables: ≤ 2,0 % Teneur en protéines (azote total): ≤ 10 µg/l Alcaloïdes pyrrolizidiniques: non détectables avec une limite de détection de 4,0 µg/kg</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
<p>Huile de <i>Calanus finmarchicus</i></p>	<p>Description/Définition: Le nouvel aliment, de couleur rubis, est une huile légèrement visqueuse, extraite du crustacé (zooplancton marin) <i>Calanus finmarchicus</i>. L'ingrédient est principalement composé d'esters de cire (> 85 %) contenant de faibles quantités de triglycérides et autres lipides neutres.</p> <p>Spécifications: Eau: < 1,0 % Esters de cire: > 85 % Acides gras totaux: > 46 % Acide eicosapentaénoïque (EPA): > 3,0 % Acide docosahexaénoïque (DHA): > 4,0 % Alcools gras totaux: > 28 % Alcool gras C20:1 n-9: > 9,0 % Alcool gras C22:1 n-11: > 12 % Acides gras trans: < 1,0 % Esters d'astaxanthine: < 0,1 % Indice de peroxyde: < 3,0 meq. O₂/kg</p>
<p>Base de gomme à mâcher (monométhoxypolyéthylène-glycol)</p>	<p>Description/Définition: Le nouvel ingrédient alimentaire est un polymère synthétique (brevet n° WO2006016179). Il est constitué de polymères ramifiés composés de monométhoxypolyéthylène glycol (MPEG) greffé sur du polyisoprène greffé par anhydride maléique (PIP-g-MA), et de MPEG n'ayant pas réagi (moins de 35 % en poids). Il a une couleur blanche à blanc cassé. N° CAS: 1246080-53-4</p> <p>Caractéristiques: Humidité: < 5,0 % Aluminium: < 3,0 mg/kg Lithium: < 0,5 mg/kg Nickel: < 0,5 mg/kg Anhydride résiduel: < 15 µmol/g Indice de polydispersité: < 1,4 Isoprène: < 0,05 mg/kg Oxyde d'éthylène: < 0,2 mg/kg Anhydride maléique libre: < 0,1 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Oligomères totaux (moins de 1 000 daltons): ≤ 50 mg/kg Éthylène glycol: < 200 mg/kg Diéthylène glycol: < 30 mg/kg Monoéthylène glycol méthyl éther: < 3,0 mg/kg Diéthylène glycol méthyl éther: < 4,0 mg/kg Triéthylène glycol méthyl éther: < 7,0 mg/kg 1,4-dioxane: < 2,0 mg/kg Formaldéhyde: < 10 mg/kg</p>
<p>Base de gomme à mâcher [copolymère anhydre du méthoxyéthène (oxyde de méthyle et de vinyle) et du furane-2,5-dione (anhydride maléique)]</p>	<p>Description/Définition: Le copolymère du méthoxyéthène et du furane-2,5-dione est un copolymère anhydre du méthoxyéthène (oxyde de méthyle et de vinyle) et du furane-2,5-dione (anhydride maléique). Poudre fluide blanche à blanc cassé. N° CAS: 9011-16-9</p> <p>Pureté: Valeur de dosage: Au moins 99,5 % de la matière sèche Viscosité spécifique (1 % MEK): 2-10 Méthoxyéthène résiduel: ≤ 150 ppm Furane-2,5-dione résiduel: ≤ 250 ppm Acétaldéhyde: ≤ 500 ppm Méthanol: ≤ 500 ppm Peroxyde de dilauryle: ≤ 15 ppm Total des métaux lourds: ≤ 10 ppm</p> <p>Critères microbiologiques: Dénombrement sur plaque du total des micro-organismes aérobies: ≤ 500 UFC/g Moisissures/levures: ≤ 500 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: résultat de l'épreuve négatif <i>Salmonella</i>: résultat de l'épreuve négatif <i>Staphylococcus aureus</i>: résultat de l'épreuve négatif <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: résultat de l'épreuve négatif</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Huile de chia (<i>Salvia hispanica</i>)	<p>Description/Définition: L'huile de chia est produite par pression à froid de graines de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) (pureté de 99,9 %). Aucun solvant n'est utilisé et, après pression, l'huile est placée dans des citernes de décantation et les impuretés sont éliminées par filtration. Elle peut également être produite par extraction au CO₂ supercritique.</p> <p>Processus de production: Produite par pression à froid. Aucun solvant n'est utilisé et, après pression, l'huile est placée dans des citernes de décantation et les impuretés sont éliminées par filtration.</p> <p>Acidité exprimée en acide oléique: ≤ 2,0 % Indice de peroxyde: ≤ 10 meq/kg Impuretés insolubles: ≤ 0,05 % Acide α-linolénique: ≥ 60 % Acide linoléique: 15-20 %</p>
Graines de chia (<i>Salvia hispanica</i>)	<p>Description/Définition: Le chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) est une plante herbacée annuelle d'été appartenant à la famille des <i>Labiatae</i>. Après la récolte, les graines sont nettoyées mécaniquement. Les fleurs, les feuilles et les autres parties de la plante sont retirées.</p> <p>Matière sèche: 90-97 % Protéines: 15-26 % Matières grasses: 18-39 % Glucides (*): 18-43 % Cellulose brute (**): 18-43 % Cendres: 3-7 %</p> <p>(* Les glucides comprennent la quantité de fibres (UE: les glucides sont les glucides disponibles = sucre + amidon) (**) La cellulose brute correspond à la partie de la cellulose principalement constituée de cellulose, de pentosanes et de lignine non digestibles</p> <p>Processus de production: Le processus de production de jus de fruits et de boissons à base de mélanges de jus de fruits contenant des graines de chia comprend des étapes de pré-hydratation et de pasteurisation des graines. Des contrôles microbiologiques et des systèmes de surveillance sont en place.</p>
Chitine-glucane issu d'<i>Aspergillus niger</i>	<p>Description/Définition: Le chitine-glucane est obtenu à partir du mycélium d'<i>Aspergillus niger</i>. Il s'agit d'une poudre légèrement jaune, inodore et fluide. Sa teneur en matière sèche est de 90 % ou plus.</p> <p>Le chitine-glucane est constitué dans une large mesure de deux polysaccharides:</p> <ul style="list-style-type: none"> — la chitine, constituée de motifs répétés de N-acétyl-D-glucosamine (n° CAS: 1398-61-4); — le bêta (1, 3)-glucane, constitué de motifs répétés de D-glucose (n° CAS: 9041-22-9).

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	Perte à la dessiccation: ≤ 10 % Chitine-glucane: ≥ 90 % Rapport chitine/glucane: de 30:70 à 60:40 Cendres: ≤ 3,0 % Lipides: ≤ 1,0 % Protéines: ≤ 6,0 %
Complexe de chitine-glucane extrait de <i>Fomes fomentarius</i>	<p>Description/Définition:</p> <p>Le complexe de chitine-glucane est obtenu à partir des parois cellulaires du carpophore du champignon <i>Fomes fomentarius</i>. Il est principalement constitué de deux polysaccharides:</p> <ul style="list-style-type: none"> — la chitine, constituée de motifs répétés de N-acétyl-D-glucosamine (n° CAS: 1398-61-4); — le bêta-(1,3, 1,6)-D-glucane, constitué de motifs répétés de D-glucose (n° CAS: 9041-22-9). <p>Le processus de production comprend plusieurs étapes, dont: le nettoyage, l'amenuisement et le broyage, le ramollissement dans l'eau et le chauffage dans une solution alcaline, le lavage, le séchage. Il n'y a pas d'hydrolyse au cours du processus de production.</p> <p>Aspect: poudre brune inodore et insipide</p> <p>Pureté:</p> <p>Humidité: ≤ 15 % Cendres: ≤ 3,0 % Chitine-glucane: ≥ 90 % Rapport chitine/glucane: 70:20 Glucides totaux, à l'exception des glucanes: ≤ 0,1 % Protéines: ≤ 2,0 % Lipides: ≤ 1,0 % Mélanines: ≤ 8,3 % Additifs: néant pH: 6,7-7,5</p> <p>Métaux lourds:</p> <p>Plomb (ppm): ≤ 1,00 Cadmium (ppm): ≤ 1,00 Mercure (ppm): ≤ 0,03 Arsenic (ppm): ≤ 0,20</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Critères microbiologiques: Bactéries mésophiles totales: $\leq 10^3/g$ Levures et moisissures: $\leq 10^3/g$ Coliformes à 30 °C: $\leq 10^3/g$ <i>E. coli</i>: $\leq 10/g$ <i>Salmonella</i> et autres bactéries pathogènes: Absence/25 g</p>
<p>Extrait de chitosane d'origine fongique (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</p>	<p>Description/Définition: L'extrait de chitosane [contenant principalement de la poly (D-glucosamine)] est obtenu à partir des stipes d'<i>Agaricus bisporus</i> ou à partir du mycélium d'<i>Aspergillus niger</i>. Le processus de production breveté comprend plusieurs étapes, dont: l'extraction et la désacétylation (hydrolyse) en milieu alcalin, la solubilisation en milieu acide, la précipitation en milieu alcalin, le lavage et le séchage. Synonyme: poly(D-glucosamine) Numéro CAS du chitosane: 9012-76-4 Formule du chitosane: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Aspect: fine poudre fluide Couleur: de blanc cassé à légèrement brunâtre Odeur: inodore</p> <p>Pureté: Teneur en chitosane (% m/m sèche): 85 Teneur en glucane (% m/m sèche): ≤ 15 Perte à la dessiccation (% m/m sèche): ≤ 10 Viscosité (1 % dans l'acide acétique 1 %): 1-15 Degré d'acétylation (en % mol/masse humide): 0-30 Viscosité (1 % dans l'acide acétique 1 %) (mPa.s): 1-14 pour le chitosane obtenu à partir d'<i>Aspergillus niger</i>; 12-25 pour la chitine extraite d'<i>Agaricus bisporus</i> Cendres (% m/m sèche): $\leq 3,0$ Protéines (% m/m sèche): $\leq 2,0$ Dimension particulaire: > 100 nm Masse volumique après tassement (g/cm^3): 0,7-1,0 Pouvoir de rétention des graisses $800 \times$ (m/m humide): épreuve réussie</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Métaux lourds: Mercure (ppm): $\leq 0,1$ Plomb (en ppm): $\leq 1,0$ Arsenic (ppm): $\leq 1,0$ Cadmium (ppm): $\leq 0,5$</p> <p>Critères microbiologiques: Germes aérobies (UFC/g): $\leq 10^3$ Levures et moisissures (UFC/g): $\leq 10^3$ <i>Escherichia coli</i> (UFC/g): ≤ 10 <i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: Absence/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Absence/25 g</p>
<p>Sulfate de chondroïtine</p>	<p>Description/Définition: Le sulfate de chondroïtine (sel de sodium) est un produit biosynthétique. Il est obtenu par sulfatation chimique de la chondroïtine résultant de la fermentation par la souche de la bactérie <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 U1-41 (ATCC 24502).</p> <p>Sulfate de chondroïtine (sel de sodium) (% sur sec): 95-105 Masse moléculaire moyenne en poids (kDa): 5-12 Masse moléculaire moyenne en nombre (kDa): 4-11 Dispersité ($m_w/m_{0,05}$): $\leq 0,7$ Degré de sulfatation (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Perte à la dessiccation (%) (105 °C jusqu'à masse constante): $\leq 10,0$ Résidu de calcination (% sur sec): 20-30 Protéines (% sur sec): $\leq 0,5$ Endotoxines (UE/mg): ≤ 100 Impuretés organiques totales (mg/kg): ≤ 50</p>
<p>Picolinate de chrome</p>	<p>Description/Définition: Le picolinate de chrome se présente sous la forme d'une poudre fluide rougeâtre, légèrement soluble dans l'eau à pH 7. Le sel est aussi soluble dans les solvants organiques polaires.</p> <p>Dénomination chimique: tris(2-pyridinecarboxylate-N,O)chrome (III) ou 2-acide carboxylique de pyridine chromate (III) N° CAS: 14639-25-9</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	Formule chimique: $\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3$ Caractéristiques chimiques: Picolinate de chrome: $\geq 95 \%$ Chrome (III): 12-13 % Chrome (VI): non détecté Eau: $\leq 4,0 \%$
Feuilles de <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis	<p>Description: Feuilles de <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis; espèce appartenant à la famille des <i>Cistaceae</i> et originaire de la région méditerranéenne (Chalcidique).</p> <p>Composition: Humidité: 9-10 g/100 g de feuilles Protéines: 6,1 g/100 g de feuilles Matières grasses: 1,6 g/100 g de feuilles Glucides: 50,1 g/100 g de feuilles Fibres: 27,1 g/100 g de feuilles Minéraux: 4,4 g/100 g de feuilles</p> <p>Sodium: 0,18 g Potassium: 0,75 g Magnésium: 0,24 g Calcium: 1,0 g Fer: 65 mg</p> <p>Vitamine B1: 3,0 µg Vitamine B2: 30 µg Vitamine B6: 54 µg Vitamine C: 28 mg Vitamine A: < 0,1 mg Vitamine E: 40-50 mg Alpha-tocophérol: 20-50 mg Bêta-tocophérol et gamma-tocophérol: 2-15 mg Delta-tocophérol: 0,1-2 mg</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Citicoline	<p>Citicoline (synthétique)</p> <p>Description/Définition: La citicoline est composée de cytosine, de ribose, de pyrophosphate et de choline. Poudre cristalline blanche</p> <p>Dénomination chimique: cytidine-5'-pyrophosphate de choline, cytidine 5'-(diphosphate de trihydrogène) P'-[2-(triméthylammonio)éthyl] ester de sel interne</p> <p>Formule chimique: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$</p> <p>Masse moléculaire: 488,32 g/mol</p> <p>N° CAS: 987-78-0</p> <p>pH (solution d'échantillon de 1 %): 2,5-3,5</p> <p>Pureté: Valeur de dosage: ≥ 98 % de la matière sèche Perte à la dessiccation (à 100 °C pendant 4 heures): $\leq 5,0$ % Ammonium: $\leq 0,05$ % Arsenic: pas plus de 2 ppm Acides phosphoriques libres: $\leq 0,1$ % Acide 5'-cytidylique: $\leq 1,0$ %</p> <p>Critères microbiologiques: Nombre total sur plaque: $\leq 10^3$ UFC/g Levures et moisissures: $\leq 10^2$ UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Absence dans 1 g</p> <p>Citicoline (de source microbienne)</p> <p>Description/Définition: Elle est produite par fermentation avec une souche génétiquement modifiée d'<i>E. coli</i> (BCT19/p40k) La spécification de la citicoline ayant une source bactérienne est identique à celle de la citicoline synthétique autorisée.</p>
Clostridium butyricum	<p>Description/Définition: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) est une bactérie Gram positive, produisant des spores, anaérobie stricte, non pathogène et non génétiquement modifiée. Numéro d'enregistrement FERM BP-2789</p> <p>Critères microbiologiques: Germes aérobies viables totaux: $\leq 10^3$ UFC/g <i>Escherichia coli</i>: pas de détection dans 1 g</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p><i>Staphylococcus aureus</i>: pas de détection dans 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: pas de détection dans 1 g Levures et moisissures: $\leq 10^2$ UFC/g</p>
<p>Extrait de poudre de cacao dégraissé</p>	<p>Extrait de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Aspect: poudre brun foncé sans impuretés visibles Propriétés physico-chimiques: Teneur en polyphénols: $\geq 55,0$ % EAG Teneur en théobromine: $\leq 10,0$ % Teneur en cendres: $\leq 5,0$ % Pourcentage d'humidité: $\leq 8,0$ % Masse volumique apparente: 0,40-0,55 g/cm³ pH: 5,0-6,5 Solvant résiduel: ≤ 500 ppm</p>
<p>Extrait de cacao à faible teneur en matières grasses</p>	<p>Extrait de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) à faible teneur en matières grasses Aspect: poudre rouge sombre à violette Extrait de cacao, concentré: ≥ 99 % Dioxyde de silicium (auxiliaire technologique): $\leq 1,0$ % Flavanols de cacao: ≥ 300 mg/g (-) Épicatéchine: ≥ 45 mg/g Perte à la dessiccation: $\leq 5,0$ %</p>
<p>Huile de graine de coriandre (<i>Coriandrum sativum</i>)</p>	<p>Description/Définition: L'huile de graine de coriandre est une huile contenant des glycérides d'acides gras obtenue à partir des graines de coriandre <i>Coriandrum sativum</i> L. Couleur légèrement jaune, goût fade N° CAS: 8008-52-4 Composition en acides gras: Acide palmitique (C16:0): 2-5 % Acide stéarique (C18:0): < 1,5 % Acide pétrosélinique [cis-C18:1(n-12)]: 60-75 % Acide oléique [cis-C18:1 (n-9)]: 8-15 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Acide linoléique (C18:2): 12-19 % Acide α-linoléique (C18:3): < 1,0 % Acides gras trans: \leq 1,0 % Pureté: Indice de réfraction (à 20 °C): 1,466-1,474 Indice d'acidité: \leq 2,5 mg de KOH/g Indice de peroxyde: \leq 5,0 meq/kg Indice d'iode: 88-110 unités Indice de saponification: 186-200 mg de KOH/g Matière insaponifiable: \leq 15 g/kg</p>
<p>Fruits séchés de <i>Crataegus pinnatifida</i></p>	<p>Description/Définition: Fruits séchés de l'espèce <i>Crataegus pinnatifida</i> appartenant à la famille des <i>Rosaceae</i> et originaire du nord de la Chine et de la Corée.</p> <p>Composition: Matière sèche: 80 % Glucides: 55 g/kg de masse fraîche Fructose: 26,5-29,3 g/100 g Glucose: 25,5-28,1 g/100 g Vitamine C: 29,1 mg/100 g de masse fraîche Sodium: 2,9 g/100 g de masse fraîche</p> <p>Les compotes sont des produits obtenus par traitement thermique de la partie comestible d'une ou de plusieurs espèces de fruits, entiers ou en morceaux, tamisée ou non, sans concentration significative. Des sucres, de l'eau, du cidre, des épices et du jus de citron peuvent être utilisés.</p>
<p>α-cyclodextrine</p>	<p>Description/Définition: Saccharide cyclique non réducteur composé de six unités D-glucopyranosyl liées en α-1,4 obtenu par l'action d'une cyclodextrine-glucosyltransférase (CGTase, EC 2.4.1.19) sur de l'amidon liquéfié. La récupération et la purification de l'α-cyclodextrine peuvent s'effectuer selon l'une des procédures suivantes: précipitation d'un complexe de α-cyclodextrine en présence de 1-décanol, dissolution dans l'eau à température élevée et reprécipitation, extraction du complexant à la vapeur, et cristallisation de l'α-cyclodextrine à partir de la solution; ou chromatographie avec échange d'ions ou filtration sur gel suivie d'une cristallisation de l'α-cyclodextrine à partir de la liqueur-mère purifiée; ou méthodes de séparation membranaire telles que l'ultrafiltration et l'osmose inverse. Description: Solide cristallin blanc ou presque blanc, pratiquement inodore.</p> <p>Synonymes: alpha-cyclodextrine, α-dextrine, cyclohexaamylose, cyclomaltohexaose, α-cycloamylose</p> <p>Dénomination chimique: Cyclohexaamylose</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>N° CAS: 10016-20-3</p> <p>Formule chimique: $(C_6H_{10}O_5)_6$</p> <p>Poids de formule: 972,85</p> <p>Dosage: ≥ 98 % (matière sèche)</p> <p>Identification:</p> <p>Intervalle de fusion: se décompose au-dessus de 278 °C</p> <p>Solubilité: facilement soluble dans l'eau; très légèrement soluble dans l'éthanol</p> <p>Rotation spécifique: $[\alpha]D_{25}$: entre + 145° et + 151° (solution à 1 %)</p> <p>Chromatographie: le temps de rétention pour le pic principal dans un chromatogramme liquide de l'échantillon correspond à celui de l'α-cyclodextrine dans un chromatogramme d'α-cyclodextrine de référence (disponible au <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Allemagne</i> ou auprès du <i>Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA</i>) dans les conditions décrites dans la MÉTHODE DE DOSAGE</p> <p>Pureté:</p> <p>Eau: ≤ 11 % (méthode de Karl Fischer)</p> <p>Complexant résiduel: ≤ 20 mg/kg (1-décanol)</p> <p>Substances réductrices: $\leq 0,5$ % (exprimées en glucose)</p> <p>Cendres sulfatées: $\leq 0,1$ %</p> <p>Plomb: $\leq 0,5$ mg/kg</p> <p>Méthode de dosage:</p> <p>Détermination par chromatographie en phase liquide dans les conditions suivantes:</p> <p>Solution d'essai: peser avec précision une quantité d'environ 100 mg de l'échantillon d'essai, l'introduire dans une fiole jaugée de 10 ml et ajouter 8 ml d'eau désionisée. Dissoudre complètement l'échantillon en le plaçant dans un bain à ultrasons (pendant 10-15 min) et diluer jusqu'à la marque avec de l'eau désionisée purifiée. Filtrer à travers un filtre de 0,45 micromètre.</p> <p>Solution de référence: peser avec précision une quantité d'environ 100 mg d'α-cyclodextrine, l'introduire dans une fiole jaugée de 10 ml et ajouter 8 ml d'eau désionisée. Dissoudre complètement l'échantillon à l'aide d'un bain à ultrasons et diluer jusqu'à la marque avec de l'eau désionisée purifiée.</p> <p>Chromatographie: chromatographe en phase liquide équipé d'un détecteur à indice de réfraction et d'un enregistreur-intégrateur.</p> <p>Colonne et emballage: Nucleosil-100-NH₂ (10 μm) (<i>Macherey & Nagel Co. Düren, Allemagne</i>) ou équivalent.</p> <p>Longueur: 250 mm</p> <p>Diamètre: 4 mm</p> <p>Température: 40 °C</p> <p>Phase mobile: acétonitrile/eau (67/33, v/v)</p> <p>Débit: 2,0 ml/min</p> <p>Volume d'injection: 10 μl</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Procédure: injecter la solution d'échantillon dans le chromatographe, enregistrer le chromatogramme et mesurer l'aire du pic de α-CD. Calculer le pourcentage d'α-cyclodextrine dans l'échantillon d'essai selon la formule suivante:</p> $\% \alpha\text{-cyclodextrine (matière sèche)} = 100 \times (\text{AS}/\text{AR}) (\text{WR}/\text{WS})$ <p>où</p> <p>As et AR correspondent aux aires respectives des pics dus à l'α-cyclodextrine de la solution d'échantillon et de la solution de référence. Ws et WR correspondent au poids respectif (en mg) de l'échantillon d'essai et de l'α-cyclodextrine de référence, après correction pour la teneur en eau.</p>
γ-cyclodextrine	<p>Description/Définition:</p> <p>Saccharide cyclique non réducteur composé de huit unités d'α-1,4 D-glucopyranosyl liées obtenu par l'action d'une cyclodextrine-glucosyl transférase (CGTase, EC 2.4.1.19) sur de l'amidon hydrolysé. La récupération et la purification de γ-cyclodextrine peuvent s'effectuer par précipitation d'un complexe de γ-cyclodextrine en présence de 8-cyclohexadécen-1-one, par dissolution de ce complexe dans de l'eau et du décane normal, par extraction à la vapeur de la phase aqueuse et par récupération de gamma-CD à partir de la solution par cristallisation.</p> <p>Solide cristallin blanc ou presque blanc, pratiquement inodore</p> <p>Synonymes: gamma-cyclodextrine, γ-dextrine, cyclooctaamylose, cyclomaltooctaose, γ-cycloamylose</p> <p>Dénomination chimique: cyclooctaamylose</p> <p>Numéro CAS: 17465-86-0</p> <p>Formule chimique: $(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5)_8$</p> <p>Dosage: ≥ 98 % (matière sèche)</p> <p>Identification:</p> <p>Intervalle de fusion: se décompose au-dessus de 285 °C</p> <p>Solubilité: Facilement soluble dans l'eau; très légèrement soluble dans l'éthanol</p> <p>Rotation spécifique: $[\alpha]_D^{25}$: entre 174° et 180° (solution à 1 %)</p> <p>Pureté:</p> <p>Eau: ≤ 11 %</p> <p>Complexant résiduel [8-cyclohexadécen-1-one (CHDC)]: ≤ 4 mg/kg</p> <p>Solvant résiduel (décane normal): ≤ 6 mg/kg</p> <p>Substances réductrices: $\leq 0,5$ % (exprimées en glucose)</p> <p>Cendres sulfatées: $\leq 0,1$ %</p>
Préparation de dextran produite par <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<p>1. En poudre:</p> <p>Glucides: 60 % avec: (dextrane: 50 %, mannitol: 0,5 %, fructose: 0,3 %, leucrose: 9,2 %)</p> <p>Protéines: 6,5 %</p> <p>Lipides: 0,5 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Acide lactique: 10 % Éthanol: traces Cendres: 13 % Humidité: 10 %</p> <p>2. À l'état liquide:</p> <p>Glucides: 12 % avec: (dextrane: 6,9 %, mannitol: 1,1 %, fructose: 1,9 %, leucrose: 2,2 %) Protéines: 2,0 % Lipides: 0,1 % Acide lactique: 2,0 % Éthanol: 0,5 % Cendres: 3,4 % Humidité: 80 %</p>
<p>Huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols</p>	<p>Description/Définition: Fabriqué à partir de glycérol et d'acides gras provenant d'huiles végétales alimentaires, en particulier d'huile de soja (<i>Glycine max</i>) ou d'huile de colza (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) à l'aide d'une enzyme spécifique.</p> <p>Répartition des acylglycérols: Diacylglycérols (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacylglycérols (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacylglycérols (TAG): ≤ 20 % Monoacylglycérols (MAG): ≤ 5,0 %</p> <p>Composition en acides gras (MAG, DAG, TAG): Acide oléique (C18:1): 20-65 % Acide linoléique (C18:2): 15-65 % Acide linoléique (C18:3): ≤ 15 % Acides gras saturés: ≤ 10 %</p> <p>Autres: Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g Humidité et matières volatiles: ≤ 0,1 % Indice de peroxyde: ≤ 1,0 meq/kg Insaponifiables: ≤ 2,0 % Acides gras trans: ≤ 1,0 % MAG monoacylglycérols, DAG diacylglycérols, TAG triacylglycérols</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Dihydrocapsiate (DHC)	<p>Description/Définition: Le dihydrocapsiate est synthétisé comme suit: estérification entre de l'alcool vanillique et de l'acide 8-méthyl nonanoïque catalysée par des enzymes. Ensuite, le dihydrocapsiate est extrait à l'aide de n-hexane.</p> <p>Liquide visqueux incolore à jaune Formule chimique: C₁₈ H₂₈ O₄ N° CAS: 205687-03-2</p> <p>Propriétés physico-chimiques: Dihydrocapsiate: > 94 % Acide 8-méthylnonanoïque: < 6,0 % Alcool vanillique: < 1,0 % Substances de synthèse apparentées: < 2,0 %</p>
Extrait sec de <i>Lippia citriodora</i> obtenu à partir de cultures de cellules	<p>Description/Définition: Extrait sec de cultures de cellules HTN® Vb de <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth.</p>
Extrait d'<i>Echinacea angustifolia</i> obtenu à partir de cultures de cellules	<p>Extrait de racines d'<i>Echinacea angustifolia</i> obtenu à partir de la culture de tissus de la plante, substantiellement équivalent à l'extrait de racines d'<i>Echinacea angustifolia</i> obtenu dans un mélange éthanol-eau titré à 4 % d'échinacoside.</p>
Huile d'<i>Echium plantagineum</i>	<p>Description/Définition: L'huile d'<i>Echium</i> est le produit de couleur jaune pâle que l'on obtient en raffinant l'huile extraite des graines d'<i>Echium plantagineum</i> L. Acide stéaridonique: ≥ 10 % m/m des acides gras totaux Acides gras trans: ≤ 2,0 % (m/m des acides gras totaux) Indice d'acidité: ≤ 0,6 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq O₂/kg Composés insaponifiables: ≤ 2,0 % Teneur en protéines (azote total): ≤ 20 µg/l Alcaloïdes pyrrolizidiniques: Non détectables avec une limite de détection de 4,0 µg/kg</p>
Gallate d'épigallocatechine sous forme d'extrait purifié de feuilles de thé vert (<i>Camellia sinensis</i>)	<p>Description/Définition: Extrait très purifié de feuilles de thé vert [<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze] présenté sous forme d'une fine poudre de couleur blanc cassé à rose pâle. Il est constitué au minimum de 90 % de gallate d'épigallocatechine (EGCG) et a un point de fusion compris approximativement entre 210 et 215 °C. Aspect: poudre de couleur blanc cassé à rose pâle</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification																																	
	<p>Dénomination chimique: polyphénol (-) epigallocatechin-3-gallate Synonymes: gallate d'épigallocatechine (EGCG) N° CAS: 989-51-5 Nom INCI: gallate d'épigallocatechine Masse moléculaire: 458,4 g/mol Perte à la dessiccation: ≤ 5,0 % Métaux lourds: Arsenic: ≤ 3,0 ppm Plomb: ≤ 5,0 ppm Dosage: ≥ 94 % d'EGCG (dans la matière sèche) ≤ 0,1 % de caféine Solubilité: L'EGCG est relativement soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol et l'acétone</p>																																	
L-ergothionéine	<p>Définition Dénomination chimique (UICPA): (2S)-3-(2-thioxo-2,3-dihydro-1H-imidazole-4-yl)-2-(triméthylammonio)-propanoate Formule chimique: C₉H₁₃N₃O₂S Masse moléculaire: 229,3 Da N° CAS: 497-30-3</p> <table border="1" data-bbox="461 906 2020 1481"> <thead> <tr> <th data-bbox="461 906 972 954">Paramètre</th> <th data-bbox="972 906 1482 954">Spécification</th> <th data-bbox="1482 906 2020 954">Méthode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="461 954 972 1002">Apparence</td> <td data-bbox="972 954 1482 1002">Poudre blanche</td> <td data-bbox="1482 954 2020 1002">Élément visuel</td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1002 972 1050">Pouvoir rotatoire</td> <td data-bbox="972 1002 1482 1050">[α]_D ≥ (+) 122° (c = 1, H₂O)^{a)}</td> <td data-bbox="1482 1002 2020 1050">Polarimétrie</td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1050 972 1137" rowspan="2">Pureté chimique</td> <td data-bbox="972 1050 1482 1098">≥ 99,5 %</td> <td data-bbox="1482 1050 2020 1098">HPLC [Ph. Eur. 2.2.29]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 1098 1482 1137">≥ 99,0 %</td> <td data-bbox="1482 1098 2020 1137">RMN-1H</td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1137 972 1313" rowspan="3">Détermination</td> <td data-bbox="972 1137 1482 1185">Conforme à la structure</td> <td data-bbox="1482 1137 2020 1185">RMN-1H</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 1185 1482 1233">C: 47,14 ± 0,4 %</td> <td data-bbox="1482 1185 2020 1233" rowspan="2">Analyse élémentaire</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 1233 1482 1281">H: 6,59 ± 0,4 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="972 1281 1482 1329">N: 18,32 ± 0,4 %</td> <td data-bbox="1482 1281 2020 1329"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1313 972 1401">Total des solvants résiduels (méthanol, acétate d'éthyle, isopropanol, éthanol)</td> <td data-bbox="972 1313 1482 1401">[Ph. Eur. 01/2008:50400] < 1 000 ppm</td> <td data-bbox="1482 1313 2020 1401">Chromatographie en phase gazeuse [Ph. Eur. 01/2008:20424]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1401 972 1449">Perte à la dessiccation</td> <td data-bbox="972 1401 1482 1449">Étalon interne < 0,5 %</td> <td data-bbox="1482 1401 2020 1449">[Ph. Eur. 01/2008:20232]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="461 1449 972 1481">Impuretés</td> <td data-bbox="972 1449 1482 1481">< 0,8 %</td> <td data-bbox="1482 1449 2020 1481">CLHP/CPG ou RMN-1H</td> </tr> </tbody> </table>			Paramètre	Spécification	Méthode	Apparence	Poudre blanche	Élément visuel	Pouvoir rotatoire	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimétrie	Pureté chimique	≥ 99,5 %	HPLC [Ph. Eur. 2.2.29]	≥ 99,0 %	RMN-1H	Détermination	Conforme à la structure	RMN-1H	C: 47,14 ± 0,4 %	Analyse élémentaire	H: 6,59 ± 0,4 %	N: 18,32 ± 0,4 %		Total des solvants résiduels (méthanol, acétate d'éthyle, isopropanol, éthanol)	[Ph. Eur. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Chromatographie en phase gazeuse [Ph. Eur. 01/2008:20424]	Perte à la dessiccation	Étalon interne < 0,5 %	[Ph. Eur. 01/2008:20232]	Impuretés	< 0,8 %	CLHP/CPG ou RMN-1H
Paramètre	Spécification	Méthode																																
Apparence	Poudre blanche	Élément visuel																																
Pouvoir rotatoire	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimétrie																																
Pureté chimique	≥ 99,5 %	HPLC [Ph. Eur. 2.2.29]																																
	≥ 99,0 %	RMN-1H																																
Détermination	Conforme à la structure	RMN-1H																																
	C: 47,14 ± 0,4 %	Analyse élémentaire																																
	H: 6,59 ± 0,4 %																																	
N: 18,32 ± 0,4 %																																		
Total des solvants résiduels (méthanol, acétate d'éthyle, isopropanol, éthanol)	[Ph. Eur. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Chromatographie en phase gazeuse [Ph. Eur. 01/2008:20424]																																
Perte à la dessiccation	Étalon interne < 0,5 %	[Ph. Eur. 01/2008:20232]																																
Impuretés	< 0,8 %	CLHP/CPG ou RMN-1H																																

