

**Annexe 2-2  
Noms de catégorie pour les ingrédients  
[B.01.010(3)b]**

Le tableau suivant présente les **noms usuels optionnels** des aliments ou des catégories d'aliments utilisés comme ingrédients ou constituants d'autres aliments. Ces catégories, ou noms collectifs, peuvent être utilisées, pourvu **qu'aucun** ingrédient ou constituant individuel ne soit mentionné séparément dans la liste des ingrédients par son nom usuel.

<b>Article</b>	<b>Ingrédient ou constituant</b>	<b>Nom usuel optionnel</b>
1.	une ou plusieurs graisses ou huiles végétales, sauf l'huile de copra, l'huile de palme, l'huile de palmiste, l'huile d'arachide ou le beurre de cacao	huile végétale ou grasse végétale
2.	une ou plusieurs graisses ou huiles d'animaux marins	huile marine
3.	un ou plusieurs colorants compris dans le tableau 3 du titre 16, sauf le rocou lorsqu'il est utilisé conformément à l'alinéa B.14.031 <i>i</i> ) ou à la division B.14.032 <i>d</i> )(xvi)(A) et sauf le rouge allura et le jaune soleil FCF lorsqu'ils sont utilisés conformément aux divisions B.14.032 <i>d</i> )(xvi)(B) et (C) respectivement.	colorant
4.	une ou plusieurs substances ayant des propriétés aromatisantes, préparées à partir de matières premières d'origine animale ou végétale ou de constituants alimentaires tirés uniquement de matières premières animales ou végétales	parfum, essence ou substance aromatisante
5.	une ou plusieurs substances ayant des propriétés aromatisantes, préparées en tout ou en partie à partir de constituants obtenus par synthèse chimique	substance aromatisante artificielle, essence synthétique, essence artificielle, arôme artificiel ou parfum artificiel
6.	une ou plusieurs épices, assaisonnements ou fines herbes	épices, condiments, assaisonnements ou fines herbes
7.	toute forme liquide, concentrée, séchée, congelée ou reconstituée des produits suivants : beurre, babeurre, huile de beurre, matière grasse de lait, crème, lait, lait partiellement écrémé, lait écrémé et tout autre constituant du lait dont la composition chimique n'a pas été modifiée et dont l'état chimique est celui dans lequel il se trouve dans le lait	substances laitières
7.1	toute forme liquide, concentrée, séchée, congelée ou reconstituée des produits suivants : lait écrémé à teneur réduite en calcium (obtenu par procédé d'échange d'ions), caséine, caséinates, produits laitiers de culture, protéines lactosériques, lait ultrafiltré, lactosérum (petit-lait), beurre de lactosérum (petit-lait), crème de lactosérum (petit-lait) et tout autre constituant du lait dont l'état chimique a été modifié de façon à différer de celui dans lequel il se trouve dans le lait	substances laitières modifiées

Article	Ingrédient ou constituant	Nom usuel optionnel
7.2	un ou plusieurs ingrédients ou constituants mentionnés à l'article 7 combinés avec un ou plusieurs ingrédients ou constituants mentionnés à l'article 7.1	substances laitières modifiées
8.	toute combinaison de phosphate disodique, phosphate monosodique, hexamétophosphate de sodium, tripolyphosphate sodique, pyrophosphate tétrasodique et pyrophosphate acide de sodium	phosphate ou phosphates de sodium
9.	une ou plusieurs espèces de bactéries	culture bactérienne
10.	une ou plusieurs espèces de moisissures	culture de moisissure
11	préparation contenant du labferment	présure
12	enzymes coagulant le lait de <i>Aspergillus oryzae</i> RET-1 (pBoel777), <i>Endothia parasitica</i> , <i>Mucor miehei</i> ou <i>Mucor pusillus</i> Lindt	enzyme microbien
13.	une ou plusieurs substances qui ont pour fonction de donner un arôme et qui sont tirées uniquement de la source végétale ou animale d'après laquelle l'arôme est nommé	arôme suivi du nom de la source végétale ou animale
14.	chapelure grillée, obtenue par cuisson d'une pâte préparée avec de la farine et de l'eau sans levain ou levée à l'aide de produits chimiques ou de levure et qui autrement est conforme à la norme énoncée aux articles B.13.021 ou B.13.022	chapelure de blé grillée
15.	les éléments de la gomme à mâcher, sauf l'enrobage, qui ne donnent pas de saveur douce, d'arôme ou de coloration	base de gomme à mâcher
16.	sucre, sucre liquide, sucre inverti ou sucre inverti liquide, seul ou combiné	sucre
17	sirop de glucose et sirop de glucose isomérisé, seul ou combiné, dont le fructose ne constitue pas plus de 60 pour cent en poids sec de l'agent édulcorant	glucose-fructose
18.	sirop de glucose et sirop de glucose isomérisé, seul ou combiné, dont le fructose constitue plus de 60 pour cent en poids sec de l'agent édulcorant	sirop de fructose
19.	sucre ou glucose-fructose, seul ou combiné	sucre/glucose-fructose
20.	eau à laquelle de l'anhydride carbonique a été ajouté	eau gazéifié
21.	un ou plusieurs des additifs alimentaires suivants : bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, bisulfite de sodium, métabisulfite de sodium, sulfite de sodium, dithionite de sodium, acide sulfureux et anhydride sulfureux	agents de sulfitage ou sulfites
22.	eau déminéralisée ou autrement traitée de façon à en éliminer la dureté ou les impuretés, eau fluorée ou chlorée	eau
23.	vinaigre de vin, vinaigre pur, vinaigre d'alcool, vinaigre blanc, vinaigre de grain, vinaigre de malt, vinaigre de cidre ou vinaigre de pommes, seul ou combiné	vinaigre