

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DE L'EMPLOI

Arrêté du 25 février 2008 modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine et abrogeant l'arrêté du 21 septembre 1983 modifié relatif à l'emploi de phosphatides d'ammonium dans les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine (rectificatif)

NOR : ECEC0801459Z

Rectificatif au *Journal officiel* du 6 mars 2008, édition électronique, texte n° 17, et édition papier, pages 4123 et 4124.

A l'annexe I, rétablir le tableau ainsi qu'il suit :

N° E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALE POUVANT être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO ₂)	DOSE RÉSIDUELLE maximale (exprimée en NaNO ₂)
E 249	Nitrite de potassium (x).	Produits à base de viande.	150 mg/kg	
E 250	Nitrite de sodium (x).	Produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00) (y).	100 mg/kg	
		Produits à base de viande traditionnels, saumurés par immersion (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira et Cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2) et produits similaires <i>Wiltshire ham</i> (1.1) et produits similaires <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6) et produits similaires <i>Cured tongue</i> (1.3).		175 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg
		Produits à base de viande traditionnels, traités en salaison sèche (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1) et produits similaires <i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo</i> (2.3) et produits similaires <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5) et produits similaires		175 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg
		Autres produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle (3): <i>Vysocina</i> <i>Selský salám;</i> <i>Turistický trvanlivý salám;</i> <i>Polican;</i> <i>Herkules;</i> <i>Lovecký salám;</i> <i>Dunajská klobása;</i>	180 mg/kg	

N° E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALE POUVANT être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO ₂)	DOSE RÉSIDUELLE maximale (exprimée en NaNO ₂)
		<i>Paprikás</i> (3.5) ; et produits similaires <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) et produits similaires <i>Jellied veal et brisket</i> (3.2).		50 mg/kg

N° E	NOM	DENRÉES ALIMENTAIRES	DOSE MAXIMALE POUVANT être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO ₃)	DOSE RÉSIDUELLE maximale (exprimée en NaNO ₃)
E 251	Nitrate de sodium (z).	Produits à base de viande non traités thermiquement.	150 mg/kg	
E 252	Nitrate de potassium (z).	Produits à base de viande traditionnels, saumurés par immersion (1): <i>Kylmäsavustettu poronliha</i> ; <i>Kallrökt renkött</i> (1.4) ; <i>Wiltshire bacon et Wiltshire ham</i> (1.1) ; <i>Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça (salgados),</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2) ; <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6) ; et produits similaires <i>Bacon, filet de bacon</i> (1.5) et produits similaires <i>Cured tongue</i> (1.3)	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté) 10 mg/kg
		Produits à base de viande traditionnels, traités en salaison sèche (2): <i>Dry cured bacon et Dry cured ham</i> (2.1) ; <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2) ; <i>Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo</i> (2.3) ; <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5) ; et produits similaires <i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4)		250 mg/kg 250 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté)
		Autres produits à base de viande, traités en salaison de manière traditionnelle (3): <i>Rohwürste (Salami et Kantwurst)</i> (3.3) ; <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) ; et produits similaires <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4) ; <i>Saucissons secs</i> (3.6) ; et produits similaires <i>Jellied veal et brisket</i> (3.2) ;	300 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté) 250 mg/kg 250 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté)	250 mg/kg 10 mg/kg
		Fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle.	150 mg/kg dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau	
		Succédané de fromage à base de produits laitiers.		
		Harengs au vinaigre et sprats.	500 mg/kg	