Nouveaux aliments autorisés	Spécification		
	Paramètre	Spécification	Méthode
	Métaux lourds^{b) c)}		
	Plomb	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Cadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Mercure	< 0,1 ppm	Fluorescence atomique (Hg)
	Spécifications microbiologiques^{b)}		
	Germes aérobies viables totaux	$\leq 1 \times 10^3$ UFC/g	[Ph. Eur. 01/2011:50104]
	Levures et moisissures totales	$\leq 1 \times 10^2$ UFC/g	
	<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1 g	
	Ph. Eur.: Pharmacopée Européenne; RMN-1H: résonance magnétique nucléaire du proton; CLHP: chromatographie en phase liquide haute performance; CPG: chromatographie par perméation de gel; ICP/AES: spectroscopie d'émission atomique à plasma à couplage inductif; UFC: unité formant colonie.		
	a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H ₂ O)		
	b) Analyses effectuées sur chaque lot.		
	c) Teneurs maximales conformément au règlement (CE) n° 1881/2006.		
Sel de sodium de l'édétate de fer (III)	Description/Définition:		
	Le sel de sodium de l'édétate de fer (III) (acide éthylènediaminetétraacétique) se présente sous la forme d'une poudre de couleur allant du jaune au brun, fluide et inodore, d'une pureté chimique supérieure à 99 % (m/m), qui se dissout facilement dans l'eau.		
	Formule chimique: C ₁₀ H ₁₂ FeN ₂ Na ₈ 3H ₂ O		
	Caractéristiques chimiques:		
	pH d'une solution à 1 %: 3,5-5,5		
	Fer: 12,5-13,5 %		
	Sodium: 5,5 %		
	Eau: 12,8 %		
	Matières organiques (CHNO): 68,4 %		
	EDTA: 65,5-70,5 %		
	Matières insolubles dans l'eau: $\leq 0,1$ %		
	Acide nitrilotriacétique: $\leq 0,1$ %		
Phosphate d'ammonium ferreux	Description/Définition:		
	Le phosphate d'ammonium ferreux se présente sous la forme d'une fine poudre de couleur gris-vert, pratiquement insoluble dans l'eau et soluble dans les acides minéraux dilués.		
	N° CAS: 10101-60-7		

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Formule chimique: FeNH_4PO_4</p> <p>Caractéristiques chimiques:</p> <p>pH d'une suspension à 5 % dans l'eau: 6,8-7,8</p> <p>Fer (total): $\geq 28 \%$</p> <p>Fer (II): 22-30 % (m/m)</p> <p>Fer (III): $\leq 7,0 \%$ (m/m)</p> <p>Ammoniac: 5-9 % (m/m)</p> <p>Eau: $\leq 3,0 \%$</p>
<p>Peptides de poisson (<i>Sardinops sagax</i>)</p>	<p>Description/Définition:</p> <p>Le nouvel ingrédient alimentaire est un mélange de peptides obtenu par hydrolyse alcaline catalysée par protéase du muscle de poisson (<i>Sardinops sagax</i>), après isolement de la fraction de peptides par chromatographie sur colonne, concentration sous vide et séchage par atomisation.</p> <p>Il s'agit d'une poudre blanc jaunâtre.</p> <p>Peptides (*) (peptides, dipeptides et tripeptides à courte chaîne d'une masse moléculaire inférieure à 2 kDa): $\geq 85 \text{ g}/100 \text{ g}$</p> <p>Val-Tyr (dipeptide): 0,1-0,16 g/100 g</p> <p>Cendres: $\leq 10 \text{ g}/100 \text{ g}$</p> <p>Humidité: $\leq 8 \text{ g}/100 \text{ g}$</p> <p>(*) Méthode de Kjeldahl.</p>
<p>Flavonoïdes issus de <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.</p>	<p>Description/Définition:</p> <p>Les flavonoïdes obtenus à partir de racines ou de porte-greffes de <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. résultent d'une extraction avec de l'éthanol suivie d'une extraction complémentaire de cet extrait éthanolique avec des triglycérides à chaîne moyenne. Il s'agit d'un liquide brun foncé contenant de 2,5 à 3,5 % de glabridine.</p> <p>Humidité: $< 0,5 \%$</p> <p>Cendres: $< 0,1 \%$</p> <p>Indice de peroxyde: $< 0,5 \text{ meq}/\text{kg}$</p> <p>Glabridine: 2,5-3,5 % de graisse</p> <p>Acide glycyrrhizinique: $< 0,005 \%$</p> <p>Graisse, dont des substances de type polyphénol: $\geq 99 \%$</p> <p>Protéines: $< 0,1 \%$</p> <p>Glucides: non détectables</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Extrait de fucoïdane de l'algue <i>Fucus vesiculosus</i>	<p>Description/Définition:</p> <p>Le fucoïdane de l'algue <i>Fucus vesiculosus</i> est obtenu par une extraction aqueuse dans une solution acide et des procédés de filtration, sans utilisation de solvants organiques. L'extrait qui en résulte est concentré et séché pour donner l'extrait de fucoïdane répondant aux spécifications suivantes:</p> <p>Poudre de couleur blanc cassé à brun</p> <p>Odeur et goût: Goût et odeur fades</p> <p>Humidité: < 10 % (105 °C pendant 2 heures)</p> <p>Valeur pH: 4,0-7,0 (suspension à 1 % à 25 °C)</p> <p>Métaux lourds:</p> <p>Arsenic (inorganique): < 1,0 ppm</p> <p>Cadmium: < 3,0 ppm</p> <p>Plomb: < 2,0 ppm</p> <p>Mercure: < 1,0 ppm</p> <p>Critères microbiologiques:</p> <p>Dénombrement des microbes aérobies totaux: < 10 000 UFC/g</p> <p>Dénombrement des levures et des moisissures: < 100 UFC/g</p> <p>Nombre total d'entérobactéries: Absence/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Absence/g</p> <p><i>Salmonella</i>: Absence/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: Absence/g</p> <p>Composition des deux types d'extraits autorisés, sur la base de la teneur en fucoïdane:</p> <p>Extrait 1:</p> <p>Fucoïdane: 75-95 %</p> <p>Alginate: 2,0-5,5 %</p> <p>Polyphloroglucinol: 0,5-15 %</p> <p>Mannitol: 1-5 %</p> <p>Sels naturels/minéraux libres: 0,5-2,5 %</p> <p>Autres hydrates de carbone: 0,5-1,0 %</p> <p>Protéines: 2,0-2,5 %</p> <p>Extrait 2:</p> <p>Fucoïdane: 60-65 %</p> <p>Alginate: 3,0-6,0 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	Polyphloroglucinol: 20-30 % Mannitol: < 1,0 % Sels naturels/minéraux libres: 0,5-2,0 % Autres hydrates de carbone: 0,5-2,0 % Protéines: 2,0-2,5 %
Extrait de fucoïdane de l'algue <i>Undaria pinnatifida</i>	<p>Description/Définition: Le fucoïdane de l'algue <i>Undaria pinnatifida</i> est obtenu par une extraction aqueuse dans une solution acide et des procédés de filtration, sans utilisation de solvants organiques. L'extrait qui en résulte est concentré et séché pour donner l'extrait de fucoïdane répondant aux spécifications suivantes:</p> <p>Poudre de couleur blanc cassé à brun Odeur et goût: Goût et odeur fades Humidité: < 10 % (105 °C pendant 2 heures) Valeur pH: 4,0-7,0 (suspension à 1 % à 25 °C)</p> <p>Métaux lourds: Arsenic (inorganique): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Plomb: < 2,0 ppm Mercure: < 1,0 ppm</p> <p>Microbiologie: Dénombrement des microbes aérobies totaux: < 10 000 UFC/g Dénombrement des levures et des moisissures: < 100 UFC/g Nombre total d'entérobactéries: Absence/g <i>Escherichia coli</i>: Absence/g <i>Salmonella</i>: Absence/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Absence/g</p> <p>Composition des deux types d'extraits autorisés, sur la base de la teneur en fucoïdane: Extrait 1: Fucoïdane: 75-95 % Alginate: 2,0-6,5 % Polyphloroglucinol: 0,5-3,0 % Mannitol: 1-10 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Sels naturels/minéraux libres: 0,5-1,0 % Autres hydrates de carbone: 0,5-2,0 % Protéines: 2,0-2,5 % Extrait 2: Fucoïdane: 50-55 % Alginate: 2,0-4,0 % Polyphloroglucinol: 1,0-3,0 % Mannitol: 25-35 % Sels naturels/minéraux libres: 8-10 % Autres hydrates de carbone: 0,5-2,0 % Protéines: 1,0-1,5 %</p>
<p>2'-Fucosyllactose (synthétique)</p>	<p>Définition: Dénomination chimique: α-l-fucopyranosyl-(1→2)-β-d-galactopyranosyl-(1→4)-d-glucopyranose Formule chimique: $C_{18}H_{32}O_{15}$ N° CAS: 41263-94-9 Masse moléculaire: 488,44 g/mol</p> <p>Description: Le 2'-fucosyllactose est une poudre de couleur blanche à blanc cassé qui est produite par un procédé de synthèse chimique et est isolée par cristallisation.</p> <p>Pureté: 2'-Fucosyllactose: ≥ 95 % D-Lactose: $\leq 1,0$ % m/m L-Fucose: $\leq 1,0$ % m/m Isomères de difucosyl-d-lactose: $\leq 1,0$ % m/m 2'-fucosyl-d-lactulose: $\leq 0,6$ % m/m pH (20 °C; solution à 5 %): 3,2-7,0 Eau (%): $\leq 9,0$ % Cendres sulfatées: $\leq 0,2$ % Acide acétique: $\leq 0,3$ % Solvants résiduels (méthanol, 2-propanol, acétate de méthyle, acétone): $\leq 50,0$ mg/kg séparément, $\leq 200,0$ mg/kg combinés Protéines résiduelles: $\leq 0,01$ %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification	
	<p>Métaux lourds: Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nickel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Critères microbiologiques: Nombre total de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 500 UFC/g Levures et moisissures: ≤ 10 UFC/g Endotoxines résiduelles: ≤ 10 UE/mg</p>	
<p>2'-Fucosyllactose (de source microbienne)</p>	<p>Définition: Dénomination chimique: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Formule chimique: C₁₈H₃₂O₁₅ N° CAS: 41263-94-9 Masse moléculaire: 488,44 g/mol</p>	
	<p>Source: souche génétiquement modifiée d'<i>Escherichia coli</i> K-12</p>	<p>Source: souche génétiquement modifiée d'<i>Escherichia coli</i> BL21</p>
	<p>Description: Le 2'-fucosyllactose est une poudre cristalline de couleur blanche à blanc cassé qui est produite par un procédé microbien. Le 2'-fucosyllactose est isolé par cristallisation.</p> <p>Pureté: 2'-Fucosyllactose: ≥ 94 % D-lactose: ≤ 3,0 % L-Fucose: ≤ 1,0 Difucosyl-D-lactose: ≤ 1,0 % 2'-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 1,0 % pH (solution à 5 %, 20 °C): 3,2-5,0 Eau: ≤ 5,0 % Cendres sulfatées: ≤ 1,5 % Acide acétique: ≤ 1,0 % Protéines résiduelles: ≤ 0,01 %</p>	<p>Description: Le 2'-fucosyllactose se présente sous la forme d'une poudre de couleur blanche à blanc cassé et le concentré liquide (45 % ± 5 % m/v) se présente sous la forme d'une solution aqueuse transparente, incolore à légèrement jaune. Le 2'-fucosyllactose est produit par un procédé microbiologique. Le 2'-fucosyllactose est isolé par séchage par atomisation.</p> <p>Pureté: 2'-Fucosyllactose: ≥ 90 % Lactose: ≤ 5,0 % Fucose: ≤ 3,0 % 3-Fucosyllactose: ≤ 5,0 % Fucosylgalactose: ≤ 3,0 % Difucosyllactose: ≤ 5,0 % Glucose: ≤ 3,0 % Galactose: ≤ 3,0 % Eau: ≤ 9,0 % (poudre) Cendres sulfatées: ≤ 0,5 % (poudre et liquide) Protéines résiduelles: ≤ 0,01 % (poudre et liquide)</p>

