

ANNEXE

(Voir décret du 8 décembre 1959, page 86)

DÉCRET

**n° 2-59-0697 du 7 jourmada II 1379 (8 décembre 1959)
modifiant l'arrêté viziriel du 25 rebia II 1334 (6 février
1916) portant réglementation de l'emploi des
substances antiseptiques, des matières colorantes et
des essences artificielles dans les denrées
alimentaires et les boissons ⁽¹⁾.**

Article premier. -L'article 5 de l'arrêté viziriel susvisé du 1er rebia II 1334 (6 février 1916) est modifié ainsi qu'il suit:

«**Art. 5.** -La coloration artificielle des produits alimentaires et "des boissons" n'est autorisée que dans certaines conditions, «dans les cas spécifiés ci-après :

«Beurres, fromages, laits et yaourts aromatisés, huiles, «graisses (à l'exception des margarines), produits de la «charcuterie, conserves de viande, bouillons et potages, «moutardes et sauces (à l'exception de la mayonnaise), «confitures, gelées, et marmelades. -Peuvent être colorées «avec les colorants végétaux inoffensifs et la cochenille.

«Les fruits et les légumes naturellement verts peuvent être «reverdis au moyen de sulfate de cuivre à condition «de ne pas retenir plus de 10 milligrammes de cuivre pour «100 grammes de produit égoutté.

«Poissons séchés et salés. -Peuvent être colorés avec la «cochenille, le rocou, la tartrazine et la coccine nouvelle.

«Produits de la pâtisserie fraîche ou sèche et de la biscuiterie.

«-Peuvent être colorés avec les colorants végétaux inoffensifs «et la cochenille. Les colorants jaunes sont interdits quand «on les destine à simuler les œufs.

(1) BO. n° 2460 du 18 décembre 1959, page 2139.



«Préparations pour desserts instantanés (entremets et flans),
«desserts instantanés prêts à la vente. -Peuvent être colorés
«avec les colorants végétaux inoffensifs, la cochenille,
«la tartrazine, le jaune orange S et la coccine nouvelle.

" Glaces, crèmes glacées, fruits destinés à être confits ou être
«conservés dans un liquide, pâtes de fruits, sucreries (bonbons,
«pastillages, décors de pâtisserie, fourrage de chocolats).
«-Peuvent être colorés avec les colorants végétaux inof
«fensifs, la cochenille, les matières colorantes organiques
«de synthèse dont la liste est annexée au présent décret
«et les colorants minéraux inoffensifs, tels que le carbonate
«de chaux, l'oxyde de titane, les oxydes de fer, les silicates
«ferreux et ferrique, le bleu d'outremer, les pigments et
«laques insolubles, notamment les laques d'aluminium,
«de calcium et de magnésium des colorants autorisés.

« Sucre, sel. -Peuvent être azurés avec le bleu d'outre-mer et le
«bleu solantrène R.S.

«(Décret n° 2-88-103 du 28 août 1989)⁽¹⁾. -Boissons sans
alcool, «limonades et sodas, -Peuvent être colorés avec les
colorants «végétaux inoffensifs, la cochenille et les matières
colorantes «organiques de synthèse dont la liste est annexée au
«présent décret.

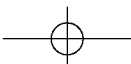
«Vins et vins mousseux. -Peuvent seulement être colorés
avec «du caramel de raisin.

«Bière. -Peut être colorée au moyen de caramel et d'extraits
«obtenus par torréfaction des céréales et substances dont l'emploi
«est autorisé dans la fabrication de la bière.

«Cidres, poirés et hydromel. -Peuvent être colorés avec la
«cochenille, l'orseille, le caramel et l'infusion de chicorée.

«Vermouths, apéritifs à base de vin. -Peuvent être colorés
avec «le caramel et la cochenille.

(1) B.O. n° 4010 du 6 septembre 1989, page 238.





«Eaux-de-vie naturelles, vins de liqueurs. -Peuvent être colorés " avec le caramel.

" Eaux-de-vie fantaisie. -Peuvent être colorées avec la coche «nille et les colorants végétaux inoffensifs.

«Liqueurs et sirops. -Peuvent être colorés avec les colorants «végétaux inoffensifs, la cochenille et les matières colorantes «organiques de synthèse dont la liste est annexée au présent «décret.

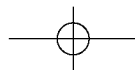
«Boissons alcoolisées non comprises sous d'autres «rubriques du présent article. -Peuvent être colorées avec les «colorants végétaux inoffensifs et la cochenille.