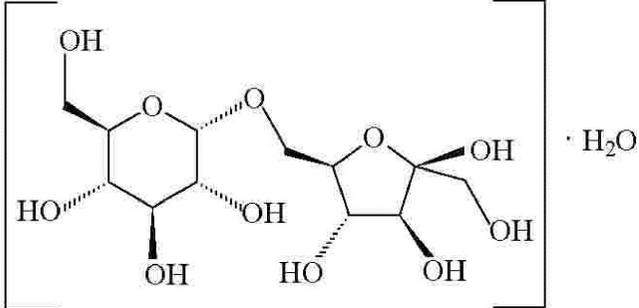
Nouveaux aliments autorisés	Spécification	
	<p>Critères microbiologiques: Nombre total de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 500 UFC/g Levures: ≤ 10 UFC/g Moisissures: ≤ 100 UFC/g Endotoxines: ≤ 10 UE/mg</p>	<p>Métaux lourds: Plomb: ≤ 0,02 mg/kg (poudre et liquide) Arsenic: ≤ 0,2 mg/kg (poudre et liquide) Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (poudre et liquide) Mercure: ≤ 0,5 mg/kg (poudre et liquide)</p> <p>Critères microbiologiques: Nombre total sur plaque: ≤ 10⁴ UFC/g (poudre), ≤ 5 000 UFC/g (liquide) Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g (poudre); ≤ 50 UFC/g (liquide) Entérobactéries/coliformes: absence dans 11 g (poudre et liquide) <i>Salmonella</i>: négatif/100 g (poudre), négatif/200 ml (liquide) <i>Cronobacter</i>: négatif/100 g (poudre), négatif/200 ml (liquide) Endotoxines: ≤ 100 UE/g (poudre), ≤ 100 UE/ml (liquide) Aflatoxine M1: ≤ 0,025 µg/kg (poudre et liquide)</p>
<p>Galacto-oligosaccharide</p>	<p>Description/Définition: Le galacto-oligosaccharide est produit à partir de lactose du lait par un processus enzymatique utilisant des β-galactosidases issus d'<i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i> et <i>Bacillus circulans</i>.</p> <p>GOS: ≥ 46 % de matière sèche (MS) Lactose: ≤ 40 % MS Glucose: ≤ 22 % MS Galactose: ≥ 0,8 % MS Cendres: ≤ 4,0 % MS Protéines: ≤ 4,5 % MS Nitrite: ≤ 2 mg/kg</p>	
<p>Glucosamine HCl issue d'<i>Aspergillus niger</i> et d'une souche génétiquement modifiée d'<i>E. coli</i> K12</p>	<p>Poudre cristalline blanche inodore Formule moléculaire: C₆H₁₃NO₅ · HCl Masse moléculaire relative: 215,63 g/mol D-glucosamine HCl: 98,0-102,0 % de l'étalon de référence (CLHP) Rotation spécifique: + 70,0° à + 73,0°</p>	