«Vinaigres. -Peuvent être colorés avec le caramel. la coche «nille et l'orseille peuvent aussi être employées; mais dans «ce cas, l'étiquette devra porter la mention "coloré".

«Enveloppes des produits de charcuterie, coquilles d'œufs «durs, croûtes de fromage. -Peuvent être colorées extérieurement avec les colorants végétaux inoffensifs, la cochenille, «les matières colorantes organiques de synthèse dont la liste «est annexée au présent décret et les colorants minéraux inoffensifs tels que le carbonate de chaux, l'oxyde de titane, les «oxydes de fer, les silicates ferreux et ferriques, le bleu d'outre-«mer, les pigments et laques insolubles, notamment les laques «d'aluminium, de calcium et de magnésium des colorants autorisés».

Art. 2. -(Décret du 28 août 1989) ⁽¹⁾. -L'annexe de l'arrêté viziriel précité du 1^{er} rébia II 1334 (6 février 1916) est abrogée et remplacée par les dispositions suivantes:

(1) B.O. n° 4010 du 6 septembre 1989, page 238.



ANNEXE

(Décret n° 2-88-103 - du 28 août 1989)⁽¹⁾

Liste des matières colorantes organiques de synthèse dont l'emploi est autorisé dans les cas prévus ci-dessus

NUMEROTATION DE LA CEE	DÉNOMINATION USUELLE	SCHULZ (2)	C.I. (2)	DÉNOMINATION CHIMIQUE OU DESCRIPTION
Colorants Jaunes E. 102	Tartrazine	737	(640) 19140	Sel trisodique de l'acide (sulfo - 4' phénylazo - 1') - 4 / sulfo - 4' phényl - 1 pydroxy 5 pyrazolecarboxylique 3
E. 104	Jaune de Quinoleine	918	(801) 47005	Sel disodique de l'acide (quinoleyl - 2) - 2 indanilone 1-3 disulfurique, contenant un certain pourcentage de dérivés monosulfonés.
Colorant Orange E. 110	Jaune orangé (jaune soleil)		15985	Sel disodique de l'acide (sulfo - 4 naphtylazo - 1) - 2 naphthol - 1 sulfonique - 4
Colorants Rouges E. 124	Coccine nouvelle (ponceau 4R ou rouge Cochenille A)	213	(184) 16255	Sel disodique de l'acide (sulfo - 4'naphtylazo - 1') - 1 hydroxy - 2 naphthalène disulfonique
E. 122	Azorubine (carmoisine)	208	(179) 14720	Sel disodique de l'acide (sulfo - 4'naphtylazo - 1') hydroxy - 2 naphthalène disulfonique 6,8
E 127	Erythroazine	887	(773) 45430	Sel disodique ou dipotassique de la tétraiodofluoré scéine ou hydroxy tétraiodocarboxy phényl fluorone.
Colorants Bleus E. 131	Bleu patenté Bleu solanthrène R.S (bleu d'indanthrène R. S).	826 1228	(712) 42051 1106	Sel calcique de l'acide disulfonique de l'anhydride hydroxy tetraéthyl diamino triphényl carbinol.
Colorant Noir E. 151	Noir brillant B.N	-	28440	Sel tetrasodique de l'acide (sulfo 4 phénylazo - 1) 4' sulfo - 7' naphtylazo hydroxy - 1 acétyl amino 8 naphthalène disulfonique 3,5.

(1) B.O. n°4010 du 6 septembre 1989, page 239.

(2) Schulz G. Schulz, Farbstofftabellen, 7 édition Leipzig. 1931
C.I. Row colour index-BradfordEngland : pour les chiffres entre parenthèses, édition 1924,
pour les chiffres sans parenthèses, édition 1956.



Art. 3. -L'indigotine et l'alizarine synthétique ainsi que leurs dérivés sulfonés, le beta-carotène et la lactoflavine synthétique peuvent être employés au même titre que les substances correspondantes extraites de produits naturels, à condition d'être chimiquement purs.

Art. 4. -Les matières colorantes visées aux articles premier et 2 du présent décret ne doivent renfermer aucune substance toxique et ne doivent être employées qu'à la dose strictement nécessaire à produire la coloration des denrées et boissons conformément aux usages constants.

Elles peuvent contenir du chlorure de sodium et du sulfate de sodium ainsi que des diluants tels que le sucre et l'amidon, sans que la proportion de ces matières de charge excède 40%.

Art. 5. -Le présent décret entrera en application six mois après la date de sa publication au Bulletin Officiel.