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Sulfate de glucosamine KCl issu d'<i>Aspergillus niger</i> et d'une souche génétiquement modifiée d'<i>E. coli</i> K12	Poudre cristalline blanche inodore Formule moléculaire: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Masse moléculaire relative: 605,52 g/mol Sulfate de D-glucosamine 2KCl: 98,0-102,0 % de l'étalon de référence (CLHP) Rotation spécifique + 50,0° à + 52,0°
Sulfate de glucosamine NaCl issu d'<i>Aspergillus niger</i> et d'une souche génétiquement modifiée d'<i>E. coli</i> K12	Poudre cristalline blanche inodore Formule moléculaire: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Masse moléculaire relative: 573,31 g/mol D-Glucosamine HCl: 98-102 % de l'étalon de référence (CLHP) Rotation optique spécifique: + 52° - + 54°
Gomme de guar	<p>Description/Définition:</p> <p>La gomme de guar native est l'endosperme broyé de graines de souches naturelles du guar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (famille des <i>Leguminosae</i>). Elle consiste essentiellement en un polysaccharide hydrocolloïdal d'une masse moléculaire élevée, composé principalement d'unités de galactopyranose et de mannopyranose combinées par des liaisons glucosidiques (combinaisons qui, du point de vue chimique, peuvent être décrites comme des galactomannanes, et dont la teneur n'est pas inférieure à 75 %).</p> <p>Aspect: Poudre blanche à blanc jaunâtre</p> <p>Masse moléculaire: Entre 50 000 et 8 000 000 Daltons</p> <p>Numéro CAS: 9000-30-0</p> <p>Numéro EINECS: 232-536-8</p> <p>Pureté: conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ et aux dispositions du règlement d'exécution (UE) 2015/175 de la Commission du 5 février 2015 fixant des conditions particulières applicables à l'importation de gomme de guar originaire ou en provenance de l'Inde, en raison des risques de contamination par le pentachlorophénol et les dioxines ⁽²⁾.</p> <p>Propriétés physico-chimiques:</p> <p>Poudre</p> <p>Durée de conservation: 2 ans</p> <p>Couleur: blanche</p> <p>Odeur: légère</p> <p>Diamètre moyen des particules: 60-70 µm</p> <p>Humidité: ≤ 15 %</p> <p>Viscosité (*) à 1 h: —</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Viscosité (*) à 2 h: $\geq 3\,600$ mPa.s Viscosité (*) à 24 h: $\geq 4\,000$ mPa.s Solubilité: soluble dans l'eau froide et chaude pH pour 10 g/l, à 25 °C: 6-7,5</p> <p>Flocons</p> <p>Durée d'utilisation: 1 an Couleur: Blanc / blanc cassé avec absence ou présence minimale de points noirs Odeur: légère Diamètre moyen des particules: 1 à 10 mm Humidité: ≤ 15 % Viscosité (*) à 1 h: $\geq 3\,000$ mPa.s Viscosité (*) à 2 h: — Viscosité (*) à 24 h: — Solubilité: soluble dans l'eau froide et chaude pH pour 10 g/l, à 25 °C: 5-7,5</p> <p>(*) Les mesures de viscosité sont réalisées dans les conditions suivantes: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<p>Produits laitiers traités thermiquement fermentés avec <i>Bacteroides xylanisolvens</i></p>	<p>Description/Définition:</p> <p>Les produits laitiers traités thermiquement fermentés sont produits avec <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) comme ferment lactique. Le lait demi-écrémé (entre 1,5 % et 1,8 % de matière grasse) et le lait écrémé ($\leq 0,5$ % de matière grasse) sont pasteurisés ou traités à ultra haute température avant le début de la fermentation avec <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Le produit laitier fermenté obtenu est homogénéisé puis traité thermiquement pour inactiver <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Le produit final ne contient pas de cellules viables de <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) (*).</p> <p>(*) DIN EN ISO 21528-2 telle que modifiée.</p>
<p>Hydroxytyrosol</p>	<p>Description/Définition:</p> <p>L'hydroxytyrosol est un liquide visqueux de couleur jaune pâle obtenu par synthèse chimique</p> <p>Formule moléculaire: $C_8H_{10}O_3$ Masse moléculaire: 154,6 g/mol N° CAS: 10597-60-1 Humidité: $\leq 0,4$ % Odeur: caractéristique</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Goût: légèrement amer Solubilité (eau): miscible à l'eau pH: 3,5-4,5 Indice de réfraction: 1,571-1,575</p> <p>Pureté: Hydroxytyrosol: ≥ 99 % Acide acétique: ≤ 0,4 % Acétate d'hydroxytyrosol: ≤ 0,3 % Somme de l'acide homovanillique, de l'acide isohomovanillique et du 3-méthoxy-4-hydroxyphénylglycol: ≤ 0,3 %</p> <p>Métaux lourds: Plomb: ≤ 0,03 mg/kg Cadmium: ≤ 0,01 mg/kg Mercure: ≤ 0,01 mg/kg</p> <p>Solvants résiduels: Acétate d'éthyle: ≤ 25,0 mg/kg Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Méthanol: ≤ 2,00 mg/kg Tétrahydrofurane: ≤ 0,01 mg/kg</p>
<p>Protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12</p>	<p>Description/Définition: La préparation de protéines structurantes de la glace (ISP) est un liquide brun clair produit par la fermentation submergée d'une souche génétiquement modifiée de levure de boulanger de qualité alimentaire (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), un gène synthétique codant pour l'ISP ayant été inséré dans le génome de la levure. La protéine est exprimée et sécrétée dans le milieu de croissance où elle est séparée des cellules de levure par microfiltration et concentrée par ultrafiltration. Par conséquent, les cellules de levure ne sont pas transférées telles quelles ni sous une forme modifiée dans la préparation d'ISP. La préparation d'ISP contient des ISP natives, des ISP glycosylées, des protéines et des peptides provenant de la levure et des sucres ainsi que des acides et des sels communément présents dans les denrées alimentaires. Le concentré est stabilisé avec 10 mM de solution tampon d'acide citrique.</p> <p>Dosage: ≥ 5 g/l d'ISP active pH: 2,5-3,5 Cendres: ≤ 2,0 % ADN: indétectable</p>
<p>Extrait aqueux de feuilles séchées d'<i>Ilex guayusa</i></p>	<p>Description/Définition: Liquide brun foncé. Extraits aqueux de feuilles séchées d'<i>Ilex guayusa</i></p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Composition: Protéines: < 0,1 g/100 ml Matières grasses: < 0,1 g/100 ml Glucides: 0,2–0,3 g/100 ml Sucres totaux: < 0,2 g/100 ml Caféine: 19,8-57,7 mg/100 ml Théobromine: 0,14-2,0 mg/100 ml Acides chlorogéniques: 9,9-72,4 mg/100 ml</p>
Isomalto-oligosaccharide	<p>Poudre: Solubilité (eau) (%): > 99 Glucose (% sur sec): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 à DP9 (% sur sec): ≥ 90 Humidité (%): ≤ 4,0 Cendres sulfatées (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p>Métaux lourds: Plomb (mg/kg): ≤ 0,5 Arsenic (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Sirop: Résidus secs (g/100 g): > 75 Glucose (% sur sec): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 à DP9 (% sur sec): ≥ 90 pH: 4 - 6 Cendres sulfatées (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p>Métaux lourds: Plomb (mg/kg): ≤ 0,5 Arsenic (mg/kg): ≤ 0,5</p>
Isomaltulose	<p>Description/Définition: Disaccharide réducteur constitué d'une fraction de glucose et d'une fraction de fructose unies par une liaison glycosidique alpha-1,6. Il est obtenu à partir de sucrose par un processus enzymatique. Le produit commercial est le monohydrate. Aspect: Quasiment inodore, cristaux blancs ou presque blancs au goût sucré</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Dénomination chimique: 6-O-α-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, monohydrate N° CAS: 13718-94-0 Formule chimique: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Formule structurale</p>  <p>Poids de formule: 360,3 (monohydrate) Pureté: Dosage: ≥ 98 % sur sec Perte à la dessiccation: $\leq 6,5$ % (60 °C, 5 heures) Métaux lourds: Plomb: $\leq 0,1$ mg/kg</p> <p>Analyser au moyen d'une technique d'absorption atomique adaptée au niveau précisé. La sélection de la taille de l'échantillon et de la méthode de préparation de l'échantillon peut reposer sur les principes de la méthode décrite dans le FNP 5 (*), «Instrumental methods»</p> <p>(*) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA), 1991, 322 pages, anglais, ISBN 92-5-102991-1.</p>
<p>Lactitol</p>	<p>Description/Définition: Poudre cristalline ou solution incolore obtenue par hydrogénation catalytique de lactose. Les produits cristallins se présentent sous forme anhydre, monohydratée et dihydratée. Le nickel est utilisé comme catalyseur.</p> <p>Dénomination chimique: 4-O-β-D-Galactopyranosyl-D-glucitol Formule chimique: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Masse moléculaire: 344,31 g/mol N° CAS: 585-86-4</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Pureté: Solubilité (dans l'eau): très soluble dans l'eau Pouvoir rotatoire spécifique: $[\alpha]_{D20} = + 13^\circ$ to $+ 16^\circ$ Dosage: ≥ 95 % sur sec (exprimé sur la base de la masse sèche) Eau: $\leq 10,5$ % Autres polyols: $\leq 2,5$ % sur sec Sucres réducteurs: $\leq 0,2$ % sur sec Chlorures: ≤ 100 mg/kg sur sec Sulfates: ≤ 200 mg/kg sur sec Cendres sulfatées: $\leq 0,1$ % sur sec Nickel: $\leq 2,0$ mg/kg sur sec Arsenic: $\leq 3,0$ mg/kg sur sec Plomb: $\leq 1,0$ mg/kg sur sec</p>
<p>Lacto-N-néotétraose (synthétique)</p>	<p>Définition: Dénomination chimique: β-D-galactopyranosyl-(1\rightarrow4)-2-acétamido-2-désoxy-β-D-glucopyranosyl-(1\rightarrow3)-β-D-galactopyranosyl-(1\rightarrow4)-D-glucopyranose Formule chimique: $C_{26}H_{45}O_{21}$ N° CAS: 13007-32-4 Masse moléculaire: 707,63 g/mol</p> <p>Description: le lacto-N-néotétraose se présente sous la forme d'une poudre de couleur blanche à blanc cassé. Obtenu par un processus de synthèse chimique, il est isolé par cristallisation.</p> <p>Pureté: Dosage (sans eau): ≥ 96 % D-lactose: $\leq 1,0$ % Lacto-N-triose II: $\leq 0,3$ % Isomère de lacto-N-néotétraose fructose: $\leq 0,6$ % pH (solution à 5 %, 20 °C): 5,0-7,0 Eau: $\leq 9,0$ % Cendres sulfatées: $\leq 0,4$ % Acide acétique: $\leq 0,3$ %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Solvants résiduels (méthanol, 2-propanol, acétate de méthyle, acétone): ≤ 50 mg/kg séparément, ≤ 200 mg/kg combinés)</p> <p>Protéines résiduelles: ≤ 0,01 %</p> <p>Palladium: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Nickel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Critères microbiologiques:</p> <p>Nombre total de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 500 UFC/g</p> <p>Levures: ≤ 10 UFC/g</p> <p>Moisissures: ≤ 10 UFC/g</p> <p>Endotoxines résiduelles: ≤ 10 UE/mg</p>
<p>Lacto-N-néotétraose (de source microbienne)</p>	<p>Définition:</p> <p>Dénomination chimique: β-d-galactopyranosyl-(1→4)-2-acétamido-2-désoxy-β-d-glucopyranosyl-(1→3)-β-d-galactopyranosyl-(1→4)-d-glucopyranose</p> <p>Formule chimique: C₂₆H₄₅O₂₁</p> <p>N° CAS: 13007-32-4</p> <p>Masse moléculaire: 707,63 g/mol</p> <p>Source:</p> <p>souche génétiquement modifiée d'<i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p>Description:</p> <p>Le lacto-N-néotétraose est une poudre cristalline de couleur blanche à blanc cassé qui est produite par un procédé microbiologique. Le lacto-N-néotétraose est isolé par cristallisation.</p> <p>Pureté:</p> <p>Dosage (sans eau): ≥ 92 %</p> <p>D-lactose: ≤ 3,0 %</p> <p>Lacto-N-triose II: ≤ 3,0 %</p> <p><i>para</i>-Lacto-N-néohexaose: ≤ 3,0 %</p> <p>Isomère de lacto-N-néotétraose fructose: ≤ 1,0 %</p> <p>pH (solution à 5 %, 20 °C): 4,0-7,0</p> <p>Eau: ≤ 9,0 %</p> <p>Cendres sulfatées: ≤ 0,4 %</p> <p>Solvants résiduels (méthanol): ≤ 100 mg/kg</p> <p>Protéines résiduelles: ≤ 0,01 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Critères microbiologiques: Nombre total de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 500 UFC/g Levures: ≤ 10 UFC/g Moisissures: ≤ 10 UFC/g Endotoxines résiduelles: ≤ 10 UE/mg</p>
<p>Extrait foliaire de luzerne (<i>Medicago sativa</i>)</p>	<p>Description/Définition: La luzerne (<i>Medicago sativa</i> L.) est transformée dans les 2 heures qui suivent sa récolte. Elle est hachée et broyée. Après son passage dans un presseur (de type presseur à huile), la luzerne donne un résidu fibreux et un jus de pressage (10 % de matière sèche). La matière sèche de ce jus contient environ 35 % de protéines brutes. Le jus de pressage (pH compris entre 5,8 et 6,2) est neutralisé. Un préchauffage suivi d'une injection de vapeur permet la coagulation des protéines associées à des pigments caroténoïdes et chlorophylliens. Le coagulum protéique est séparé par centrifugation, puis séché. Le concentré protéique de luzerne est granulé après adjonction d'acide ascorbique, puis il est stocké sous gaz inerte ou au froid.</p> <p>Composition: Protéines: 45-60 % Matières grasses: 9-11 % Glucides simples (fibres solubles): 1-2 % Polysaccharides (fibres insolubles): 11-15 % dont cellulose: 2-3 % Minéraux: 8-13 % Saponines: ≤ 1,4 % Isoflavones: ≤ 350 mg/kg Coumestrols: ≤ 100 mg/kg Phytates: ≤ 200 mg/kg L-Canavanine: ≤ 4,5 mg/kg</p>
<p>Lycopène</p>	<p>Description/Définition: Le lycopène synthétique est obtenu par la condensation de Wittig d'intermédiaires de synthèse couramment utilisés dans la production d'autres caroténoïdes employés dans les denrées alimentaires. Il se compose d'au moins 96 % de lycopène et de quantités mineures d'autres caroténoïdes apparentés. Il se présente sous la forme soit d'une poudre dans une matrice adéquate, soit d'une dispersion huileuse. Sa couleur est rouge foncé ou rouge violacé. Une protection contre l'oxydation doit être garantie.</p> <p>Dénomination chimique: lycopène N° CAS: 502-65-8 (lycopène <i>tout-trans</i>) Formule chimique: C₄₀H₅₆ Poids de formule: 536,85 Da</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i>	<p>Description/Définition: Le lycopène purifié issu de <i>Blakeslea trispora</i> se compose de 95 % ou plus de lycopène et de 5 % ou moins d'autres caroténoïdes. Il se présente sous forme soit d'une poudre dans une matrice adéquate, soit d'une dispersion huileuse. Sa couleur est rouge foncé ou rouge violacé. Une protection contre l'oxydation doit être garantie.</p> <p>Dénomination chimique: Lycopène N° CAS: 502-65-8 (lycopène <i>tout-trans</i>) Formule chimique: C₄₀H₅₆ Poids de formule: 536,85 Da</p>
Lycopène de tomates	<p>Description/Définition: Le lycopène de tomates (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) purifié se compose de 95 % ou plus de lycopène et de 5 % ou moins d'autres caroténoïdes. Il se présente sous forme soit d'une poudre dans une matrice adéquate, soit d'une dispersion huileuse. Sa couleur est rouge foncé ou rouge violacé. Une protection contre l'oxydation doit être garantie.</p> <p>Dénomination chimique: Lycopène N° CAS: 502-65-8 (lycopène <i>tout-trans</i>) Formule chimique: C₄₀H₅₆ Poids de formule: 536,85 Da</p>
Oléorésine de lycopène extrait de la tomate	<p>Description/Définition: L'oléorésine de lycopène extrait de la tomate est obtenue au moyen d'une extraction par solvant effectuée sur des tomates mûres (<i>Lycopersicon esculantum</i> Mill.), après élimination du solvant. Il s'agit d'un liquide clair, visqueux, dont la couleur oscille entre le rouge et le brun foncé.</p> <p>Pourcentage total de lycopène: 5-15 % Dont trans-lycopène: 90-95 % Pourcentage total de caroténoïdes (exprimé en lycopène): 6,5-16,5 % Autres caroténoïdes: 1,75 % (phytoène/phytofluène/β-carotène): (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %) Tocophérols totaux: 1,5-3,0 % Matière insaponifiable: 13-20 % Acides gras totaux: 60-75 % Eau (Karl Fischer): \leq 0,5 %</p>
Citrate-malate de magnésium	<p>Description/Définition: Le citrate-malate de magnésium se présente sous la forme d'une poudre amorphe de couleur blanche à blanc jaunâtre.</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Formule chimique: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$</p> <p>Dénomination chimique: Pentamagnésium di-(2-hydroxybutanedioate)-di-(2-hydroxypropane-1,2,3-tricarboxylate)</p> <p>N° CAS: 1259381-40-2</p> <p>Masse moléculaire: 763,99 daltons (anhydre)</p> <p>Solubilité: Facilement soluble dans l'eau (environ 20 g dans 100 ml)</p> <p>Description de l'état physique: poudre amorphe</p> <p>Dosage magnésium: 12,0-15,0 %</p> <p>Perte à la dessiccation (à 120 °C pendant 4 heures): ≤ 15 %</p> <p>Couleur (solide): blanc à blanc jaunâtre</p> <p>Couleur (solution aqueuse à 20 %): incolore à jaunâtre</p> <p>Aspect (solution aqueuse à 20 %): solution claire</p> <p>pH (solution aqueuse à 20 %): Environ 6,0</p> <p>Impuretés:</p> <p>Chlorure: ≤ 0,05 %</p> <p>Sulfate: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsenic: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Plomb: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Cadmium: ≤ 1 ppm</p> <p>Mercure: ≤ 0,1 ppm</p>
<p>Extrait d'écorce de magnolia</p>	<p>Description/Définition:</p> <p>L'extrait d'écorce de magnolia est obtenu à partir de l'écorce de <i>Magnolia officinalis</i> L. et produit avec de l'anhydride carbonique supercritique. L'écorce est lavée et séchée au four pour réduire son taux d'humidité avant d'être broyée et soumise à l'extraction avec de l'anhydride carbonique supercritique. L'extrait est dissous dans de l'éthanol de qualité médicale et recristallisé pour produire l'extrait d'écorce de magnolia.</p> <p>L'extrait d'écorce de magnolia est principalement constitué de deux composés phénoliques, le magnolol et le honokiol.</p> <p>Aspect: poudre brun clair</p> <p>Pureté:</p> <p>Magnolol: ≥ 85,2 %</p> <p>Honokiol: ≥ 0,5 %</p> <p>Magnolol et Honokiol: ≥ 94 %</p> <p>Eudesmol total: ≤ 2 %</p> <p>Humidité: 0,50 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Métaux lourds: Arsenic (ppm): ≤ 0,5 Plomb (ppm): ≤ 0,5 Méthyleugénol (ppm): ≤ 10 Turbocurarine (ppm): ≤ 2,0 Alcaloïdes totaux (ppm): ≤ 100</p>
<p>Huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable</p>	<p>Description/Définition: L'huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable est produite par distillation sous vide et se distingue de l'huile de germe de maïs raffinée par la concentration de la fraction insaponifiable (1,2 g dans l'huile de germe de maïs raffinée et 10 g dans l'«huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable»).</p> <p>Pureté: Matière insaponifiable: > 9,0 g/100 g Tocophérols: ≥ 1,3 g/100 g α-tocophérol (%): 10-25 % β-tocophérol (%): < 3,0 % γ-tocophérol (%): 68-89 % δ-tocophérol (%): < 7,0 % Stérols, alcools triterpéniques, méthylstérols: > 6,5 g/100 g</p> <p>Composition en acides gras: Acide palmitique: 10,0-20,0 % Acide stéarique: < 3,3 % Acide oléique: 20,0-42,2 % Acide linoléique: 34,0-65,6 % Acide linoléique: < 2,0 %</p> <p>Indice d'acidité: ≤ 6,0 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 10 mEq O₂/kg</p> <p>Métaux lourds: Fer (Fe): < 1 500 µg/kg Cuivre (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>Impuretés: Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) Benzo(a)pyrène: < 2 µg/kg</p> <p>Un traitement au charbon actif est nécessaire pour éviter l'enrichissement en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) lors de la production de l'huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable.</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
<p>Méthylcellulose</p>	<p>Description/Définition: La méthylcellulose est la cellulose provenant directement de souches naturelles de matières végétales fibreuses, partiellement éthérifiée par des groupements méthyles Dénomination chimique: Éther méthylique de cellulose Formule chimique: les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ où R1, R2 et R3 peuvent être: — H — CH₃ ou — CH₂CH₃ Masse moléculaire: macromolécules: d'environ 20 000 (n autour de 100) à environ 380 000 g/mol (n autour de 2 000) Dosage: Pas moins de 25 % et pas plus de 33 % des groupements méthoxyles (-OCH₃) et pas plus de 5 % des groupements hydroxy-éthoxyles (-OCH₂CH₂OH) Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide. Solubilité: gonfle dans l'eau et forme une solution colloïdale, visqueuse, limpide à opalescente. Insoluble dans l'éthanol, l'éther et le chloroforme. Soluble dans l'acide acétique glacial. Pureté: Perte à la dessiccation: ≤ 10 % (105 °C, 3 heures) Cendres sulfatées: ≤ 1,5 %, à 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 et ≤ 8.0 (solution colloïdale à 1 %) Métaux lourds: Arsenic: ≤ 3,0 mg/kg Plomb: ≤ 2,0 mg/kg Mercure: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<p>Acide (6S)-5-méthyltétrahydrofolique sous forme de sel de glucosamine</p>	<p>Description/Définition: Dénomination chimique: Acide L-glutamique N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-héxahydro-5-méthyl-4-oxo-6-ptéridinyl]méthyl]amino]benzoyl], sel de glucosamine Formule chimique: C₃₂H₅₁N₉O₁₆S Masse moléculaire: 817,80 g/mol (anhydre) N° CAS: 1181972-37-1 Aspect: poudre de couleur crème à brun clair</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Pureté: Purité diastéréoisomérique: au moins 99 % d'acide (6S)-5-méthyltétrahydrofolique Dosage de la glucosamine: 34 à 46 % sur sec Dosage de l'acide 5-méthyltétrahydrofolique: 54 à 59 % sur sec Eau: ≤ 8,0 %</p> <p>Métaux lourds: Plomb: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Mercure: ≤ 0,1 ppm Arsenic: ≤ 2,0 ppm Bore: ≤ 10 ppm</p> <p>Critères microbiologiques: Dénombrement des microbes aérobies totaux: ≤ 100 UFC/g Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Absence dans 10 g</p>
<p>Monométhylsilanetriol (silicium organique)</p>	<p>Description/Définition: Dénomination chimique: Silanetriol, 1-méthyl- Formule chimique: CH₆O₃Si Masse moléculaire: 94,14 g/mol N° CAS: 2445-53-6</p> <p>Pureté: Préparation de silicium organique (monométhylsilanetriol) (solution aqueuse): Acidité (pH): 6,4-6,8 Silicium: 100 à 150 mg de Si/l</p> <p>Métaux lourds: Plomb: ≤ 1,0 µg/l Mercure: ≤ 1,0 µg/l Cadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsenic: ≤ 3,0 µg/l</p> <p>Solvants: Méthanol: ≤ 5,0 mg/kg (présence résiduelle)</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Extrait mycélien du shiitaké (<i>Lentinula edodes</i>)	<p>Description/Définition:</p> <p>Le nouvel ingrédient alimentaire est un extrait aqueux stérile obtenu à partir du mycélium de <i>Lentinula edodes</i> cultivé en fermentation submergée. Il s'agit d'un liquide brun clair, légèrement trouble.</p> <p>Le lentinane est un glucane β-(1-3) β-(1-6)-D d'une masse moléculaire d'environ 5×10^5 daltons, d'un degré de branchement de 2/5 et d'une structure tertiaire en triple hélice.</p> <p>Pureté/composition de l'extrait mycélien de <i>Lentinula edodes</i>:</p> <p>Humidité: 98 %</p> <p>Matière sèche: 2 %</p> <p>Glucose libre: < 20 mg/ml</p> <p>Protéines totales (*): < 0,1 mg/ml</p> <p>Composants contenant de l'azote (**): < 10 mg/ml</p> <p>Lentinane: 0,8 – 1,2 mg/ml</p> <p>(*) Méthode de Bradford.</p> <p>(**) Méthode de Kjeldahl.</p>
Jus de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>Description/Définition:</p> <p>Les fruits de <i>Morinda citrifolia</i> L. (nonis) sont pressés. Le jus obtenu est pasteurisé. Une étape de fermentation (facultative) peut avoir lieu avant ou après le pressurage.</p> <p>Rubiadine: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$</p> <p>Lucidine: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$</p>
Poudre de jus de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>Description/Définition:</p> <p>Les graines et l'enveloppe des fruits de <i>Morinda citrifolia</i> séchés au soleil sont retirées. La purée obtenue est filtrée pour séparer le jus de la chair. Le jus produit est déshydraté selon deux procédés:</p> <p>soit par atomisation sur maltodextrines de maïs; ce mélange est obtenu en maintenant constants les débits d'entrée du jus et des maltodextrines,</p> <p>soit par zéodratation ou séchage puis mélange avec un excipient; ce procédé permet un séchage initial du jus, suivi d'un mélange avec des maltodextrines (dans les mêmes proportions qu'en atomisation).</p>
Purée et concentré de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>Description/Définition:</p> <p>Les fruits de <i>Morinda citrifolia</i> sont récoltés manuellement. Les graines et l'enveloppe peuvent être séparés mécaniquement de la purée de fruit. Après pasteurisation, la purée est conditionnée dans des conteneurs aseptiques et entreposée au froid.</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Le concentré de <i>Morinda citrifolia</i> est préparé à partir de purée de <i>M. citrifolia</i> par traitement aux enzymes pectolytiques (50 à 60 °C pendant 1 à 2 heures). La purée est ensuite chauffée, afin que les pectinases soient neutralisés, et immédiatement refroidie. Le jus est séparé dans un décanteur centrifuge. Il est ensuite recueilli et pasteurisé, avant d'être concentré dans un évaporateur sous vide, passant de 6-8 degrés Brix à 49-51 degrés Brix dans le cas du concentré final.</p> <p>Composition:</p> <p>Purée:</p> <p>Humidité: 89-93 %</p> <p>Protéines: < 0,6 g/100 g</p> <p>Matières grasses: < 0,4 g/100 g</p> <p>Cendres: < 1,0 g/100 g</p> <p>Glucides totaux: 5-10 g/100 g</p> <p>Fructose: 0,5-3,82 g/100 g</p> <p>Glucose: 0,5-3,14 g/100 g</p> <p>Fibres alimentaires: < 0,5-3 g/100 g</p> <p>5,15-diméthylmorindol (*): ≤ 0,254 µg/l</p> <p>Lucidine (*): indétectable</p> <p>Alizarine (*): indétectable</p> <p>Rubiadine (*): indétectable</p> <p>Concentré:</p> <p>Humidité: 48-53 %</p> <p>Protéines: 3-3,5 g/100 g</p> <p>Matières grasses: < 0,04 g/100 g</p> <p>Cendres: 4,5-5,0 g/100 g</p> <p>Glucides totaux: 37-45 g/100 g</p> <p>Fructose: 9-11 g/100 g</p> <p>Glucose: 9-11 g/100 g</p> <p>Fibres alimentaires: 1,5-5,0 g/100 g</p> <p>5,15-diméthylmorindol (*): ≤ 0,254 µg/l</p> <p>(*) Par un procédé CLHP-UV développé et validé pour l'analyse des anthraquinones dans la purée et le concentré de <i>Morinda citrifolia</i>. Limites de détection: 2,5 ng/ml (5,15 diméthylmorindol); 50,0 ng/ml (lucidine); 6,3 ng/ml (alizarine) et 62,5 ng/ml (rubiadine).</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Feuilles de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>Description/Définition: Après avoir été coupées, les feuilles de <i>Morinda citrifolia</i> sont séchées et torréfiées. Le produit est d'une taille variable selon qu'il s'agit de feuilles brisées ou d'une poudre grossière avec des fragments. La couleur varie du brun tirant sur le vert au brun.</p> <p>Pureté/composition: Humidité: < 5,2 % Protéines: 17-20 % Glucides: 55-65 % Cendres: 10-13 % Matières grasses: 4-9 % Acide oxalique: < 0,14 % Acide tannique: < 2,7 % 5,15-Diméthylmorindol: < 47 mg/kg Rubiadine: indétectable, ≤ 10 µg/kg Lucidine: indétectable, ≤ 10 µg/kg</p>
Poudre de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>Description/Définition: La poudre de noni est fabriquée à partir de purée de fruits de <i>Morinda citrifolia</i> L. (noni) par lyophilisation. Les fruits sont réduits en purée et les graines sont retirées. Après déshydratation des fruits par lyophilisation, la purée de noni obtenue est pulvérisée et encapsulée.</p> <p>Pureté/composition Humidité: 5,3-9 % Protéines: 3,8-4,8 g/100 g Matières grasses: 1-2 g/100 g Cendres: 4,6-5,7 g/100 g Glucides totaux: 80-85 g/100 g Fructose: 20,4-22,5 g/100 g Glucose: 22-25 g/100 g Fibres alimentaires: 15,4-24,5 g/100 g 5,15-Diméthylmorindol (*): ≤ 2,0 µg/l</p> <p>(*) Par un procédé CLHP-UV développé et validé pour l'analyse des anthraquinones dans la poudre des fruits de <i>Morinda citrifolia</i>. Limites de détection: 2,5 ng/ml (5,15 diméthylmorindol)</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Microalgues <i>Odontella aurita</i>	Silicium: 3,3 % Silice cristalline: ≤ 0,1-0,3 % comme impureté
Huile concentrée en phytostérols/phytostanols	<p>Description/Définition: L'huile concentrée en phytostérols/phytostanols est composée d'une fraction d'huile et d'une fraction de phytostérol.</p> <p>Répartition des acylglycérols: Acides gras libres (exprimés en acide oléique): ≤ 2,0 % Monoacylglycérols (MAG): ≤ 10 % Diacylglycérols (DAG): ≤ 25 % Triacylglycérols (TAG): pourcentage restant</p> <p>Fraction de phytostérol: β-Sitostérol: ≤ 80 % β-Sitostanol: ≤ 15 % Campesterol ≤ 40 % Campestanol: ≤ 5,0 % Stigmastérol: ≤ 30 % Brassicastérol: ≤ 3,0 % Autres stérols/stanols: ≤ 3,0 %</p> <p>Autres: Humidité et matières volatiles: ≤ 0,5 % Indice de peroxyde: < 5,0 meq/kg Acides gras trans: ≤ 1 %</p> <p>Composition/Pureté (par CG-DIF ou méthode équivalente) des phytostérols/phytostanols: Les phytostérols et les phytostanols extraits de sources autres que de l'huile végétale adaptée à un usage alimentaire doivent être exempts de contaminants, ce qui est garanti au mieux par une pureté supérieure à 99 %.</p>
Huile extraite de calmars	Indice d'acidité: ≤ 0,5 KOH/g d'huile Indice de peroxyde: ≤ 5 meq O ₂ /kg d'huile Indice de p-aniside: ≤ 20 Essai à froid à une température de 0 °C: ≤ 3 heures Humidité: ≤ 0,1 % (m/m) Matière insaponifiable: ≤ 5,0 %

Nouveaux aliments autorisés	Spécification		
	Acides gras trans: ≤ 1,0 % Acide docosahexaénoïque: ≥ 20 % Acide eicosapentaénoïque: ≥ 10 %		
Préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement à haute pression	Paramètre Stockage des fruits avant le traitement à haute pression Addition de fruits pH ° Brix a _w Stockage final	Objectif Au minimum 15 jours à – 20 °C De 40 à 60 % de fruits décongelés 3,2 à 4,2 7 à 42 < 0,95 60 jours au maximum à + 5 °C au maximum	Remarques Fruits récoltés et stockés selon les principes de bonnes pratiques agricoles et de fabrication en matière d'hygiène Fruits homogénéisés et ajoutés à d'autres ingrédients Garanti par l'addition de sucres Garanti par l'addition de sucres Équivalent au régime de stockage des produits transformés par un procédé classique
Amidon de maïs phosphaté	Description/Définition: L'amidon de maïs phosphaté (phosphate de diamidon phosphaté) est un amidon résistant, chimiquement modifié, dérivé de l'amidon à forte teneur en amylose, obtenu par la combinaison de traitements chimiques visant à créer des liaisons phosphates entre les résidus d'hydrates de carbone et les groupes hydroxyyles estérifiés. Le nouvel ingrédient alimentaire se présente sous la forme d'une poudre blanche ou quasi blanche. N° CAS: 11120-02-8 Formule chimique: (C ₆ H ₁₀ O ₅) _n [(C ₆ H ₉ O ₅) ₂ PO ₂ H] _x [(C ₆ H ₉ O ₅)PO ₃ H ₂] _y n = nombre d'unités de glucose; x, y = degrés de substitution Caractéristiques chimiques du phosphate de diamidon phosphaté: Perte à la dessiccation: 10-14 % pH: 4,5-7,5 Fibres alimentaires: ≥ 70 % Amidon: 7-14 % Protéines: ≤ 0,8 % Lipides: ≤ 0,8 % Phosphore lié aux résidus: ≤ 0,4 % (exprimé en phosphore) «maïs à forte teneur en amylose» comme source		

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Phosphatidylsérine de phospholipides de poisson	<p>Description/Définition: Le nouvel ingrédient alimentaire se présente sous la forme d'une poudre dont la couleur va du jaune au brun. La phosphatidylsérine est obtenue à partir de phospholipides de poisson par transphosphorylation enzymatique avec l'acide aminé L-sérine.</p> <p>Spécification de la phosphatidylsérine obtenue à partir de phospholipides de poissons: Humidité: < 5,0 % Phospholipides: ≥ 75 % Phosphatidylsérine: ≥ 35 % Glycérides: < 4,0 % L-Sérine libre: < 1,0 % Tocophérols: < 0,5 % ⁽¹⁾ Indice de peroxyde: < 5,0 meq O₂/kg</p> <p>⁽¹⁾ Les tocophérols peuvent être ajoutés comme antioxydants, conformément au règlement (UE) n° 1129/2011 de la Commission.</p>
Phosphatidylsérine de phospholipides de soja	<p>Description/Définition: Le nouvel ingrédient alimentaire se présente sous la forme d'une poudre de couleur blanc cassé à jaune clair. Il existe aussi sous la forme d'un liquide de couleur brun clair à orange. La forme liquide contient des triglycérides à chaîne moyenne (TCM) utilisés comme vecteur. Sa teneur en phosphatidylsérine est moins élevée en raison de la grande quantité d'huile (TCM) qu'elle contient.</p> <p>La phosphatidylsérine de phospholipides de soja est obtenue par une transphosphatidylation enzymatique de la lécithine de soja riche en phosphatidylcholine avec l'acide aminé L-sérine. La phosphatidylsérine consiste en un squelette glycérophosphate conjugué à deux acides gras et à la L-sérine par une liaison phosphodiester.</p> <p>Caractéristiques de la phosphatidylsérine de phospholipides de soja:</p> <p>En poudre: Humidité: < 2,0 % Phospholipides: ≥ 85 % Phosphatidylsérine: ≥ 61 % Glycérides: < 2,0 % L-sérine libre: < 1,0 % Tocophérols: < 0,3 % Phytostérols: < 0,2 %</p> <p>À l'état liquide: Humidité: < 2,0 % Phospholipides: ≥ 25 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	Phosphatidylsérine: ≥ 20 % Glycérides: sans objet L-sérine libre: < 1,0 % Tocophérols: < 0,3 % Phytostérols: < 0,2 %
Produit phospholipidique contenant des quantités égales de phosphatidylsérine et d'acide phosphatidique	Description/Définition: Le produit est fabriqué par conversion enzymatique de la lécithine de soja. Le produit phospholipidique est une forme poudreuse jaune-brun extrêmement concentrée de la phosphatidylsérine et de l'acide phosphatidique présents dans des proportions égales. Spécification du produit: Humidité: ≤ 2,0 % Phospholipides totaux: ≥ 70 % Phosphatidylsérine: ≥ 20 % Acide phosphatidique: ≥ 20 % Glycérides: ≤ 1,0 % L-Sérine libre: ≤ 1,0 % Tocophérols: ≤ 0,3 % Phytostérols: ≤ 2,0 % Le dioxyde de silicium est utilisé à une teneur maximale de 1,0 %
Phospholipides de jaune d'œuf	85 % et 100 % de phospholipides de jaune d'œuf
Phytoglycogène	Description: Poudre blanche à blanc cassé qui est un polysaccharide inodore, incolore et insipide dérivé de maïs doux non génétiquement modifié au moyen de techniques de transformation des aliments conventionnelles Définition: Polymère de glucose (C ₆ H ₁₂ O ₆) _n avec chaînes linéaires des liaisons glycosidiques α(1 – 4) ramifiées toutes les 8 à 12 unités de glucose par des liaisons glycosidiques α(1 – 6) Spécifications: Glucides: 97 % Sucres: 0,5 % Fibres: 0,8 % Matières grasses: 0,2 % Protéines: 0,6 %

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Phytostérols/phytostanols	<p>Description/Définition: Les phytostérols et les phytostanols sont des stérols et des stanols qui sont extraits de plantes et peuvent se présenter sous forme de stérols et de stanols libres ou estérifiés avec des acides gras de qualité alimentaire.</p> <p>Composition (par CG-DIF ou méthode équivalente): β-sitostérol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % Campesterol < 40 % Campestanol: < 15 % Stigmastérol: < 30 % Brassicastérol: < 3,0 % Autres stérols/stanols: < 3,0 %</p> <p>Contamination/pureté (méthode CG-DIF ou équivalente) Les phytostérols et les phytostanols extraits de sources autres que de l'huile végétale propre à un usage alimentaire doivent être exempts de contaminants, ce qui est garanti au mieux par une pureté supérieure à 99 % de l'ingrédient à base de phytostérol/phytostanol.</p>
Huile d'amandon de prune	<p>Description/Définition: L'huile d'amandon de prune est une huile végétale obtenue par pression à froid des amandons de prunes (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p>Composition: Acide oléique (C18:1): 68 % Acide linoléique (C18:2): 23 % γ-Tocophérol: 80 % de tocophérols totaux β-Sitostérol: 80-90 % des stérols totaux Trioléine: 40-55 % de triglycérides Acide cyanhydrique: \leq 5 mg/kg d'huile</p>
Protéines de pomme de terre (coagulées) et leurs hydrolysats	<p>Matière sèche: \geq 800 mg/g Protéines (N * 6,25): \geq 600 mg/g (matière sèche) Cendres: \leq 400 mg/g (matière sèche) Glycoalcoïdes (total): \leq 150 mg/kg Lysinoalanine (total): \leq 500 mg/kg Lysinoalanine (libre): \leq 10 mg/kg</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Prolyl-oligopeptidase (préparation enzymatique)	<p>Spécification de l'enzyme:</p> <p>Nom systématique: prolyl-oligopeptidase</p> <p>Synonymes: prolylendopeptidase, endopeptidase spécifique de la proline, endoprolylpeptidase</p> <p>Masse moléculaire: 66 kDa</p> <p>Numéro EC (Commission des enzymes): EC 3.4.21.26</p> <p>Numéro CAS: 72162-84-6</p> <p>Source: une souche génétiquement modifiée d'<i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p>Description:</p> <p>La prolyl-oligopeptase est disponible en tant que préparation enzymatique contenant environ 30 % de maltodextrine.</p> <p>Spécifications de la préparation enzymatique à base de prolyl-oligopeptidase:</p> <p>Activité(s): > 580 000 PPI (*) /g (> 34,8 PPU (**)/g)</p> <p>Aspect: Microgranules</p> <p>Couleur: Blanc cassé à jaune-orange La couleur peut varier d'un lot à l'autre.</p> <p>Matières sèches: > 94 %</p> <p>Gluten: < 20 ppm</p> <p>Métaux lourds:</p> <p>Plomb: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Arsenic: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mercur: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Critères microbiologiques:</p> <p>Dénombrement sur plaque du total des micro-organismes aérobies: ≤ 10³ UFC/g</p> <p>Teneur totale en levures et moisissures: ≤ 10² UFC/g</p> <p>Anaérobies sulfitoréducteurs: ≤ 30 UFC/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence dans 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: absence dans 25 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: absence dans 10 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: absence dans 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: absence dans 25 g</p> <p>Activité antimicrobienne: absente</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Mycotoxines: sous les seuils de détection: aflatoxine B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoxines totales (< 2,0 µg/kg), ochratoxine A (< 0,20 µg/kg), toxine T-2 (< 5 µg/kg), zéaralénone (< 2,5 µg/kg), fumonisine B1 et B2 (< 2,5 µg/kg)</p> <p>(*) PPI – Protease Picomole International</p> <p>(**) PPU – Prolyl Peptidase Unit (unité d'activité de prolylpeptidase) ou Proline Protease Unit (unité de protéase proline)</p>
<p>Extrait protéique de rein de porc</p>	<p>Description/Définition:</p> <p>L'extrait protéique est obtenu à partir de reins de porcs homogénéisés grâce à une combinaison de précipitation saline et centrifugation à grande vitesse. Le précipité obtenu contient essentiellement des protéines avec 7 % de l'enzyme diamine-oxydase (nomenclature des enzymes E.C. 1.4.3.22) et est remis en suspension dans un système de tampon physiologique. L'extrait de rein de porc obtenu est formulé sous forme de granules gastro-résistants afin d'atteindre les sites actifs de digestion.</p> <p>Produit de base:</p> <p>Spécifications: extrait protéique de rein de porc contenant naturellement de la diamine-oxydase (DAO):</p> <p>État physique: liquide</p> <p>Couleur: brunâtre</p> <p>Aspect: solution légèrement trouble</p> <p>Valeur pH: 6,4-6,8</p> <p>Activité enzymatique: > 2 677 kH DU de DAO/ml [DAO REA (dosage de la DAO par radioextraction)]</p> <p>Critères microbiologiques:</p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: négatif [réaction en chaîne par polymérase (PCR) en temps réel]</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: négatif (PCR en temps réel)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 UFC/g</p> <p>Influenza A: négatif (PCR en temps réel après transcription inverse)</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 UFC/g</p> <p>Dénombrement des microbes aérobies totaux: < 10⁵ UFC/g</p> <p>Dénombrement des levures et des moisissures: < 10⁵ UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: Absence/10 g</p> <p>Entérobactéries résistant au sel biliaire: < 10⁴ UFC/g</p> <p>Produit final:</p> <p>Spécification de l'extrait protéique de rein de porc contenant naturellement de la DAO (E.C. 1.4.3.22) dans une formulation à enrobage gastro-résistant:</p> <p>État physique: solide</p> <p>Couleur: gris jaune</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Aspect: microgranules</p> <p>Activité enzymatique: 110-220 kHDU de DAO/g de granule [DAO REA (dosage de la DAO par radioextraction)]</p> <p>Stabilité acide 15 min 0,1 M HCl puis 60 min borate pH = 9.0: > 68 kHDU de DAO/g de granule [DAO REA (dosage de la DAO par radioextraction)]</p> <p>Humidité: < 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 UFC/g</p> <p>Dénombrement des microbes aérobies totaux: < 10⁴ UFC/g</p> <p>Total combiné des levures et moisissures: < 10³ UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence/10 g</p> <p>Entérobactéries résistant au sel biliaire: < 10² UFC/g</p>
<p>Huile de colza concentrée en insaponifiable</p>	<p>Description/Définition:</p> <p>L'huile de colza concentrée en insaponifiable est produite par distillation sous vide et se distingue de l'huile de colza raffinée par la concentration de la fraction insaponifiable (1 g dans l'huile de colza raffinée et 9 g dans l'huile de colza concentrée en insaponifiable). Il y a une réduction mineure des triglycérides contenant des acides gras monoinsaturés et polyinsaturés.</p> <p>Pureté:</p> <p>Matière insaponifiable: > 7,0 g/100 g</p> <p>Tocophérols: > 0,8 g/100 g</p> <p>α-tocophérol (%): 30-50 %</p> <p>γ-tocophérol (%): 50-70 %</p> <p>δ-tocophérol (%): < 6,0 %</p> <p>Stérols, alcools triterpéniques, méthylstérols: > 5,0 g/100 g</p> <p>Composition en acides gras:</p> <p>Acide palmitique: 3-8 %</p> <p>Acide stéarique: 0,8-2,5 %</p> <p>acide oléique: 50-70 %</p> <p>Acide linoléique: 15-28 %</p> <p>Acide linoléique: 6-14 %</p> <p>Acide érucique: < 2,0 %</p> <p>Indice d'acidité: ≤ 6,0 mg de KOH/g</p> <p>Indice de peroxyde: ≤ 10 mEq O₂/kg</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Métaux lourds: Fer (Fe): < 1 000 µg/kg Cuivre (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>Impuretés: Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) Benzo(a)pyrène: < 2 µg/kg Un traitement au charbon actif est nécessaire pour éviter l'enrichissement en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) lors de la production de l'huile de colza concentrée en insaponifiable.</p>
<p>Protéines de graines de colza</p>	<p>Définition: Les protéines de graines de colza sont une fraction aqueuse riche en protéines, extraite de tourteaux de colza obtenus à partir de graines non génétiquement modifiées de <i>Brassica napus</i> L. et de <i>Brassica rapa</i> L.</p> <p>Description: poudre de couleur blanche à blanc cassé séchée par atomisation</p> <p>Protéines totales: ≥ 90 % Protéines solubles: ≥ 85 % Humidité: ≤ 7,0 % Glucides: ≤ 7,0 % Matières grasses: ≤ 2,0 % Cendres: ≤ 4,0 % Fibres: ≤ 0,5 % Glucosinolates totaux: ≤ 1 mmol/kg</p> <p>Pureté: Phytates totaux: ≤ 1,5 % Plomb: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Critères microbiologiques: Dénombrement des levures et des moisissures: ≤ 100 UFC/g Dénombrement de bactéries aérobies: ≤ 10 000 UFC/g Nombre total de coliformes: ≤ 10 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: absence dans 10 g <i>Salmonella</i>: absence dans 25 g</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Trans-resvératrol	<p>Description/Définition: Le trans-resvératrol synthétique se présente sous la forme de cristaux de couleur blanc cassé à beige. Dénomination chimique: 5- [(E) -2- (4-hydroxyphenyl)ethenyl]benzene-1,3-diol Formule chimique: C₁₄H₁₂O₃ Masse moléculaire: 228,25 Da N° CAS: 501-36-0</p> <p>Pureté: Trans-resvératrol: ≥ 98 %-99 % Total des sous-produits (substances apparentées): ≤ 0,5 % Substance apparentée prise isolément: ≤ 0,1 % Cendres sulfatées: ≤ 0,1 % Perte à la dessiccation: ≤ 0,5 %</p> <p>Métaux lourds: Plomb: ≤ 1,0 ppm Mercure: ≤ 0,1 ppm Arsenic: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Impuretés: Diisopropylamine: ≤ 50 mg/kg</p> <p>Source microbienne: une souche génétiquement modifiée de <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Aspect: poudre de couleur blanc cassé à légèrement jaune Dimension particulaire: 100 % inférieure à 62,23 µm Teneur en trans-resvératrol: ≥ 98 % m/m (masse sèche) Cendres: ≤ 0,5 % m/m Humidité: ≤ 3 % m/m</p>
Extrait de crête de coq	<p>Description/Définition: L'extrait de crête de coq est produit à partir de l'espèce <i>Gallus gallus</i> par hydrolyse enzymatique de crête de coq, suivie d'une filtration, d'une concentration et d'une précipitation. L'extrait de crête de coq est principalement constitué des glycosaminoglycanes suivants: acide hyaluronique, sulfate de chondroïtine A et sulfate de dermatane (sulfate de chondroïtine B). Poudre hygroscopique blanche ou presque blanche.</p> <p>Acide hyaluronique: 60-80 % Sulfate de chondroïtine A: ≤ 5,0 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Sulfate de dermatane (sulfate de chondroïtine B): ≤ 25 % pH: 5,0-8,5 Pureté: Chlorures: ≤ 1,0 % Azote: ≤ 8,0 % Perte à la dessiccation (105 °C pendant 6 heures): ≤ 10 % Métaux lourds: Mercure: ≤ 0,1 mg/kg Arsenic: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg Chrome: ≤ 10 mg/kg Plomb: ≤ 0,5 mg/kg Critères microbiologiques: Germe aérobie viables totaux: ≤ 10² UFC/g <i>Escherichia coli</i>: absence dans 1 g <i>Salmonella</i>: absence dans 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: absence dans 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: absence dans 1 g</p>
<p>Huile de sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)</p>	<p>Description/Définition: L'huile de sacha inchi est une huile 100 % végétale pressée à froid obtenue à partir des graines de <i>Plukenetia volubilis</i> L. Elle est transparente, fluide (liquide) et brillante à température ambiante. Elle a un goût fruité, léger, de légumes verts, sans saveurs indésirables. Aspect, limpidité, brillant, couleur: fluide à température ambiante, pure, de couleur jaune doré brillant Odeur et goût: fruitée, végétale sans goût ni odeur désagréable Pureté: Eau et matières volatiles: < 0,2 g/100 g Impuretés insolubles dans l'hexane: < 0,05 g/100 g Acidité oléique: < 2,0 g/100 g Indice de peroxyde: < 15 meq O₂/kg Acides gras trans: < 1,0 g/100 g Acides gras insaturés totaux: > 90 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Omega 3, acide α-linoléique (ALA): > 45 % Acides gras saturés: < 10 % Sans acides gras trans (\leq 0,5 %) Sans acide érucique (< 0,2 %) > 50 % de trilinoléine et de dilinolénine (triglycérides) Phytostérols (composition et teneur) Sans cholestérol (< 5,0 mg/100 g)</p>
<p>Différentes formes de salatrim</p>	<p>Description/Définition: Salatrim est l'acronyme reconnu sur le plan international pour désigner les molécules de triacylglycérides à chaîne courte et longue. Le salatrim est obtenu par interestérisation non enzymatique de la triacétine, de la tripropionine, de la tributyrine ou de leur mélange avec du colza, des graines de soja, des graines de coton ou de l'huile de tournesol hydrogénés. Description: liquide clair légèrement ambré devenant un solide cireux de couleur claire à température ambiante. Sans particules ni odeur étrangère ou rance.</p> <p>Distribution des esters de glycérol: Triacylglycérols: > 87 % Diacylglycérols: \leq 10 % Monoacylglycérols: \leq 2,0 %</p> <p>Composition en acides gras: Moles % AGCL (acides gras à chaîne longue): 33-70 % Moles % AGCC (acides gras à chaîne courte): 30-67 % Acides gras saturés à chaîne longue: < 70 % en masse Acides gras trans: \leq 1,0 % Acides gras libres (exprimés en acide oléique): \leq 0,5 %</p> <p>Profil de triacylglycérols: Triesters (chaîne courte/longue de 0,5 à 2,0): \geq 90 % Triesters (chaîne courte/longue = 0): \leq 10 %</p> <p>Matière insaponifiable: \leq 1,0 % Humidité: \leq 0,3 % Cendres: \leq 0,1 % Couleur: \leq 3,5 rouge (Lovibond) Indice de peroxyde: \leq 2,0 meq/kg</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. à teneur élevée en DHA et EPA	<p>Indice d'acidité: $\leq 0,5$ mg de KOH/g</p> <p>Indice de peroxyde: $\leq 5,0$ meq/kg d'huile</p> <p>Stabilité à l'oxydation: La stabilité à l'oxydation de tous les produits alimentaires contenant de l'huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. à teneur élevée en DHA et EPA doit être démontrée au moyen d'une méthode d'essai nationale/internationale appropriée et reconnue (une méthode AOAC, par exemple).</p> <p>Humidité et matières volatiles: $\leq 0,05$ %</p> <p>Insaponifiables: $\leq 4,5$ %</p> <p>Acides gras trans: ≤ 1 %</p> <p>Teneur en DHA: $\geq 22,5$ %</p> <p>Teneur en EPA: ≥ 10 %</p>
Huile extraite de <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	<p>Indice de peroxyde: $\leq 5,0$ meq/kg d'huile</p> <p>Insaponifiables: $\leq 3,5$ %</p> <p>Acides gras trans: $\leq 2,0$ %</p> <p>Acides gras libres: $\leq 0,4$ %</p> <p>Acide docosapentaénoïque (DPA) n-6: $\leq 7,5$ %</p> <p>Teneur en DHA: ≥ 35 %</p>
Huile de <i>Schizochytrium</i> sp.	<p>Indice d'acidité: $\leq 0,5$ mg de KOH/g</p> <p>Indice de peroxyde: $\leq 5,0$ meq/kg d'huile</p> <p>Humidité et matières volatiles: $\leq 0,05$ %</p> <p>Insaponifiables: $\leq 4,5$ %</p> <p>Acides gras trans: $\leq 1,0$ %</p> <p>Teneur en DHA: $\geq 32,0$ %</p>
Huile de <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	<p>Indice d'acidité: $\leq 0,5$ mg de KOH/g</p> <p>Indice de peroxyde: $\leq 5,0$ meq/kg d'huile</p> <p>Humidité et matières volatiles: $\leq 0,05$ %</p> <p>Insaponifiables: $\leq 3,5$ %</p> <p>Acides gras trans: $\leq 2,0$ %</p> <p>Acides gras libres: $\leq 0,4$ %</p> <p>Teneur en DHA: ≥ 35 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Extrait de fèves soja fermentées	<p>Description/Définition:</p> <p>L'extrait de fèves de soja fermentées se présente sous la forme d'une poudre inodore de couleur blanc laiteux. Il se compose de 30 % de poudre d'extrait de fèves de soja fermentées et de 70 % de dextrine résistante (support) provenant de l'amidon de maïs, qui est ajoutée au cours de la transformation. La vitamine K₂ est éliminée lors du processus de fabrication.</p> <p>L'extrait de fèves de soja fermentées contient de la nattokinase issue du natto, une denrée alimentaire produite par la fermentation de fèves de soja non génétiquement modifiées [<i>Glycine max</i> (L.)] avec une souche sélectionnée de <i>Bacillus subtilis</i> var. natto.</p> <p>Action de la nattokinase: 20 000-28 000 unités de dégradation de la fibrine/g (*)</p> <p>Identité: confirmable</p> <p>État: Pas d'odeur ou de goût désagréables</p> <p>Perte à la dessiccation: ≤ 10 %</p> <p>Vitamine K2: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Métaux lourds:</p> <p>Plomb: ≤ 5,0 mg/kg</p> <p>Arsenic: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Critères microbiologiques:</p> <p>Germes aérobies viables totaux: ≤ 10³ UFC (°)/g</p> <p>Levures et moisissures: ≤ 10² UFC/g</p> <p>Coliformes: ≤ 30 UFC/g</p> <p>Bactéries sporulantes: ≤ 10 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: absence/25 g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence/25 g</p> <p><i>Listeria</i>: absence/25 g</p> <p>(*) Méthode d'essai telle que décrite par Takaoka et al. (2010).</p>
Extrait de germe de blé (<i>Triticum aestivum</i>) riche en spermidine	<p>Description/Définition:</p> <p>L'extrait de germe de blé riche en spermidine est obtenu à partir de germes de blé (<i>Triticum aestivum</i>) non fermentés et non germés au moyen du procédé d'extraction solide-liquide ciblant spécifiquement, mais pas exclusivement, les polyamines.</p> <p>Spermidine: 0,8-2,4 mg/g</p> <p>Spermine: 0,4-1,2 mg/g</p> <p>Trichlorure de spermidine: < 0,1 µg/g</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	Putrescine: < 0,3 mg/g Cadavérine: < 0,1 µg/g Mycotoxines: Aflatoxines (total): < 0,4 µg/kg Critères microbiologiques: Bactéries aérobies totales: < 10 000 UFC/g Levures et moisissures: < 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i> : < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> : absence/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : absence/25 g
Sucromalt	Description/Définition: Le sucromalt est un mélange complexe de saccharides obtenu à partir de saccharose et d'un hydrolysate d'amidon par réaction enzymatique. Au cours de cette réaction, les unités de glucose se lient aux saccharides de l'hydrolysate d'amidon au moyen d'une enzyme produite par la bactérie <i>Leuconostoc citreum</i> ou au moyen d'une souche recombinée de l'organisme producteur <i>Bacillus licheniformis</i> . Les oligosaccharides qui en résultent se caractérisent par la présence de liaisons glycosidiques α -(1→6) et α -(1→3). Le produit final est un sirop qui, outre ces oligosaccharides, contient principalement du fructose, mais aussi le disaccharide qu'est le leucrose et d'autres disaccharides. Matière sèche: 75-80 % Humidité: 20-25 % Sulfatase: ≤ 0,05 % pH: 3,5-6,0 Conductivité: < 200 (30 %) Azote: < 10 ppm Fructose: 35-45 % (masse sèche) Leucrose: 7-15 % (masse sèche) Autres disaccharides: ≤ 3 % Saccharides supérieurs: 40-60 % (masse sèche)
Fibre de canne à sucre	Description/Définition: La fibre de canne à sucre est dérivée de la paroi cellulaire sèche ou des résidus fibreux subsistant après expression ou extraction du jus de canne à sucre, du génotype <i>Saccharum</i> . Elle est constituée principalement de cellulose et d'hémicellulose. Le processus de fabrication comprend plusieurs étapes, dont: le déchiquetage, la digestion alcaline, l'élimination des lignines et autres composants non cellulodiques, le blanchiment des fibres purifiées, le lavage à l'acide et la neutralisation.

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Humidité: ≤ 7,0 % Cendres: ≤ 0,3 % Total des fibres alimentaires (AOAC) sèches (toutes insolubles): ≥ 95 % dont: hémicellulose (20-25 %) et cellulose (70-75 %) Silice (ppm): ≤ 200 Protéines: 0,0 % Matières grasses: en quantités minimales pH: 4-7 Métaux lourds: Mercure (ppm): ≤ 0,1 Plomb (en ppm): ≤ 1,0 Arsenic (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,1 Critères microbiologiques: Levures et moisissures (UFC/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: titres, privilèges et immunités des membres <i>Listeria monocytogenes</i>: titres, privilèges et immunités des membres</p>
Extrait d'huile de tournesol	<p>Description/Définition: L'extrait de tournesol est obtenu par un facteur de concentration de 10 de la fraction insaponifiable d'une huile de tournesol raffinée extraite des graines de tournesol (<i>Helianthus Annuus</i> L.)</p> <p>Composition: Acide oléique (C18:1): 20 % Acide linoléique (C18:2): 70 % Matière insaponifiable: 8,0 % Phytostérols: 5,5 % Tocophérols: 1,1 %</p>
Microalgues <i>Tetraselmis chuii</i> séchées	<p>Description/Définition: Le produit séché est obtenu à partir de la microalgue marine <i>Tetraselmis chuii</i>, appartenant à la famille <i>Chlorodendraceae</i>, cultivée en eau de mer stérile dans des photobioréacteurs fermés et à l'abri de l'air extérieur.</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Pureté/composition:</p> <p>Identifié par marqueur nucléaire ADNr 18 S (analyse de séquence d'au moins 1 600 paires de base) dans la base de données du National Centre for Biotechnology information (NCBI): Pas moins de 99,9 %</p> <p>Humidité: ≤ 7,0 %</p> <p>Protéines: 35-40 %</p> <p>Cendres: 14-16 %</p> <p>Glucides: 30-32 %</p> <p>Fibres: 2-3 %</p> <p>Matières grasses: 5-8 %</p> <p>Acides gras saturés: 29-31 % des acides gras totaux</p> <p>Acide gras mono-insaturés: 21-24 % des acides gras totaux</p> <p>Acides gras polyinsaturés: 44-49 % des acides gras totaux</p> <p>Iode: ≤ 15 mg/kg</p>
<p><i>Therapon barcoo/Scortum</i></p>	<p>Description/Définition:</p> <p><i>Scortum/Therapon barcoo</i> est une espèce de poisson de la famille <i>Terapontidae</i>. Il s'agit d'une espèce endémique de poissons d'eau douce originaire d'Australie. Elle est maintenant élevée dans des exploitations piscicoles.</p> <p>Identification taxinomique: Classe: Actinopterygii > ordre: Perciformes > famille: Terapontidae > genre: Therapon ou Scortum Barcoo</p> <p>Composition de la chair de poisson:</p> <p>Protéines (%): 18-25</p> <p>Humidité (%): 65-75</p> <p>Cendres (%): 0,5-2,0</p> <p>Énergie (kJ/kg): 6 000-11 500</p> <p>Glucides (%): 0,0</p> <p>Matières grasses (%): 5-15</p> <p>Acides gras (mg AG/g de filet):</p> <p>Σ AGPI n-3: 1,2-20,0</p> <p>Σ AGPI n-6: 0,3-2,0</p> <p>Σ AGPI n-3/n-6: 1,5-15,0</p> <p>Total en acides gras oméga 3: 1,6-40,0</p> <p>Total en acides gras oméga 6: 2,6-10,0</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
D-tagatose	<p>Description/Définition: Le tagatose est produit par isomérisation du galactose par conversion chimique ou enzymatique, ou par épimérisation de fructose par conversion enzymatique. Il s'agit de conversions en une seule étape. Aspect: cristaux blancs ou presque blancs Dénomination chimique: D-tagatose Synonyme: D-lyxo-Hexulose Numéro CAS: 87-81-0 Formule chimique: C₆H₁₂O₆ Poids de formule 180,16 (g/mol)</p> <p>Pureté: Dosage: ≥ 98 % sur sec Perte à la dessiccation: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 heures) Rotation spécifique: [α]_D²⁰: - 4 à - 5,6 ° (solution aqueuse à 1 %) (*) Intervalle de fusion: 133 à 137 °C</p> <p>Métaux lourds: Plomb: ≤ 1,0 mg/kg (**)</p> <p>(*) Food and Nutrition Paper 5 Rev.2 - Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (CMEAA) 1991, 307 p.; Anglais — ISBN 92-5-102991-1 (**) Analyser au moyen d'une technique d'absorption atomique adaptée au niveau précisé. La sélection de la taille de l'échantillon et de la méthode de préparation de l'échantillon peut reposer sur les principes de la méthode décrite dans le FNP 5, «Instrumental methods» (*).</p>
Extrait riche en taxifoline	<p>Description: l'extrait riche en taxifoline issue du bois de mélèze de Dahurie [] Rupr] est une poudre de couleur blanche à jaune clair qui cristallise à partir de solutions aqueuses chaudes.</p> <p>Définition: Dénomination chimique: [(2R,3R)-2-(3,4 dihydroxyphényl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-one, également appelé (+) trans (2R,3R)- dihydroquercétine] Formule chimique: C₁₅H₁₂O₇, Masse moléculaire: 304,25 Da N° CAS: 480-18-2</p> <p>Spécifications: <i>Paramètre physique</i> Humidité: ≤ 10 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification																				
	<p><i>Analyse du composé</i></p> <p>Taxifoline (m/m): ≥ 90,0 % de la masse sèche</p> <p>Métaux lourds, pesticides</p> <p>Plomb: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Arsenic: ≤ 0,02 mg/kg</p> <p>Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mercure: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Dichlorodiphényltrichloroéthane (DDT): ≤ 0,05 mg/kg</p> <p>Solvants résiduels</p> <p>Éthanol: < 5 000 mg/kg</p> <p>Critères microbiologiques</p> <p>Dénombrement total sur plaque: ≤ 10⁴ UFC/g</p> <p>Entérobactéries: ≤ 100/g</p> <p>Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: absence/1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: absence/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: absence/1 g</p> <p><i>Pseudomonas</i>: absence/1 g</p> <p>Plages habituelles des composants de l'extrait riche en taxifoline (sur matière sèche)</p> <table border="1" data-bbox="465 938 1176 1380"> <thead> <tr> <th><i>Composant de l'extrait</i></th> <th><i>Plages des teneurs habituelles observées (en %)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Taxifoline</td> <td>90 - 93</td> </tr> <tr> <td>Aromadendrine</td> <td>2,5 - 3,5</td> </tr> <tr> <td>Ériodictyol</td> <td>0,1 - 0,3</td> </tr> <tr> <td>Quercétine</td> <td>0,3 - 0,5</td> </tr> <tr> <td>Naringénine</td> <td>0,2 - 0,3</td> </tr> <tr> <td>Kaempférol</td> <td>0,01 - 0,1</td> </tr> <tr> <td>Pinocembrine</td> <td>0,05 - 0,12</td> </tr> <tr> <td>Flavonoïdes non identifiés</td> <td>1 - 3</td> </tr> <tr> <td>Eau (*)</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Dans sa forme hydratée et pendant le processus de séchage, la taxifoline est un cristal. Il en résulte une proportion de 1,5 % d'eau de cristallisation.</p>	<i>Composant de l'extrait</i>	<i>Plages des teneurs habituelles observées (en %)</i>	Taxifoline	90 - 93	Aromadendrine	2,5 - 3,5	Ériodictyol	0,1 - 0,3	Quercétine	0,3 - 0,5	Naringénine	0,2 - 0,3	Kaempférol	0,01 - 0,1	Pinocembrine	0,05 - 0,12	Flavonoïdes non identifiés	1 - 3	Eau (*)	1,5
<i>Composant de l'extrait</i>	<i>Plages des teneurs habituelles observées (en %)</i>																				
Taxifoline	90 - 93																				
Aromadendrine	2,5 - 3,5																				
Ériodictyol	0,1 - 0,3																				
Quercétine	0,3 - 0,5																				
Naringénine	0,2 - 0,3																				
Kaempférol	0,01 - 0,1																				
Pinocembrine	0,05 - 0,12																				
Flavonoïdes non identifiés	1 - 3																				
Eau (*)	1,5																				

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Tréhalose	<p>Description/Définition:</p> <p>Disaccharide non réducteur constitué de deux molécules de glucose liées par une liaison α-1,1-glycosidique. Il est obtenu à partir d'amidon liquéfié par un processus enzymatique en plusieurs stades. Le produit commercial est le dihydrate. Quasiment inodore, cristaux blancs ou presque blancs au goût sucré.</p> <p>Synonymes: α,α-tréhalose</p> <p>Dénomination chimique: α-D-glucopyranosyl-α-D-glucopyranoside, dihydrate</p> <p>N° CAS: 6138-23-4 (dihydrate)</p> <p>Formule chimique: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydrate)</p> <p>Poids de formule: 378,33 (dihydrate)</p> <p>Dosage: ≥ 98 % sur sec</p> <p>Analyser au moyen d'une technique d'absorption atomique adaptée au niveau précisé. La sélection de la taille de l'échantillon et de la méthode de préparation de l'échantillon peut reposer sur les principes de la méthode décrite dans le FNP 5 (1), «Instrumental methods»</p> <p>Méthode de dosage:</p> <p>Principe: Le tréhalose est identifié par chromatographie en phase liquide et quantifié par comparaison avec un étalon de référence contenant du tréhalose étalon</p> <p>Préparation de la solution échantillon: peser avec précision une quantité d'environ 3 g de l'échantillon sec, l'introduire dans une fiole jaugée de 100 ml et ajouter 80 ml d'eau désionisée purifiée. Amener l'échantillon à dissolution complète et diluer jusqu'à la marque avec de l'eau désionisée purifiée. Filtrer à l'aide d'un filtre de 0,45 microns.</p> <p>Préparation de la solution étalon: dissoudre des quantités soigneusement pesées de tréhalose sec (étalon de référence) de manière à obtenir une solution dont la concentration connue est plus ou moins égale à 30 mg de tréhalose par ml.</p> <p>Appareil: chromatographe en phase liquide équipé d'un détecteur à indice de réfraction et d'un enregistreur-intégrateur</p> <p>Conditions:</p> <p>Colonne: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) ou un équivalent</p> <ul style="list-style-type: none"> — longueur: 300 mm — diamètre: 10 mm — température: 50 °C <p>Phase mobile: eau</p> <p>débit: 0,4 ml/min</p> <p>Volume d'injection: 8 μl</p> <p>Procédure: injecter séparément des volumes égaux de la solution d'échantillon et de la solution étalon dans le chromatographe.</p> <p>Enregistrer les chromatogrammes et mesurer l'importance de la réponse du pic de tréhalose.</p> <p>Calculer la quantité de tréhalose, en mg, dans 1 ml de la solution d'échantillon au moyen de la formule suivante:</p> $\% \text{ tréhalose} = 100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>où</p> <p>R_S = aire des pics de tréhalose dans la préparation étalon</p> <p>R_U = aire des pics de tréhalose dans la préparation d'échantillon</p> <p>W_S = masse du tréhalose (en mg) dans la préparation étalon</p> <p>W_U = masse de l'échantillon sec (en mg)</p> <p>Caractéristiques:</p> <p>Détermination:</p> <p>Solubilité: Facilement soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol</p> <p>Rotation spécifique: $[\alpha]_{D20} + 199^\circ$ (solution aqueuse à 5 %).</p> <p>Point de fusion: 97 °C (dihydrate)</p> <p>Pureté:</p> <p>Perte à la dessiccation: $\leq 1,5 \%$ (60 °C, 5h)</p> <p>Cendres totales: $\leq 0,05 \%$</p> <p>Métaux lourds:</p> <p>Plomb: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$</p>
<p>Champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) traités aux UV</p>	<p>Description/Définition:</p> <p><i>Agaricus bisporus</i> cultivé commercialement; les champignons récoltés font l'objet d'un traitement aux UV</p> <p>Rayonnement UV: un processus de rayonnements ultraviolets dans la longueur d'onde de 200-800 nm.</p> <p>Vitamine D₂:</p> <p>Dénomination chimique: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sécoergosta-5,7,10(19),22-tétraén-3-ol</p> <p>Synonyme: Ergocalciférol</p> <p>N° CAS: 50-14-6</p> <p>Masse moléculaire: 396,65 g/mol</p> <p>Teneur:</p> <p>Vitamine D₂ dans le produit final: 5-10 µg/100g de masse fraîche à l'expiration de la durée de conservation</p>
<p>Levure de boulanger (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) traitée par UV</p>	<p>Description/Définition:</p> <p>La levure de boulanger (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) est soumise à un rayonnement ultraviolet qui provoque la transformation de l'ergostérol en vitamine D₂ (ergocalciférol). La teneur du concentré de levures en vitamine D₂ va de 1 800 000 à 3 500 000 UI de vitamine D/100 g (450-875 µg/g).</p> <p>Couleur ocre, granulés à écoulement facile.</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Vitamine D₂: Dénomination chimique: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-sécoergosta-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Synonyme: Ergocalciférol N° CAS: 50-14-6 Masse moléculaire: 396,65 g/mol</p> <p>Critères microbiologiques du concentré de levures: Coliformes: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: absence dans 25 g</p>
Pain traité aux UV	<p>Description/Définition: Le pain traité aux UV consiste en pain et petits pains (sans nappage ou garniture) levés à la levure de boulangerie auxquels un traitement par rayonnements ultraviolets est appliqué après la cuisson en vue de convertir l'ergostérol en vitamine D₂ (ergocalciférol). Rayonnements ultraviolets: un processus de rayonnements ultraviolets dans la longueur d'onde de 240-315 nm pendant une durée maximale de 5 secondes avec un apport d'énergie de 10 à 50 mJ/cm².</p> <p>Vitamine D₂: Dénomination chimique: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sécoergosta-5,7,10(19),22-tétraén-3-ol Synonyme: Ergocalciférol N° CAS: 50-14-6 Masse moléculaire: 396,65 g/mol</p> <p>Teneur: Vitamine D₂ (ergocalciférol) dans le produit final: 0,75-3 µg/100 g (*) Levure dans la pâte: 1-5 g/100 g (**) (*) Norme européenne EN 12821, 2009. (**) Calcul de la recette.</p>
Lait traité aux UV	<p>Description/Définition: Le lait traité aux UV consiste en du lait de vache (entier ou demi-écrémé) auquel un traitement par rayonnements ultraviolets (UV) via des écoulements turbulents est appliqué après la pasteurisation. Le traitement du lait pasteurisé par rayonnements UV entraîne une augmentation de sa teneur en vitamine D₃ (cholécalficérol) par la conversion du 7-déshydrocholestérol en vitamine D₃. Rayonnements ultraviolets: un processus de rayonnements ultraviolets dans la longueur d'onde de 200-310 nm avec un apport d'énergie de 1 045 J/l.</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Vitamine D₃: Dénomination chimique: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-méthyl-1-[(2R)-6-méthylheptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-hexahydro-1H-inden-4-ylidène]éthylidène]-4-méthylidèncyclohexan-1-ol Synonyme: Cholécalférol N° CAS: 67-97-0 Masse moléculaire: 384,6377 g/mol</p> <p>Teneur: Vitamine D₃ dans le produit final: Lait entier (*): 0,5-3,2 µg/100 g (**) Lait demi-écrémé (*): 0,1-1,5 µg/100 g (**)</p> <p>(*) Au sens du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79 du Conseil, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20.12.2013, p. 671). (**) CLHP</p>
<p>Vitamine K₂ (ménaquinone)</p>	<p>Ce nouvel aliment est produit au moyen d'un procédé synthétique ou microbiologique.</p> <p>Spécification de la vitamine K₂ (ménaquinone-7) synthétique Dénomination chimique: (tout-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptaméthyl-2,6,10,14,18,22,26-octacosaeptaényl)-3-méthyl-1,4-naphtalènedione Numéro CAS: 2124-57-4 Formule moléculaire: C₄₆H₆₄O₂ Masse moléculaire: 649 g/mol Aspect: poudre jaune Pureté: ≤ 6,0 % d'isomère cis, ≤ 2,0 % d'autres impurtés Contenu: 97-102 % de ménaquinone-7 (dont au moins 92 % ménaquinone-7 tout-trans)</p> <p>Spécification de la vitamine K₂ (ménaquinone-7) produite microbiologiquement Source: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto</p> <p>La vitamine K₂ (2-méthyl-3-tout-trans-polyprényl-1,4-naphtoquinones), ou le groupe des ménaquinones, est un groupe de dérivés prénylés de naphtoquinone. Le nombre de résidus isoprène, où une unité isoprène consiste en cinq carbones compris dans la chaîne latérale, est utilisé pour caractériser les homologues de la ménaquinone. La vitamine est présentée dans une suspension huileuse qui contient essentiellement MK-7 et MK-6 dans une moindre mesure.</p> <p>La structure chimique de la vitamine K₂ (ménaquinone) se présentant en ménaquinone-7 (MK-7) (n = 6) correspond à C₄₆H₆₄O₂; celle se présentant en ménaquinone-6 (MK-6) (n = 5) correspond à C₄₁H₅₆O₂ et celle se présentant en ménaquinone-4 (MK-4) (n = 3) correspond à C₃₁H₄₀O₂.</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
Extrait de son de blé	<p>Description/Définition: Poudre blanche cristalline obtenue par extraction enzymatique de son de <i>Triticum aestivum</i> L., riche en oligosaccharides de type arabinoxylanes Matière sèche: ≥ 94 % Oligosaccharides de type arabinoxylanes (AXOS): ≥ 70 % de la matière sèche Degré moyen de polymérisation des AXOS: 3-8 Acide férulique (lié aux AXOS): 1 à 3 % de la matière sèche Poly/oligosaccharides totaux: ≥ 90 % Protéines: ≤ 2 % de la matière sèche Cendres: ≤ 2 % de la matière sèche</p> <p>Paramètres microbiologiques: Nombre total de bactéries mésophiles: ≤ 10 000/g Levures: ≤ 100/g Champignons: ≤ 100/g <i>Salmonella</i>: Absence dans 25 g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i>: ≤ 1 000/g</p>
Bêta-glucanes de levure	<p>Description/Définition: Les bêta-glucanes sont des polysaccharides complexes d'une masse moléculaire élevée (de 100 à 200 kDa), que l'on trouve dans les parois cellulaires de nombreuses levures et céréales. La dénomination chimique des «bêta-glucanes de levure» est (1-3),(1-6)-β-D-glucanes. Les bêta-glucanes consistent en un squelette de résidus de glucose liés en β-1-3, ramifiés par des liaisons β-1-6, auquel sont reliés de la chitine et des manno-protéines par l'intermédiaire de liaisons β-1-4. Les bêta-glucanes sont isolés de la levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. La structure tertiaire de la paroi cellulaire du glucane de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> consiste en des chaînes de résidus de glucose liées en β-1,3, ramifiées par des liaisons β-1,6, qui forment un squelette auquel est reliée de la chitine par l'intermédiaire de liaisons β-1,4, de glucanes β-1,6 et de certaines manno-protéines. Ce nouvel aliment est disponible sous trois formes: soluble, insoluble et insoluble dans l'eau mais dispersible dans de nombreuses matrices liquides.</p> <p>Caractéristiques chimiques des bêta-glucanes de levure (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>): Forme soluble: Glucides totaux: > 75 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Bêta-glucanes (1,3/1,6): > 75 %</p> <p>Cendres: < 4,0 %</p> <p>Humidité: < 8,0 %</p> <p>Protéines: < 3,5 %</p> <p>Matières grasses: < 10 %</p> <p>Forme insoluble:</p> <p>Glucides totaux: > 70 %</p> <p>Bêta-glucanes (1,3/1,6): > 70 %</p> <p>Cendres: ≤ 12 %</p> <p>Humidité: < 8,0 %</p> <p>Protéines: < 10 %</p> <p>Matières grasses: < 20 %</p> <p>Insoluble dans l'eau mais dispersible dans de nombreuses matrices liquides:</p> <p>(1,3)-(1,6)-β-D-glucane: > 80 %</p> <p>Cendres: < 2,0 %</p> <p>Humidité: < 6,0 %</p> <p>Protéines: < 4,0 %</p> <p>Teneur totale en matières grasses: < 3,0 %</p> <p>Données microbiologiques:</p> <p>Dénombrement total sur plaque: < 1 000 UFC/g</p> <p>Enterobacteriaceae: < 100 UFC/g</p> <p>Coliformes totaux: < 10 UFC/g</p> <p>Levures: < 25 UFC/g</p> <p>Moisissures: < 25 UFC/g</p> <p><i>Salmonella</i>: Absence dans 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Absence dans 1 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: < 100 UFC/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: Absence dans 1 g</p> <p>Métaux lourds:</p> <p>Plomb: < 0,2 mg/g</p> <p>Arsenic: < 0,2 mg/g</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	Mercure: < 0,1 mg/g Cadmium: < 0,1 mg/g
Zéaxanthine	<p>Description/Définition: La zéaxanthine est un pigment xanthophylle présent dans la nature; c'est un caroténoïde oxygéné. La zéaxanthine de synthèse se présente sous la forme d'une poudre à base de gélatine ou d'amidon («granules») desséchée par pulvérisation, avec ajout d'α-tocophérol et de palmitate d'ascorbyle, ou d'une suspension d'huile de maïs, avec ajout d'α-tocophérol. La zéaxanthine de synthèse est produite par une transformation chimique en plusieurs étapes à partir de molécules plus petites. Poudre cristalline rouge orangé inodore ou quasiment inodore. Formule chimique: $C_{40}H_{56}O_2$ N° CAS: 144-68-3 Masse moléculaire: 568,9 daltons</p> <p>Propriétés physico-chimiques: Perte à la dessiccation: < 0,2 % Tous isomères trans-zéaxanthine: > 96 % Isomères cis-zéaxanthine: < 2,0 % Autres caroténoïdes: < 1,5 % Oxyde de triphénylphosphine (n° CAS: 791-28-6): < 50 mg/kg</p>
L-pidolate de zinc	<p>Description/Définition: Le L-pidolate de zinc est une poudre de couleur blanche à blanc cassé dont l'odeur est caractéristique. Dénomination commune internationale (DCI): sel de zinc de l'acide L-pyroglutamique Synonymes: zinc 5-oxoproline, pyroglutamate de zinc, acide pyrrolidone carboxylique de zinc, zinc PCA, L-zinc pidolique N° CAS: 15454-75-8 Formule moléculaire: $(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn$ Masse moléculaire relative (anhydre): 321,4 Aspect: Poudre blanche à légèrement blanc</p> <p>Pureté: L-pidolate de zinc (pureté): $\geq 98 \%$ pH (solution aqueuse à 10 %): 5,0-6,0 Rotation spécifique: 19,6°-22,8° Eau: $\leq 10,0 \%$ Acide glutamique: < 2,0 %</p>

Nouveaux aliments autorisés	Spécification
	<p>Métaux lourds: Plomb: ≤ 3,0 ppm Arsenic: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Mercure: ≤ 0,1 ppm</p> <p>Critères microbiologiques: Flore mésophile viable totale: ≤ 1 000 UFC/g Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g Agent pathogène: absence</p>

(¹) Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).

(²) Règlement d'exécution (UE) 2015/175 de la Commission du 5 février 2015 fixant les conditions particulières applicables à l'importation de gomme de guar originaire ou en provenance de l'Inde, en raison des risques de contamination par le pentachlorophénol et les dioxines (JO L 30 du 6.2.2015, p. 10).

RECTIFICATIFS

Rectificatif au règlement d'exécution (UE) 2017/2330 de la Commission du 14 décembre 2017 relatif à l'autorisation du carbonate de fer (II), du chlorure de fer (III) hexahydraté, du sulfate de fer (II) monohydraté, du sulfate de fer (II) heptahydraté, du fumarate de fer (II), du chélate de fer (II) d'acides aminés hydraté, du chélate de fer (II) d'hydrolysats de protéine et du chélate de fer (II) de glycine hydraté en tant qu'additifs dans l'alimentation de toutes les espèces animales, ainsi que du dextrane de fer en tant qu'additif dans l'alimentation des porcelets, et modifiant les règlements (CE) n° 1334/2003 et (CE) n° 479/2006

(«Journal officiel de l'Union européenne» L 333 du 15 décembre 2017)

À la page 41, le texte du règlement d'exécution (UE) 2017/2330 de la Commission se lit comme suit:

**«RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2017/2330 DE LA COMMISSION
du 14 décembre 2017**

relatif à l'autorisation du carbonate de fer (II), du chlorure de fer (III) hexahydraté, du sulfate de fer (II) monohydraté, du sulfate de fer (II) heptahydraté, du fumarate de fer (II), du chélate de fer (II) d'acides aminés hydraté, du chélate de fer (II) d'hydrolysats de protéine et du chélate de fer (II) de glycine hydraté en tant qu'additifs dans l'alimentation de toutes les espèces animales, ainsi que du dextrane de fer en tant qu'additif dans l'alimentation des porcelets, et modifiant les règlements (CE) n° 1334/2003 et (CE) n° 479/2006

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 1831/2003 dispose que les additifs destinés à l'alimentation des animaux sont soumis à autorisation et définit les motifs et les procédures d'octroi de cette autorisation. Son article 10 prévoit la réévaluation des additifs autorisés au titre de la directive 70/524/CEE du Conseil ⁽²⁾.
- (2) Les règlements de la Commission (CE) n° 1334/2003 ⁽³⁾ et (CE) n° 479/2006 ⁽⁴⁾ ont autorisé conformément à la directive 70/524/CEE, sans limitation dans le temps, les composés de fer suivants: le chlorure ferrique hexahydraté, l'oxyde ferrique, le carbonate ferreux, le chélate ferreux d'acides aminés hydraté, le chélate ferreux de glycine hydraté, le fumarate ferreux, le sulfate ferreux heptahydraté et le sulfate ferreux monohydraté. Ces substances ont ensuite été inscrites au registre des additifs pour l'alimentation animale en tant que produits existants, conformément à l'article 10, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1831/2003.
- (3) Conformément à l'article 10, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1831/2003, en liaison avec l'article 7 du même règlement, des demandes ont été présentées en vue de la réévaluation du chlorure ferrique hexahydraté, de l'oxyde ferrique, du carbonate ferreux, du chélate ferreux d'acides aminés hydraté, du chélate ferreux de glycine hydraté, du fumarate ferreux, du sulfate ferreux heptahydraté et du sulfate ferreux monohydraté en tant qu'additifs dans l'alimentation de toutes les espèces animales. Une demande d'autorisation a par ailleurs été introduite conformément à l'article 7 dudit règlement pour le dextrane de fer en tant qu'additif dans l'alimentation des porcelets. Les demandeurs souhaitaient que les additifs susmentionnés soient classés dans la catégorie des additifs nutritionnels. Leurs demandes étaient accompagnées des informations et des documents requis conformément à l'article 7, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1831/2003.

⁽¹⁾ JO L 268 du 18.10.2003, p. 29.

⁽²⁾ Directive 70/524/CEE du Conseil du 23 novembre 1970 concernant les additifs dans l'alimentation des animaux (JO L 270 du 14.12.1970, p. 1).

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 1334/2003 de la Commission du 25 juillet 2003 modifiant les conditions d'autorisation de plusieurs additifs pour aliments des animaux appartenant au groupe des oligo-éléments dans les aliments pour animaux (JO L 187 du 26.7.2003, p. 11).

⁽⁴⁾ Règlement (CE) n° 479/2006 de la Commission du 23 mars 2006 concernant l'autorisation de certains additifs appartenant au groupe des composés d'oligoéléments (JO L 86 du 24.3.2006, p. 4).

- (4) Dans ses avis du 19 juin 2013 ⁽¹⁾, du 30 janvier 2014 ⁽²⁾, du 5 mars 2014 ⁽³⁾, du 28 avril 2014 ⁽⁴⁾ et du 27 janvier 2016 ⁽⁵⁾, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a recommandé pour des considérations scientifiques de remplacer dans les dénominations «ferrique» par «de fer (III)» et «ferreux» par «de fer (II)», afin d'éviter tout malentendu. Elle a aussi recommandé de subdiviser le chélate de fer (II) d'acides aminés en deux groupes distincts, compte tenu de ses caractéristiques chimiques: le chélate de fer (II) d'acides aminés hydraté et le chélate de fer (II) d'hydrolysats de protéine.
- (5) L'Autorité a conclu que, dans les conditions d'utilisation proposées, le carbonate de fer (II), le chlorure de fer (III) hexahydraté, le sulfate de fer (II) monohydraté, le sulfate de fer (II) heptahydraté, le fumarate de fer (II), le chélate de fer (II) d'acides aminés hydraté, le chélate de fer (II) d'hydrolysats de protéine et le chélate de fer (II) de glycine hydraté n'avaient pas d'effet néfaste sur la santé animale, la sécurité des consommateurs et l'environnement. Dans la mesure où les composés de fer (II) et de fer (III) contiennent tous du nickel, ils sont susceptibles d'être des irritants respiratoires, oculaires et cutanés et il convient de prendre des mesures de protection appropriées pour la manipulation des additifs susmentionnés et des prémélanges contenant ces additifs afin de prévenir tout risque pour la sécurité des utilisateurs.
- (6) Dans son avis du 24 janvier 2017 ⁽⁶⁾, l'Autorité a conclu que, dans les conditions d'utilisation proposées, le dextrane de fer n'avait pas d'effet néfaste sur la santé animale, la sécurité des consommateurs et l'environnement et qu'aucun problème de sécurité ne devait se poser pour les utilisateurs, sous réserve que des mesures de protection appropriées soient prises.
- (7) L'Autorité a aussi conclu que le carbonate de fer (II), le chlorure de fer (III) hexahydraté, le sulfate de fer (II) monohydraté, le sulfate de fer (II) heptahydraté, le fumarate de fer (II), le chélate de fer (II) d'acides aminés hydraté, le chélate de fer (II) d'hydrolysats de protéine, le chélate de fer (II) de glycine hydraté et le dextrane de fer constituaient des sources effectives de zinc. Toutefois, la biodisponibilité du carbonate de fer (II) varie significativement; elle est estimée moindre que celle du sulfate de fer (II). L'Autorité juge inutile de prévoir des exigences spécifiques en matière de surveillance consécutive à la mise sur le marché. Elle a aussi vérifié les rapports sur la méthode d'analyse des additifs destinés à l'alimentation des animaux soumis par le laboratoire de référence désigné par le règlement (CE) n° 1831/2003.
- (8) Il ressort de l'évaluation du carbonate de fer (II), du chlorure de fer (III) hexahydraté, du sulfate de fer (II) monohydraté, du sulfate de fer (II) heptahydraté, du fumarate de fer (II), du chélate de fer (II) d'acides aminés hydraté, du chélate de fer (II) d'hydrolysats de protéine et du chélate de fer (II) de glycine hydraté en tant qu'additifs dans l'alimentation de toutes les espèces animales, ainsi que du dextrane de fer en tant qu'additif dans l'alimentation des porcelets, que les conditions d'autorisation fixées à l'article 5 du règlement (CE) n° 1831/2003 sont satisfaites, sauf en ce qui concerne l'eau d'abreuvement. Il convient dès lors d'autoriser l'utilisation de ces substances selon les modalités prévues en annexe du présent règlement et d'interdire leur utilisation dans l'eau d'abreuvement.
- (9) Il convient de supprimer dans les règlements (CE) n° 479/2006 et (CE) n° 1334/2003 les entrées correspondant au chlorure ferrique hexahydraté, à l'oxyde ferrique, au carbonate ferreux, au chélate ferreux d'acides aminés hydraté, au chélate ferreux de glycine hydraté, au fumarate ferreux, au sulfate ferreux heptahydraté et au sulfate ferreux monohydraté puisque l'autorisation de l'oxyde ferrique est refusée et que le présent règlement octroie de nouvelles autorisations pour les autres substances.
- (10) L'Autorité n'ayant pas pu conclure, dans son avis du 24 mai 2016 ⁽⁷⁾, à l'innocuité de l'oxyde ferrique pour les espèces cibles, il convient de retirer du marché l'additif et les aliments pour animaux qui en contiennent dans les plus brefs délais. Pour des raisons pratiques, il convient toutefois d'accorder aux opérateurs une période transitoire d'une durée limitée pour le retrait des produits concernés du marché afin de leur permettre de se conformer à l'obligation de retrait.
- (11) Étant donné qu'aucun motif de sécurité n'impose l'application immédiate des modifications des conditions d'autorisation du chlorure ferrique hexahydraté, du carbonate ferreux, du chélate ferreux d'acides aminés hydraté, du chélate ferreux de glycine hydraté, du fumarate ferreux, du sulfate ferreux heptahydraté et du sulfate ferreux monohydraté fixées par les règlements (CE) n° 1334/2003 et (CE) n° 479/2006, il convient de prévoir une période transitoire pour permettre aux parties intéressées de se préparer aux nouvelles exigences qui découleront de l'autorisation.
- (12) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

⁽¹⁾ *EFSA Journal* 2013, 11(7):3287.

⁽²⁾ *EFSA Journal* 2014, 12(2):3566.

⁽³⁾ *EFSA Journal* 2014, 12(3):3607.

⁽⁴⁾ *EFSA Journal* 2015, 13(5):4109.

⁽⁵⁾ *EFSA Journal* 2016, 14(2):4396.

⁽⁶⁾ *EFSA Journal* 2017, 15(2):4701.

⁽⁷⁾ *EFSA Journal* 2016, 14(6):4508.

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Autorisation

Les substances spécifiées en annexe, qui appartiennent à la catégorie des «additifs nutritionnels» et au groupe fonctionnel des «composés d'oligo-éléments», sont autorisées en tant qu'additifs destinés à l'alimentation des animaux, dans les conditions fixées à ladite annexe.

Article 2

Conditions particulières d'emploi

Il est interdit d'utiliser dans l'eau d'abreuvement les substances autorisées spécifiées dans l'annexe en tant qu'additifs relevant de la catégorie des «additifs nutritionnels» et du groupe fonctionnel des «composés d'oligoéléments».

Article 3

Refus

L'autorisation de l'oxyde ferrique est refusée et cette substance ne peut plus être utilisée comme additif destiné à l'alimentation des animaux.

Article 4

Modification du règlement (CE) n° 1334/2003

À l'annexe du règlement (CE) n° 1334/2003, les additifs mentionnés ci-après, ainsi que leur désignation chimique et description, figurant sous l'élément Fer-Fe de l'entrée E 1, sont supprimés: «chlorure ferrique hexahydraté», «oxyde ferrique», «carbonate ferreux», «chélate ferreux d'acides aminés hydraté», «fumarate ferreux», «sulfate ferreux heptahydraté» et «sulfate ferreux monohydraté».

Article 5

Modification du règlement (CE) n° 479/2006

À l'annexe du règlement (CE) n° 479/2006, l'entrée E1 contenant l'additif «chélate ferreux de glycine hydraté» est supprimée.

Article 6

Mesures transitoires

1. Les substances «chlorure ferrique hexahydraté», «oxyde ferrique», «carbonate ferreux», «chélate ferreux d'acides aminés hydraté», «chélate ferreux de glycine hydraté», «fumarate ferreux», «sulfate ferreux heptahydraté» et «sulfate ferreux monohydraté» autorisées par les règlements (CE) n° 1334/2003 et (CE) n° 479/2006 et les prémélanges qui en contiennent, qui sont produits et étiquetés avant le 4 juillet 2018 conformément aux règles applicables avant le 4 janvier 2018, peuvent continuer à être mis sur le marché et utilisés jusqu'à épuisement des stocks existants.

2. Les matières premières des aliments pour animaux et les aliments composés pour animaux contenant les substances spécifiées au paragraphe 1 qui sont produits et étiquetés avant le 4 janvier 2019 conformément aux règles applicables avant le 4 janvier 2018 peuvent continuer à être mis sur le marché et utilisés jusqu'à épuisement des stocks existants, s'ils sont destinés à l'alimentation d'animaux producteurs de denrées alimentaires.

3. Les matières premières des aliments pour animaux et les aliments composés pour animaux contenant les substances spécifiées au paragraphe 1 qui sont produits et étiquetés avant le 4 janvier 2020 conformément aux règles applicables avant le 4 janvier 2018 peuvent continuer à être mis sur le marché et utilisés jusqu'à épuisement des stocks existants, s'ils sont destinés à l'alimentation d'animaux non producteurs de denrées alimentaires.

*Article 7***Entrée en vigueur**

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 14 décembre 2017.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
Catégorie: additifs nutritionnels. Groupe fonctionnel: composés d'oligo-éléments									
3b101		Carbonate de fer (II) (sidérite)	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Poudre provenant de minerai extrait, ayant une teneur minimale en sidérite (FeCO₃) de 70 % et une teneur totale en fer de 39 %</p> <p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Formule chimique: FeCO₃</p> <p>Numéro CAS: 563-71-3</p> <p><i>Méthodes d'analyse</i> (1)</p> <p>Pour l'identification du fer et du carbonate dans l'additif pour l'alimentation animale:</p> <p>— monographie de la <i>Pharmacopée européenne</i> 2.3.1.</p> <p>Pour la caractérisation cristallographique de l'additif pour l'alimentation animale:</p> <p>— diffraction des rayons X.</p> <p>Pour la quantification du fer total dans l'additif pour l'alimentation animale et les prémélanges:</p> <p>— spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou</p>	Toutes les espèces animales à l'exception des porcelets, des veaux, des poulets jusqu'à l'âge de 14 jours et des dindes jusqu'à l'âge de 28 jours	—	—	<p>Ovins: 500 [total (?)]</p> <p>Bovins et volailles: 450 [total (?)]</p> <p>Animaux de compagnie: 600 [total (?)]</p> <p>Autres espèces: 750 [total (?)]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le carbonate de fer (II) peut être mis sur le marché et utilisé en tant qu'additif sous la forme d'une préparation. 2. Additif à incorporer aux aliments pour animaux sous forme de prémélange. 3. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale adoptent des procédures opérationnelles et des mesures organisationnelles appropriées pour parer aux risques d'inhalation et de contact cutané ou oculaire par les utilisateurs de l'additif et des prémélanges. L'utilisation de l'additif et des prémélanges requiert le port d'un équipement de protection individuelle approprié lorsque ces procédures et mesures ne permettent pas de ramener les risques à un niveau acceptable. 	4 janvier 2028

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
			<ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif (ICP-AES) (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). <p>Pour la quantification du fer total dans les matières premières des aliments pour animaux et les aliments composés pour animaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'absorption atomique, AAS [règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission, annexe IV C], ou — spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif, ICP-AES (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). 					4. L'étiquetage de l'additif et des prémélanges contenant l'additif doit comporter la mention suivante: "En raison de sa biodisponibilité limitée, le carbonate de fer (II) ne devrait pas être utilisé comme source de fer pour les jeunes animaux."	

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
3b102	—	Chlorure de fer (III) hexahydraté	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Chlorure de fer (III) hexahydraté, sous forme de poudre présentant une teneur minimale en fer de 19 %</p> <p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Formule chimique: $\text{FeCl}_3 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$</p> <p>Numéro CAS: 10025-77-1</p> <p><i>Méthodes d'analyse</i> ⁽¹⁾</p> <p>Pour l'identification du fer et du chlorure dans l'additif pour l'alimentation animale:</p> <p>— monographie de la <i>Pharmacopée européenne</i> 2.3.1.</p> <p>Pour la caractérisation cristallographique de l'additif pour l'alimentation animale:</p> <p>— diffraction des rayons X.</p> <p>Pour la quantification du chlorure de fer hexahydraté dans l'additif pour l'alimentation animale:</p> <p>— titrage par une solution de thio-sulfate de sodium (monographie de la <i>Pharmacopée européenne</i> 1515).</p> <p>Pour la quantification du fer total dans l'additif pour l'alimentation animale et les prémélanges:</p> <p>— spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou</p>	Toutes les espèces animales	—	—	<p>Ovins: 500 [total ⁽²⁾]</p> <p>Bovins et volailles: 450 [total ⁽²⁾]</p> <p>Porcelets jusqu'à une semaine avant le sevrage: 250 mg/jour [total ⁽²⁾]</p> <p>Animaux de compagnie: 600 [total ⁽²⁾]</p> <p>Autres espèces: 750 [total ⁽²⁾]</p>	<ol style="list-style-type: none"> Le chlorure de fer (III) hexahydraté peut être mis sur le marché et utilisé en tant qu'additif sous la forme d'une préparation. Additif à incorporer aux aliments pour animaux sous forme de prémélange liquide. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale adoptent des procédures opérationnelles et des mesures organisationnelles appropriées pour parer aux risques d'inhalation et de contact cutané ou oculaire par les utilisateurs de l'additif et des prémélanges. L'utilisation de l'additif et des prémélanges requiert le port d'un équipement de protection individuelle approprié lorsque ces procédures et mesures ne permettent pas de ramener les risques à un niveau acceptable. 	4 janvier 2028

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
			<ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif (ICP-AES) (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). <p>Pour la quantification du fer total dans les matières premières des aliments pour animaux et les aliments composés pour animaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'absorption atomique, AAS [règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission, annexe IV C], ou — spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif, ICP-AES (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). 						

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
3b103	—	Sulfate de fer (II) monohydraté	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Sulfate de fer (II) monohydraté, sous forme de poudre présentant une teneur minimale en fer de 29 %</p> <p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Formule chimique: $\text{FeSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$</p> <p>Numéro CAS: 17375-41-6</p> <p><i>Méthodes d'analyse (1)</i></p> <p>Pour l'identification du fer et du sulfate dans l'additif pour l'alimentation animale:</p> <p>— monographie de la <i>Pharmacopée européenne</i> 2.3.1.</p> <p>Pour la caractérisation cristallographique de l'additif pour l'alimentation animale:</p> <p>— diffraction des rayons X.</p> <p>Pour la quantification du sulfate de fer (II) monohydraté dans l'additif pour l'alimentation animale:</p> <p>— titrage par une solution de nitrate de cérium et d'ammonium (monographie de la <i>Pharmacopée européenne</i> 0083), ou</p> <p>— titrage par une solution de dichromate de potassium (EN 889).</p> <p>Pour la quantification du fer total dans l'additif pour l'alimentation animale et les prémélanges:</p> <p>— spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou</p>	Toutes les espèces animales	—	—	<p>Ovins: 500 [total (2)]</p> <p>Bovins et volailles: 450 [total (2)]</p> <p>Porcelets jusqu'à une semaine avant le sevrage: 250 mg/jour [total (2)]</p> <p>Animaux de compagnie: 600 [total (2)]</p> <p>Autres espèces: 750 [total (2)]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le sulfate de fer (II) monohydraté peut être mis sur le marché et utilisé en tant qu'additif sous la forme d'une préparation. 2. Additif à incorporer aux aliments pour animaux sous forme de prémélange. 3. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale adoptent des procédures opérationnelles et des mesures organisationnelles appropriées pour parer aux risques d'inhalation et de contact cutané ou oculaire par les utilisateurs de l'additif et des prémélanges. L'utilisation de l'additif et des prémélanges requiert le port d'un équipement de protection individuelle approprié lorsque ces procédures et mesures ne permettent pas de ramener les risques à un niveau acceptable. 	4 janvier 2028

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
			<ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif (ICP-AES) (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). <p>Pour la quantification du fer total dans les matières premières des aliments pour animaux et les aliments composés pour animaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'absorption atomique, AAS [règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission, annexe IV C], ou — spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif, ICP-AES (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). 						

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
3b104	—	Sulfate de fer (II) heptahydraté	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Sulfate de fer (II) heptahydraté, sous forme de poudre présentant une teneur minimale en fer de 18 %</p> <p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Formule chimique: $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$</p> <p>Numéro CAS: 7782-63-0</p> <p><i>Méthodes d'analyse (1)</i></p> <p>Pour l'identification du fer et du sulfate dans l'additif pour l'alimentation animale:</p> <p>— monographie de la <i>Pharmacopée européenne</i> 2.3.1.</p> <p>Pour la caractérisation cristallographique de l'additif pour l'alimentation animale:</p> <p>diffraction des rayons X.</p> <p>Pour la quantification du sulfate de fer (II) heptahydraté dans l'additif pour l'alimentation animale:</p> <p>— titrage par une solution de nitrate de cérium et d'ammonium (monographie de la <i>Pharmacopée européenne</i> 0083), ou</p> <p>— titrage par une solution de dichromate de potassium (EN 889).</p> <p>Pour la quantification du fer total dans l'additif pour l'alimentation animale et les prémélanges:</p> <p>— spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou</p>	Toutes les espèces animales	—	—	<p>Ovins: 500 [total (2)]</p> <p>Bovins et volailles: 450 [total (2)]</p> <p>Porcelets jusqu'à une semaine avant le sevrage: 250 mg/jour [total (2)]</p> <p>Animaux de compagnie: 600 [total (2)]</p> <p>Autres espèces: 750 [total (2)]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le sulfate de fer (II) heptahydraté peut être mis sur le marché et utilisé en tant qu'additif sous la forme d'une préparation. 2. Additif à incorporer aux aliments pour animaux sous forme de prémélange. 3. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale adoptent des procédures opérationnelles et des mesures organisationnelles appropriées pour parer aux risques d'inhalation et de contact cutané ou oculaire par les utilisateurs de l'additif et des prémélanges. L'utilisation de l'additif et des prémélanges requiert le port d'un équipement de protection individuelle approprié lorsque ces procédures et mesures ne permettent pas de ramener les risques à un niveau acceptable. 	4 janvier 2028

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
			<ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif (ICP-AES) (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). <p>Pour la quantification du fer total dans les matières premières des aliments pour animaux et les aliments composés pour animaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'absorption atomique, AAS [règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission, annexe IV C], ou — spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif, ICP-AES (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). 						

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
3b105		Fumarate de fer (II)	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Fumarate de fer (II), sous forme de poudre présentant une teneur minimale en fer de 30 %</p> <p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Formule chimique: $C_4H_2FeO_4$</p> <p>Numéro CAS: 141-01-5</p> <p><i>Méthodes d'analyse (1)</i></p> <p>Pour la quantification du fumarate de fer (II) dans l'additif pour l'alimentation animale:</p> <ul style="list-style-type: none"> — titrage par une solution de sulfate de cérium (monographie de la <i>Pharmacopée européenne</i> 0902). <p>Pour la quantification du fer total dans l'additif pour l'alimentation animale et les prémélanges:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif (ICP-AES) (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). 	Toutes les espèces animales	—	—	<p>Ovins: 500 [total (2)]</p> <p>Bovins et volailles: 450 [total (2)]</p> <p>Porcelets jusqu'à une semaine avant le sevrage: 250 mg/jour [total (2)]</p> <p>Animaux de compagnie: 600 [total (2)]</p> <p>Autres espèces: 750 [total (2)]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le fumarate de fer (II) peut être mis sur le marché et utilisé en tant qu'additif sous la forme d'une préparation. 2. Additif à incorporer aux aliments pour animaux sous forme de prémélange. 3. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale adoptent des procédures opérationnelles et des mesures organisationnelles appropriées pour parer aux risques d'inhalation et de contact cutané ou oculaire par les utilisateurs de l'additif et des prémélanges. L'utilisation de l'additif et des prémélanges requiert le port d'un équipement de protection individuelle approprié lorsque ces procédures et mesures ne permettent pas de ramener les risques à un niveau acceptable. 	

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
			<p>Pour la quantification du fer total dans les matières premières des aliments pour animaux et les aliments composés pour animaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'absorption atomique, AAS [règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission, annexe IV C], ou — spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif, ICP-AES (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). 						
3b106	—	Chélate de fer (II) d'acides aminés hydraté	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Complexe de fer (II) et d'acides aminés, dans lequel le fer est chélaté par des liaisons covalentes de coordination à des acides aminés issus de protéines de soja, sous forme de poudre présentant une teneur minimale en fer de 9 %</p>	Toutes les espèces animales	—	—	<p>Ovins: 500 [total (?)]</p> <p>Bovins et volailles: 450 [total (?)]</p> <p>Porcelets jusqu'à une semaine avant le sevrage: 250 mg/jour [total (?)]</p>	<p>1. Le chélate de fer (II) et d'acides aminés peut être mis sur le marché et utilisé en tant qu'additif sous la forme d'une préparation.</p> <p>2. Additif à incorporer aux aliments pour animaux sous forme de prémélange.</p>	4 janvier 2028

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
			<p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Formule chimique: $\text{Fe}(x)_{1-3} \cdot n\text{H}_2\text{O}$ (x étant l'anion de tout acide aminé issu d'un hydrolysate de protéine de soja)</p> <p>Au maximum 10 % des molécules dépassent 1 500 Da.</p> <p><i>Méthodes d'analyse (1)</i></p> <p>Pour la quantification de la teneur en acides aminés dans l'additif pour l'alimentation animale:</p> <ul style="list-style-type: none"> — méthode de la chromatographie par échange d'ions combinée avec dérivation postcolonne par réaction à la ninhydrine et détection photométrique [règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission, annexe III F]. <p>Pour la quantification du fer total dans l'additif pour l'alimentation animale et les prémélanges:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif (ICP-AES) (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). 			<p>Animaux de compagnie: 600 [total (?)]</p> <p>Autres espèces: 750 [total (?)]</p>	<p>3. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale adoptent des procédures opérationnelles et des mesures organisationnelles appropriées pour parer aux risques d'inhalation et de contact cutané ou oculaire par les utilisateurs de l'additif et des prémélanges. L'utilisation de l'additif et des prémélanges requiert le port d'un équipement de protection individuelle approprié lorsque ces procédures et mesures ne permettent pas de ramener les risques à un niveau acceptable.</p>		

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
			<p>Pour la quantification du fer total dans les matières premières des aliments pour animaux et les aliments composés pour animaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'absorption atomique, AAS [règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission, annexe IV C], ou — spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif, ICP-AES (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). 						
3b107	—	Chélate de fer (II) et d'hydrolysats de protéine	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Chélate de fer (II) et d'hydrolysats de protéine, sous forme de poudre présentant une teneur minimale en fer de 10 %</p> <p>Au minimum 50 % du fer chélaté</p>	Toutes les espèces animales	—	—	<p>Ovins: 500 [total (?)]</p> <p>Bovins et volailles: 450 [total (?)]</p> <p>Porcelets jusqu'à une semaine avant le sevrage: 250 mg/day [total (?)]</p>	<p>1. Le chélate de fer (II) d'hydrolysats de protéine peut être mis sur le marché et utilisé en tant qu'additif sous la forme d'une préparation.</p> <p>2. Additif à incorporer aux aliments pour animaux sous forme de prémélange.</p>	4 janvier 2028

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
			<p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Formule chimique: $\text{Fe}(x)_{1-3} \cdot n\text{H}_2\text{O}$ (x étant l'anion de tout acide aminé issu d'un hydrolysate de protéine de soja)</p> <p><i>Méthodes d'analyse</i> (1)</p> <p>Pour la quantification de la teneur en hydrolysats de protéine dans l'additif pour l'alimentation animale:</p> <ul style="list-style-type: none"> méthode de la chromatographie par échange d'ions combinée avec dérivation postcolonne par réaction à la ninhydrine et détection photométrique [règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission, annexe III F]. <p>Pour la vérification qualitative de la chélation du fer dans l'additif pour l'alimentation animale:</p> <ul style="list-style-type: none"> spectroscopie infrarouge à transformée de Fourier (SITF) suivie de méthodes de régression multiple (mises à jour par le LRUE) (3). <p>Pour la quantification du fer total dans l'additif pour l'alimentation animale et les prémélanges:</p> <ul style="list-style-type: none"> spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou 			<p>Animaux de compagnie: 600 [total (2)]</p> <p>Autres espèces: 750 [total (2)]</p>	<p>3. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale adoptent des procédures opérationnelles et des mesures organisationnelles appropriées pour parer aux risques d'inhalation et de contact cutané ou oculaire par les utilisateurs de l'additif et des prémélanges. L'utilisation de l'additif et des prémélanges requiert le port d'un équipement de protection individuelle approprié lorsque ces procédures et mesures ne permettent pas de ramener les risques à un niveau acceptable.</p>		

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
			<ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif (ICP-AES) (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). <p>Pour la quantification du fer total dans les matières premières des aliments pour animaux et les aliments composés pour animaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'absorption atomique, AAS [règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission, annexe IV C], ou — spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif, ICP-AES (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). 						

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
3b108	—	Chélate de fer (II) de glycine hydraté	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Chélate de fer (II) de glycine hydraté, sous forme de poudre présentant une teneur minimale en fer de 15 %</p> <p>Teneur en humidité maximale de 10 %</p> <p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Formule chimique: $\text{Fe}(x)_{1-3} \cdot n\text{H}_2\text{O}$ (x étant l'anion de glycine)</p> <p><i>Méthodes d'analyse (1)</i></p> <p>Pour la quantification de la teneur en glycine dans l'additif pour l'alimentation animale:</p> <p>— méthode de la chromatographie par échange d'ions combinée avec dérivatisation postcolonne par réaction à la ninhydrine et détection photométrique [règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission, annexe III F].</p> <p>Pour la quantification du fer total dans l'additif pour l'alimentation animale et les prémélanges:</p> <p>— spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou</p>	Toutes les espèces animales	—	—	<p>Ovins: 500 [total (?)]</p> <p>Bovins et volailles: 450 [total (?)]</p> <p>Porcelets jusqu'à une semaine avant le sevrage: 250 mg/jour [total (?)]</p> <p>Animaux de compagnie: 600 [total (?)]</p> <p>Autres espèces: 750 [total (?)]</p>	<ol style="list-style-type: none"> Le chélate de fer (II) de glycine hydraté peut être mis sur le marché et utilisé en tant qu'additif sous la forme d'une préparation. Additif à incorporer aux aliments pour animaux sous forme de prémélange. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale adoptent des procédures opérationnelles et des mesures organisationnelles appropriées pour parer aux risques d'inhalation et de contact cutané ou oculaire par les utilisateurs de l'additif et des prémélanges. L'utilisation de l'additif et des prémélanges requiert le port d'un équipement de protection individuelle approprié lorsque ces procédures et mesures ne permettent pas de ramener les risques à un niveau acceptable. 	4 janvier 2028

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
			<ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif (ICP-AES) (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). <p>Pour la quantification du fer total dans les matières premières des aliments pour animaux et les aliments composés pour animaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'absorption atomique, AAS [règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission, annexe IV C], ou — spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif, ICP-AES (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). 						

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
3b110		Dextrane de fer 10 %	<p><i>Composition de l'additif</i></p> <p>Solution aqueuse colloïdale de dextrane de fer composée de 25 % de dextrane de fer (10 % de fer total et 15 % de dextranses), 1,5 % de chlorure de sodium, 0,4 % de phénols et 73,1 % d'eau</p> <p><i>Caractérisation de la substance active</i></p> <p>Dextrane de fer</p> <p>Formule chimique: $(C_6H_{10}O_5)_n \cdot [Fe(OH)_3]_m$</p> <p>Dénomination UICPA: complexe de dextrane et d'hydroxyde ferrique</p> <p>Complexe de (α,3-α1,6-glucane)</p> <p>Numéro CAS: 9004-66-4</p> <p><i>Méthodes d'analyse ⁽¹⁾</i></p> <p>Pour la caractérisation de l'additif pour l'alimentation animale:</p> <ul style="list-style-type: none"> — monographies des pharmacopées du Royaume-Uni et des États-Unis relatives au dextrane de fer. <p>Pour la quantification du fer total dans l'additif pour l'alimentation animale et les prémélanges:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou 	Porcelets non sevrés	—	—	200 mg/jour en une seule prise au cours de la première semaine de leur vie et 300 mg/jour en une seule prise au cours de la deuxième	<p>1. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale adoptent des procédures opérationnelles et des mesures organisationnelles appropriées pour parer aux risques d'inhalation et de contact cutané ou oculaire par les utilisateurs de l'additif. L'utilisation de l'additif requiert le port d'un équipement de protection individuelle approprié lorsque ces procédures et mesures ne permettent pas de ramener les risques à un niveau acceptable.</p> <p>2. Indiquer dans le mode d'emploi:</p> <ul style="list-style-type: none"> — "Seule l'administration individuelle directe de l'additif au moyen d'un aliment complémentaire pour animaux est autorisée." — "Ne pas administrer cet additif à des porcelets présentant une carence en vitamine E ou en sélénium." — "Éviter l'utilisation simultanée d'autres composés de fer pendant la période d'administration de dextrane de fer à 10 % (les deux premières semaines de la vie des porcelets)." 	4 janvier 2028

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
			<ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif (ICP-AES) (EN 15510), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621). <p>Pour la quantification du fer total dans les matières premières des aliments pour animaux et les aliments composés pour animaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spectrométrie d'absorption atomique, AAS [règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission, annexe IV C], ou — spectrométrie d'absorption atomique, AAS (EN ISO 6869), ou — spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif, ICP-AES (EN 15510), ou 						

Numéro d'identification de l'additif	Nom du titulaire de l'autorisation	Additif	Composition, formule chimique, description, méthode d'analyse	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Âge maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions	Fin de la période d'autorisation
						Quantité de l'élément (Fe) en mg/kg d'aliment complet ayant une teneur en humidité de 12 %, ou en mg de l'élément (Fe) par jour ou par semaine			
			— spectrométrie d'émission atomique à plasma à couplage inductif après digestion sous pression, ICP-AES (CEN/TS 15621).						

(¹) La description détaillée des méthodes d'analyse est publiée sur la page du laboratoire de référence, à l'adresse suivante: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>

(²) La teneur en fer inerte n'entre pas dans le calcul de la teneur totale en fer des aliments pour animaux.

(³) Cette méthode peut être complétée par une autre méthode. Dans ce cas, le laboratoire de référence revoit son rapport d'évaluation et publie la méthode applicable sur le site suivant: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>

ISSN 1977-0693 (édition électronique)
ISSN 1725-2563 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR